



MÁSTER UNIVERSITARIO EN FORMACIÓN DEL PROFESORADO DE
SECUNDARIA, BACHILLERATO, CICLOS, ESCUELAS DE IDIOMAS Y
ENSEÑANZAS DEPORTIVAS

HÁBITOS Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN FORMACIÓN PROFESIONAL.

Presentado por:

ANABEL FERNÁNDEZ MARTÍNEZ

Dirigido por:

MARÍA JOSÉ HERNÁNDEZ LÓPEZ

2023/2024

Resumen

El objetivo de este Trabajo Final de Máster (TFM) es desarrollar y evaluar una unidad didáctica para el módulo de Alimentación Equilibrada del Ciclo de Dietética en 1º de Formación Profesional del Instituto MEDAC en Zaragoza, además de proponer mejoras para la programación del módulo proporcionada por la tutora de prácticas.

La meta principal es ofrecer soluciones prácticas y efectivas para mejorar la calidad educativa y la eficacia del proceso de enseñanza aprendizaje.

Primero, se realizó un análisis detallado de la programación existente del módulo, identificando sus fortalezas y áreas de mejora, basado en la revisión de documentación y observaciones en el aula. Con base en esta evaluación, se diseñó una unidad didáctica específica para abordar las carencias y potencialidades detectadas. Además, se propusieron mejoras para la programación original, incluyendo la revisión y actualización de contenidos, la inclusión de actividades prácticas, y la diversificación de métodos de evaluación.

La innovación educativa es fundamental para nuestro sistema educativo. La implementación de las TIC, ofrece ventajas significativas para el alumnado, como el autoaprendizaje, un proceso de enseñanza-aprendizaje más activo y una comunicación continua con el profesor. El proyecto de innovación se basa en impartir la unidad didáctica a través de las TIC, aprovechando herramientas como Internet y programas para la elaboración de dietas.

En conclusión, este TFM ha desarrollado una unidad didáctica completa y viable, además de proporcionar recomendaciones concretas para mejorar la programación del módulo, contribuyendo a una enseñanza más eficaz y adaptada a las necesidades actuales del alumnado.

Palabras claves

Aprendizaje, programación didáctica, dietas, educación y TIC.

Summary

The aim of this Master's Thesis (TFM) is to develop and evaluate a didactic unit for the Balanced Eating module of the Dietetics Cycle of the 1st year of Vocational Training at the MEDAC Institute in Zaragoza, as well as to propose improvements for the module's programme taught by the internship tutor. The main objective is to offer practical and effective solutions to improve the educational quality and efficiency of the teaching-learning process.

First, a detailed analysis of the existing programming of the module was carried out, identifying its strengths and areas for improvement, based on the review of documentation and classroom observations. Based on this assessment, a specific didactic unit was designed to address the shortcomings and potentialities detected. In addition, improvements to the original programme were proposed, including the revision and updating of content, the inclusion of practical activities, and the diversification of assessment methods. Educational innovation is fundamental for our education system. The implementation of ICT offers significant advantages for students, such as self-learning, a more active teaching-learning process and continuous communication with the teacher. The innovation project is based on teaching the didactic unit through ICT, taking advantage of tools such as the Internet and programmes for preparing diets.

In conclusion, this TFM has developed a complete and viable didactic unit, as well as providing specific recommendations to improve the module's programming, contributing to a more effective teaching adapted to the current needs of the students.

Key words

Learning, didactic programming, diets, education and ICT.

Índice de contenidos

Introducción.....	8
Justificación.....	8
Objetivos.....	9
Metodología.....	10
Presentación de capítulos.....	11
Desarrollo.....	11
Marco Normativo Estatal y Específico de la Comunidad de Referencia.....	11
Contextualización del Centro Educativo.....	13
Presentación de la Programación Didáctica, Análisis y Propuesta de Mejora.....	19
Competencias.....	24
Competencias personales, profesionales y sociales.....	25
Materiales y Recursos.....	26
Evaluación y Calificación.....	26
Actividades TIC.....	29
Metodologías Activas.....	31
Propuesta de Innovación.....	34
Desarrollo de Valores relativos a Equidad y Valores.....	38
Desarrollo de Valores Éticos.....	40
Refuerzo y Grupos de Atención Especial.....	41
Desarrollo de la Unidad Didáctica.....	43
Índice de Contenidos.....	43
Normativa.....	45

Justificación.....	45
Contextualización.....	46
Capacidades profesionales relacionadas con la Unidad Didáctica.....	47
Objetivos del ciclo relacionados con la UD.....	48
Objetivos didácticos.....	49
Instrumentos de evaluación.....	50
Criterios de Evaluación.....	51
Posibilidades de Proyectos de Investigación Educativa.....	72
Conclusiones, Limitaciones y Prospección de Futuro.....	74
Referencias Bibliográficas.....	77
Anexos.....	79
Anexo 1. Cuestionario para la evaluación docente.....	79
Anexo 2. Cuestionario para evaluar la propuesta de innovación.....	83
Anexo 3. Rúbrica del taller de cocina.....	85

Índice de tablas

Tabla 1. Oferta educativa en el centro Medac Zaragoza.....	15
Tabla 2. Consideraciones a tener en cuenta en instrumentos de evaluación.....	27
Tabla 3. Contenidos de la UD relacionados con el currículo.....	53

Índice de figuras

Figura 1.Ubicación geográfica del centro.....	13
Figura 2.Temporalización académica 2023/2024.....	14
Figura 3.Instalaciones acondicionadas para la especialidad de Sanidad.....	17
Figura 4. Distribución de contenidos en Unidades Didácticas y su temporización.....	21
Figura 5.Mejoras y Novedades en la Programación Didáctica.....	42
Figura 6. Relación de Capacidades Terminales, Criterios de Evaluación, Contenidos de la UD, Instrumentos de Evaluación y su Ponderación.....	51
Figura 7.Desarrollo de la sesión 1 de la Unidad Didáctica 14.....	54
Figura 8.Desarrollo de la sesión 2 de la Unidad Didáctica 14.....	56
Figura 9.Desarrollo de la sesión 3 de la Unidad Didáctica 14.....	58
Figura 10.Desarrollo de la sesión 4 de la Unidad Didáctica 14.....	60
Figura 11.Desarrollo de la sesión 5 de la Unidad Didáctica 14.....	62
Figura 12.Desarrollo de la sesión 6 de la Unidad Didáctica 14.....	65
Figura 13.Desarrollo de la sesión 7 de la Unidad Didáctica 14.....	67
Figura 14.Desarrollo de la sesión 8 de la Unidad Didáctica 14.....	70

Introducción

El presente Trabajo Final de Máster (TFM) “Hábitos y alimentación saludables en formación profesional y bachillerato” correspondiente al Máster Universitario en Formación del Profesorado de Secundaria, Bachillerato, Ciclos, Escuelas de Idiomas y Enseñanzas Deportivas de la Especialidad de Procesos Sanitarios pretende mostrar el aprendizaje de los conocimientos adquiridos durante este año en la Universidad Europea de Valencia.

Justificación

Este trabajo está enfocado en el aprendizaje de cara a la posterior actividad como docente para actuar de la manera más eficiente posible. Se intentará implantar innovadoras metodologías de aprendizaje, en las que el alumnado tenga un papel más participativo en este proceso de aprendizaje.

Se pretende diseñar una intervención didáctica para los alumnos de Formación Profesional en Dietética, a los que se les proporciona un conjunto de herramientas y conocimientos para poder conocer, y, por tanto, mantener y mejorar unos hábitos de vida saludables. Así mismo, se quiere concienciar a los alumnos de que la realización de actividad física, una alimentación sana y equilibrada en conjunto con unos buenos hábitos de higiene, tienen como resultado grandes beneficios para la salud y no solamente influye en la educación de los alumnos sino también en su salud y desarrollo personal. Para todo ello, se busca diseñar actividades que sean atractivas, asequibles y relevantes para los estudiantes, haciendo uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC) dentro del marco de competencia digital. La intención es abordar los contenidos curriculares mediante una metodología activa y desde múltiples perspectivas, facilitando así la asimilación del conocimiento.

En esencia, el propósito es mejorar la calidad de la enseñanza adaptándola a las realidades actuales. Con este enfoque, se planea explorar en este trabajo cómo integrar de manera efectiva las clases presenciales tradicionales con las estrategias digitales para que los contenidos sean más comprensibles y accesibles, resultando en una experiencia de aprendizaje más enriquecedora y relevante para los estudiantes.

Objetivos

El principal objetivo de este Trabajo Fin de Máster, es contextualizar el trabajo dentro de la normativa, y a partir de ella, se pretende enriquecer la programación didáctica del módulo de Alimentación Equilibrada del ciclo de Técnico Superior en Dietética del Instituto privado Medac Zaragoza, centro educativo de la ciudad de Zaragoza.

Como objetivos específicos:

- Analizar la Programación de forma crítica para identificar los puntos fuertes a mantener y las áreas de mejora.
- Diseñar propuestas innovadoras de actividades participativas con ayuda de las TIC.
- Diseñar herramientas que permitan una enseñanza motivadora para el alumnado a través de las nuevas tecnologías.
- Aprender a diseñar la programación docente de una unidad didáctica.
- Crear herramientas para facilitar la asimilación de nuevos contenidos.
- Conocer la utilidad de los contenidos en la vida cotidiana trabajando con casos reales.
- Fomentar las capacidades, habilidades y el conocimiento crítico y resolutivo por parte de los alumnos y alumnas.

Metodología

Para la realización de mi Trabajo de Fin de Máster (TFM), se ha empleado diversas metodologías que han contribuido a un análisis exhaustivo y fundamentado. En primer lugar, realicé una búsqueda bibliográfica detallada en la normativa de legislación pertinente, lo cuál me permitió comprender el marco legal que regula la formación docente y contextualizar el trabajo.

Además, se ha analizado la programación didáctica de mi centro educativo de prácticas, explorando objetivos, contenidos y metodologías propuestas de dicha programación, lo que me permitió una visión interna de las prácticas, enriqueciendo así mi estudio con perspectivas prácticas y contextuales.

También, se ha complementado la investigación con búsquedas bibliográficas adicionales en fuentes académicas relevantes, que me permitieron acceder a investigaciones previas, teorías educativas y enfoques metodológicos contemporáneos y enriquecieron así mi análisis y propuestas.

En conjunto, estas metodologías me han proporcionado una base sólida para mi trabajo, permitiéndole abordar mi investigación desde múltiples perspectivas y profundizar en el conocimiento del campo de la educación del profesorado.

Presentación de capítulos

El presente Trabajo Fin de Máster (TFM) va a comenzar con una breve introducción, seguida de todo el desarrollo del trabajo. Para comenzar, se detalla el marco legislativo correspondiente y la contextualización del centro donde se han realizado las prácticas, seguido de un análisis crítico y propuestas de mejora, además se realizará la programación de una unidad didáctica, en este caso llamada “Elaboración y formulación de una dieta equilibrada” correspondiente al módulo de Alimentación Equilibrada del Ciclo Superior de Dietética y para terminar se desarrollarán las innovaciones educativas y conclusiones finales.

Desarrollo

Empezamos en este apartado con el nudo del trabajo, dentro del cuál tenemos el marco normativo, la contextualización del centro educativo y la presentación de la unidad didáctica que se va a desarrollar, seguido del análisis de la unidad didáctica y las propuestas de mejora correspondientes.

Marco Normativo Estatal y Específico de la Comunidad de Referencia

En el siguiente apartado se muestran las normativas tanto a nivel estatal, como la normativa a nivel autonómico que en este caso corresponde a la Comunidad Autónoma de Aragón

Normal aplicable a nivel estatal

Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación (LOE).

Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación (LOMLOE).

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. BOE núm.78, de 1 de abril de 2022

Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se desarrolló la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Real Decreto 659 /2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

En relación con la específica del ciclo, al no haber currículo de comunidad, prevalece a nivel estatal:

Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.

Normal aplicable a nivel autonómico

Orden de 29 de mayo de 2008, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece la estructura básica de los currículos de los ciclos formativos de formación profesional y su aplicación en la Comunidad Autónoma de Aragón

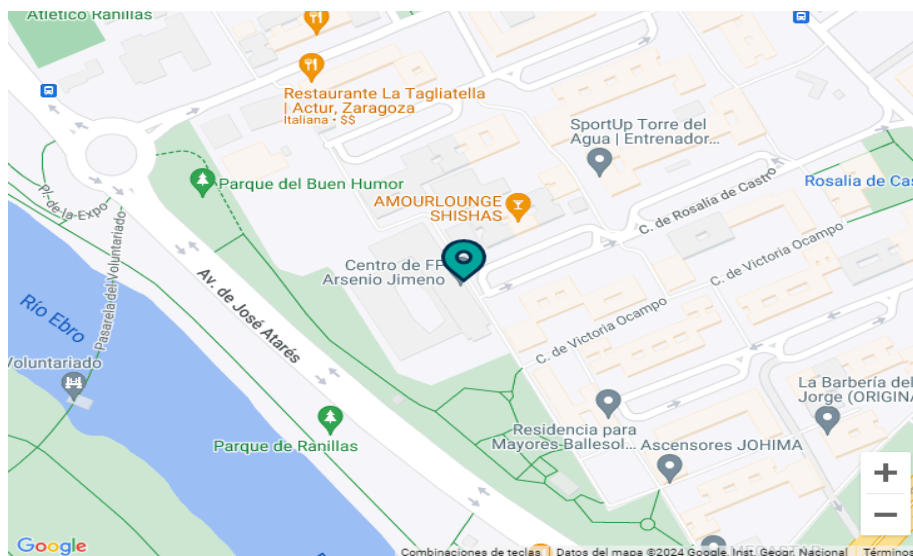
Orden ECD/518/2022, de 22 de abril, por la que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Contextualización del Centro Educativo

El centro docente privado Medac se encuentra en Zaragoza, capital de la Comunidad Autónoma de Aragón. La ciudad cuenta con más de 694.109 habitantes a 1 de enero de 2024. Situado en el centro urbano, en el barrio del Actur-Rey concretamente, en la calle Eduardo Jimeno Correas número 19, ocupa la planta baja, primera y segunda planta de un edificio compuesto además por un Instituto concertado y por oficinas de UGT y otros organismos. En la figura 1 se puede observar un mapa donde se muestra la ubicación geográfica del centro.

Figura 1

Ubicación geográfica del centro (Medac Zaragoza)



Nota: elaboración propia.

El término municipal de Zaragoza además de los distritos urbanos, incluye 14 barrios rurales, que se extienden alrededor de la ciudad, provocando que entre las distintas localidades y Zaragoza capital se produzcan importantes relaciones.

El nivel sociocultural de las familias que integran el centro se puede considerar como medio, o medio-alto, pues no presentando graves problemas específicos a nivel de desempleo ni de desestructuración familiar, estos tampoco son inexistentes del todo. Un gran número de familias son de fuera de la Comunidad Autónoma, procedentes de Cataluña, Navarra, La Rioja y País Vasco.

A continuación en la figura 2 se muestra la temporalización académica:

Figura 2

Temporalización académica 2023/2024



Nota: elaborado por el centro MEDAC.

Con respecto a la oferta educativa, en la tabla 1 se puede observar las titulaciones que dispone el centro:

Tabla 1

Oferta educativa en el centro Medac Zaragoza

RAMAS	GRADO MEDIO PRESENCIAL
SANIDAD	Auxiliar de enfermería, farmacia y parafarmacia, y emergencias sanitarias.
	GRADO MEDIO ONLINE
	Auxiliar de enfermería, farmacia y parafarmacia, y emergencias sanitarias.
	GRADO SUPERIOR PRESENCIAL
	Anatomía patológica y citodiagnóstico, administración sanitaria, higiene bucodental, imagen para el diagnóstico, laboratorio clínico y biomédico, prótesis dental, audiolología protésica, dietética, radioterapia y dosimetría.
	GRADO SUPERIOR ONLINE
	Dietética, administración sanitaria, higiene bucodental, prótesis dental, imagen para el diagnóstico, laboratorio clínico y biomédico, anatomía patológica y citodiagnóstico, audiolología protésica.

Nota: elaboración propia

En este centro, en el régimen presencial, las labores de coordinación de los diferentes profesores recaerá sobre el equipo directivo, Director y Jefe de Estudios y sobre los Jefes de Departamento de cada familia profesional. Los profesores de cada módulo profesional se coordinarán, bajo la supervisión del equipo directivo, para el correcto desarrollo del currículo. Asimismo, todos los profesores ejercerán una labor de orientación y de tutorización, sean tutores-mentores de grupo o no, dándole a la enseñanza de nuestro centro un carácter cercano y atento que haga sentir al alumnado que están cubiertas todas sus necesidades educativas.

En el régimen a distancia, las labores de coordinación de los diferentes profesores recaerá sobre el equipo directivo de Online, Director y jefes de estudio de FP Online.

El Aula Virtual propio de MEDAC será la plataforma por la que podrán comunicar tanto familiares como los alumnos.

El centro, se encuentra en fase de desarrollo y crecimiento continuo, en lo que respecta al número de alumnado, titulaciones impartidas, instalaciones, etc, lo que hace que todas estas necesidades de Departamento de Área, Orientación, además de otros posibles departamentos que faciliten el funcionamiento del mismo estén en continua evaluación, decidiendo curso a curso cuáles son las necesidades para un funcionamiento eficaz del centro. Las instalaciones relacionadas en las que se imparte el ciclo formativo se encuentran ubicadas dentro de una de las sedes o edificios de UGT en el Actur-Rey. Dispone de los siguientes espacios diferenciados: secretaría, biblioteca, despachos de dirección y jefatura de estudios, sala de profesores, talleres especializados de dietética, laboratorios de microbiología y aulas polivalentes de dietética. En la figura 3 se pueden observar algunas de las instalaciones del centro.

Figura 3

Instalaciones acondicionadas para la especialidad de Sanidad



Una vez contextualizado el centro, pasamos a la descripción del grupo clase, en el que se basa el Trabajo Final de Máster es el primer curso del Ciclo Superior de Formación Profesional de Dietética, y está formado por 14 alumnos y alumnas.

La mayoría de ellos responde al perfil de jóvenes de entre 18 y 20 años, algunos tienen poco interés por la lectura, son usuarios de las nuevas tecnologías y están muy influenciados por el grupo de amigos con el que se relacionan.

Su rendimiento académico es medio, con excepciones significativas, pero en general, suelen ser estudiantes nobles y colaboradores con bastante interés en las actividades culturales, en las jornadas, programas o intercambios.

Dentro del grupo, encontramos dos estudiantes con NEAE (Necesidades Específicas de Apoyo Educativo) para el módulo de alimentación equilibrada. Uno de ellos posee TDAH (Trastorno por Déficit de Atención e Hiperactividad) caracterizado en esta etapa de la adolescencia-juventud, la hiperactividad pasa a ser internalizada (no hay tanta necesidad física de movimiento) pero aumentan las dificultades de atención y una alta impulsividad, que es lo que más problemas puede llegar a ocasionar a la persona y aunque no haya modificaciones de currículo en FP, podemos hacerlas metodológicas, como ser tolerantes y pacientes, teniendo en cuenta los problemas derivados de las alteraciones en sus funciones ejecutivas e identificar sus fortalezas y debilidades, se ha de reforzar positivamente las conductas adaptativas, de autocontrol y su participación activa, evitando reforzar su pensamiento negativo. (*El Trastorno De Déficit De Atención Con Hiperactividad En Los Niños Y Los Adolescentes: Lo Que Usted Necesita Saber*, 2024) Otro de ellos presenta un TEA (Trastorno del Espectro Autista), en concreto Asperger, es un trastorno del neurodesarrollo que provoca que el cerebro funcione de manera diferente, especialmente en la comunicación e interacción social y en la flexibilidad de pensamiento y comportamiento, puede llegar a presentar niveles altos de ansiedad por sobrecarga sensorial o por exceso de demanda social, cuando lo precise se le puede ayudar facilitándole un espacio tranquilo para relajarse (la biblioteca del centro por ejemplo), es adecuado señalar al comienzo de cada sesión lo que se va a acontecer (actividades, duración de las mismas, si hay grupos o no...) o seguir la estructura señalada y evitar cambios inesperados. (*Síndrome De Asperger: Qué Es Y Características Del Trastorno*, 2018)

Las necesidades especiales que están presentes no son muy significativas por lo que las clases se pueden seguir con total normalidad.

En líneas generales hay una gran diversidad educativa, ya que encontramos muy buenos alumnos, motivados y con hábito de estudio, junto con otro grupo integrado por alumnos desmotivados por no saber a qué dedicarse, con desfases curriculares, todo ellos de tipo afectivo, socio-emocional o familiar,

En lo que se refiere a la convivencia, no hay indicios de disrupción en ese sentido.

Presentación de la programación didáctica, análisis y propuesta de mejora a la misma

La programación anual del Módulo Profesional 2 (MP2) "Alimentación Equilibrada" del primer curso del ciclo de Dietética (que pertenece a la ley LOGSE) incluye la temporización detallada de cada una de las unidades didácticas que la forman, así como las horas asignadas a cada una de ellas, presentada en una tabla semanal para lograr las capacidades terminales.

La información sobre el código y familia no aparecen, lo único que se ubica al principio es la temporización, así que se sugiere incluirla junto a ello.

Además, se establece la relación entre las Capacidades Terminales y los Criterios de Evaluación, los cuales están vinculados a los contenidos mínimos que deben ser alcanzados. También se describen las metodologías pedagógicas que se emplearán para alcanzar estas capacidades terminales, proporcionando una breve descripción general de cada una.

Además, se reserva un espacio específico para abordar la evaluación y la calificación del módulo, donde se detallan las herramientas de evaluación que se van a implantar para evaluar el logro de las capacidades terminales, las características de las pruebas escritas y de las rúbricas en la evaluación de las actividades prácticas.

Asimismo, se presenta una tabla que ofrece una breve descripción de las actividades de aprendizaje propuestas, vinculadas a las Capacidades Terminales a los que contribuyen, así como a los Criterios de Evaluación, los contenidos e instrumentos de evaluación que se aplicarán.

En la programación facilitada también se incluyen los materiales y recursos didácticos requeridos para el desarrollo del módulo:

Además de los recursos clásicos, fotocopias, bolígrafos, libretas etc, se emplearán los siguientes:

Material didáctico: contenidos, actividades de diferente índole en el Aula Virtual.

Material bibliográfico incluido en la bibliografía de la presente programación y en el material didáctico.

Material curricular: Proyecto Educativo de Centro, Real Decreto por el que se establece el ciclo formativo, Decreto u Orden autonómica correspondiente.

En relación a la distribución de los contenidos en Unidades Didácticas y su temporalización, en la programación facilitada simplemente se relaciona la temporalización de trimestres con las Unidades Didácticas, pero no incluyen los contenidos mínimos, por lo que se muestra a continuación en la figura 4, una tabla ampliada y mejorada.

Figura 4

Distribución de contenidos en Unidades Didácticas y su temporalización

MÓDULO “ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA” 320 HORAS			
Temporización	Unidades Didácticas	Horas	Contenidos
Primer trimestre	1.Introducción a la alimentación equilibrada → 20 horas 2.Requerimientos nutricionales, educación nutricional y TCA → 15 horas 3.Necesidades energéticas → 15 horas 4.Macronutrientes. Hidratos de carbono → 10 horas 5.Macronutrientes. Lípidos → 10 horas 6.Macronutrientes. Proteínas → 20 horas 7.Micronutrientes → 16 horas.	106	Energía y requerimientos energéticos del ser humano: - Termodinámica y Bioenergética. - Determinación del gasto energético. - Papel biológico de los alimentos. Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes: - Glúcidos: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades. - Lípidos: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades. - Proteínas: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades. - Vitaminas: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades. - Agua: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades. - Elementos minerales. - Electrolitos (Na, K, Cl): metabolismo. Funciones. Necesidades. - Macroelementos (Mg, Ca, P, Fe, F, I, S): metabolismo. Funciones. Necesidades. - Microelementos (Mn, Cu, Se, Co, Zn, Cr, Mo): metabolismo. Funciones. Necesidades.

Segundo trimestre	<p>8. Agua. Hidratación y compartimentos corporales 20 horas</p> <p>9. Alimentos de origen animal 20 horas</p> <p>10. Alimentos de origen vegetal → 20 horas</p> <p>11. Alimentos: grasas, bebidas, edulcorantes, dulces, condimentos y alimentos funcionales → 15 horas</p> <p>12. Técnicas culinarias → 15 horas</p> <p>13. Antropometría y valoración nutricional → 16 horas</p>	106	<p>Características bromatológicas de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leche y derivados. - Carnes, pescados, crustáceos y moluscos. - Huevos y derivados. - Legumbres, tubérculos y frutos secos. - Hortalizas, verduras, frutas y derivados. - Cereales y derivados. - Aceites y grasas. - Edulcorantes naturales. - Condimentos y especias. - Aguas. Bebidas estimulantes, alcohólicas y no alcohólicas. <p>Necesidades y recomendaciones nutricionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aportes dietéticos recomendados: elaboración de recomendaciones, utilización de las recomendaciones. - Tablas de composición de alimentos: composición y estructura de las tablas, utilización de las tablas. <p>Valoración del estado nutricional de las personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estimación de requerimientos energéticos normales: - Clasificación y fundamento científico de los métodos empleados. - Evaluación de la especificidad de su utilización. - Estimación del estado nutricional proteico-calórico: - Tablas de crecimiento: tipos, fundamento científico y aplicaciones. - Medida de compartimentos corporales: - Medidas antropométricas. - Determinaciones analíticas. - Estimación de la ingesta.
-------------------	--	-----	--

Tercer trimestre	<p>14.Elaboración y formulación de una dieta equilibrada → 11 horas</p> <p>15.Equilibrio alimentario I. Niños y adolescentes → 20 horas</p> <p>16.Equilibrio alimentario II. Embarazo, lactancia y menopausia→ 19 horas</p> <p>17.Equilibrio alimentario en el deporte → 20 horas</p> <p>18.Equilibrio alimentario en adultos mayores y ancianos → 10 horas</p> <p>19.Alimentación en colectividades → 13 horas</p> <p>20.Formas alternativas de alimentación 13 → horas</p>	106	<p>Digestión, absorción y metabolismo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mecanismos de la secreción ácida. - Estímulo e inhibición de la secreción ácida. - Secreción intestinal. - Procesos digestivos intestinales: absorción de nutrientes. - La defecación. Composición de las heces. <p>Alimentación equilibrada:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ciclos de crecimiento y desarrollo humano. - Alimentación equilibrada del adulto sano. - Variaciones de la alimentación según edad y estado fisiológico. - Formas alternativas de alimentación. Tipos y características de las dietas. <p>Alimentación colectiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comportamiento alimentario: valor simbólico de los alimentos, factores socioculturales que influyen en la alimentación, factores personales que influyen en la alimentación, patrón alimentario. - Consejo nutricional familiar. - Restauración colectiva. - Características específicas de la alimentación colectiva. <p>Aplicaciones informáticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características y especificaciones de utilización de programas específicos para el cálculo y adaptación de necesidades nutritivas en los diferentes estados fisiológicos. - Características y especificaciones de utilización de programas específicos para la elaboración de dietas.
------------------	--	-----	--

Nota: elaboración propia

Competencias

Según lo establecido en REAL DECRETO 536/1995 de 7 de abril, por el que se establece el Título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas, el módulo está relacionado con la siguiente competencia general:

“Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este técnico son: elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales, programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población bajo la supervisión correspondiente”.

En este caso en la programación proporcionada por el centro sí queda reflejado este punto.

Competencias personales y sociales (Capacidades profesionales en LOGSE)

Como el Real Decreto no está actualizado no están concretadas estas competencias, así que se pueden citar las que marca el Real Decreto 536/1995 de 7 de abril, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Otro de los objetivos necesarios es el desarrollo de las capacidades personales y sociales que posibiliten el completo desarrollo del alumnado para su posterior desempeño profesional. Por ello, se estiman que las siguientes capacidades deben ser trabajadas y desarrolladas consiguiendo de esta forma profesionales mejor cualificados, siendo estas diseñadas por el docente del centro:

1. Respeto a la comunidad educativa: compañeros, profesores y personal del centro. Así como el cuidado de las instalaciones.
2. Actitud proactiva e iniciativa del alumno/a. Toma de las medidas necesarias para alcanzar los resultados pretendidos.
3. Responsabilidad e implicación. No pone excusas, aprovecha los medios y oportunidades que le ofrece el Centro (clases de refuerzo, mentorías, subidas de nota...).
4. Predisposición para trabajo en equipo, así como comportamiento, actitud, respeto y responsabilidad observada dentro de este.
5. Asistencia y puntualidad a las clases y a las actividades programadas por el Centro.
6. Todas las competencias personales y sociales que se recojan en la legislación para cada uno de los módulos profesionales.

Estas capacidades están incluidas y son las que se establecen en la Programación Didáctica del Módulo proporcionada por el centro. Además promoverá la coordinación y el trabajo colaborativo

Materiales y recursos

Los recursos son elementos metodológicos que ayudarán al profesor a presentar y desarrollar los contenidos, y al alumnado a adquirir las destrezas y los conocimientos necesarios para conseguir los objetivos a alcanzar en la programación. En la Programación de cada Unidad Didáctica se prevean tanto los recursos habituales como los que puedan ser más extraordinarios. (*Unidades Didácticas*, n.d.).

En cuanto a los materiales y recursos en la Programación Didáctica facilitada son los siguientes:

- Material didáctico: contenidos, actividades de diferente índole en Aula Virtual.
- Material bibliográfico: incluido en la bibliografía de la presente programación y en el material didáctico.
- Material curricular: Proyecto Educativo del Centro, Real Decreto por el que se establece el ciclo formativo, Decreto u Orden autonómica correspondiente.
- Material propio de la titulación y módulo correspondiente valorado por el docente.

Evaluación y calificación

La evaluación y calificación del módulo está relacionada con la superación de los Resultados de Aprendizaje (RA) (al ser LOGSE se relacionan las capacidades terminales) establecidos para las Unidades Didácticas (UD), pero no quedan especificadas las ponderaciones para cada actividad evaluativa o si se tiene en cuenta la actitud y participación en ellas lo que sería otra área que mejorar en este punto. Por lo que mi propuesta sería definir ponderaciones específicas para cada actividad evaluativa en relación con las capacidades terminales y comunicarlo claramente a los estudiantes, así como desarrollar criterios objetivos para evaluar la participación activa y el compromiso en actividades de aprendizaje

A continuación se muestra en la tabla 2, las consideraciones a tener en cuenta en instrumentos de evaluación en la Programación proporcionada por el Centro.

Tabla 2

Consideraciones a tener en cuenta en instrumentos de evaluación.

Concepto	Situación	Recuperación
Examen teórico	No superado: se considera no superado cuando la calificación sea inferior a 5, pero en el caso de que el resto de instrumentos de evaluación estén superados se le hará nota media siempre que la calificación sea igual o superior a 4.	No se calculará la nota media con calificación inferior a 4 puntos. Los exámenes teóricos se recuperarán realizando el examen de recuperación. Una vez obtenida una calificación mínima de 4 se hará nota media manteniéndose la calificación del resto de instrumentos de evaluación.
Trabajo subida 1 punto + Exposición	Las entregas fuera de plazo y/o a través de una vía que no sea el aula virtual, no se evaluarán. El plagio será penalizado con un “0” en los criterios de evaluación correspondientes. Nunca perjudicará en la nota ya obtenida y podrá suponer hasta un 10% de subida de nota en la calificación final.	No tiene penalización y por lo tanto no tendrá recuperación.
Contenidos prácticos	No superado: se considera no superado cuando la calificación sea inferior a 5, no haciendo nota media con el contenido teórico. Cuando la nota sea inferior a 5 o No Evaluado tendrá que realizar recuperación.	Calculada la nota media sea inferior a 5 deberá recuperar los contenidos prácticos suspensos.
Absentismo	Superado el límite de absentismo permitido: se perderá el derecho a la evaluación continua, emitiendo una calificación de “No Evaluado”.	Se podrá recuperar en diferentes momentos del curso dependiendo de la situación concreta y atendiendo a la naturaleza de las faltas.

Estos instrumentos de evaluación serían una de las áreas a mejorar en la Programación Didáctica, realizando nuevos métodos como exposiciones orales, debates o proyectos, accesibles y relevantes para los alumnos, utilizando también nuevas tecnologías. Busca que los contenidos sean abordados de manera activa y desde diversas perspectivas para facilitar su comprensión. El propósito es mejorar la enseñanza de este entorno educativo a través de la consecución de los Resultados de Aprendizaje (RA) o Capacidades Terminales en este caso.

También analizar si usan de manera efectiva los recursos tecnológicos para organizar y optimizar su proceso de aprendizaje, recopilando información de las actividades realizadas, analizando tanto sus puntos fuertes como sus áreas de mejora académica, y estableciendo estrategias para mejorar, para ello observar cómo los estudiantes usan la tecnología, analizando áreas de mejora, proporcionándoles retroalimentación y realizar seguimiento y ajustes continuos.

No hay ningún apartado dedicado a la evaluación inicial para ver desde qué punto se parte y poder así proporcionar las clases de manera más adaptada, por lo que sería un área a mejorar, al igual que no hay detalles de las actividades que se plantean en las sesiones, por lo que mi propuesta en este área sería realizar una evaluación inicial.

Las actividades complementarias del módulo no están detalladas en la programación anual, ya que se adaptan individualmente a las características y necesidades de cada grupo de estudiantes, por lo que es posible realizarlas tanto dentro como fuera del centro y esto puede generar confusión para el docente al no tener una planificación temporal. Una opción sería incluir esta planificación centrándose en la cooperación del grupo para que les pueda beneficiar a todos y así se podría obtener información sobre los vínculos del grupo y poder programar actividades futuras teniendo en cuenta cómo se desarrollan en el grupo.

Las rúbricas de evaluación de las actividades tampoco están incluidas, aunque los estudiantes tendrán acceso a ellas mediante el aula virtual de MEDAC (una rúbrica como la que se muestra en el Anexo 3).

En la Programación proporcionada no se trata la evaluación docente, como es necesario realizarla, en este caso se propone como mejora realizarla, para eso se puede utilizar un cuestionario que se pasará a los alumnos a final de curso, como se muestra en el Anexo 1.

Actividades TIC

Estas herramientas son parte del procesamiento cognitivo, lo que significa que no reemplazan al estudiante, sino que lo asisten en la resolución de problemas, permitiendo que sea el estudiante quien llegue a la solución. No son herramientas inteligentes en el sentido de que no toman decisiones por sí mismas, el estudiante es quien decide y piensa, con la ayuda de estos instrumentos. Además, fomentan la colaboración cognitiva al ayudar al estudiante a internalizar procesos mentales en su desarrollo cognitivo. (*Comunidades De Aprendizaje. Transformar La Educación.*, n.d.)

Las TIC ayudan a la mejora del proceso educativo y deben de utilizarse como un apoyo en el progreso del estudiante, además ofrecen múltiples contenidos que satisfacen a las necesidades del alumnado como ejercicios didácticos, videos explicativos, casos semejantes a los de la vida cotidiana... etc, además la comunicación profesor-alumno/a puede llegar a ser más fluida ya que en cualquier momento del fuera del aula pueden ponerse en contacto y sobre todo, entre los alumnos, abriendo foros de participación. En Europa las TIC están siendo utilizadas desde hace años considerándose una herramienta que puede aumentar la facilidad en el aprendizaje de los alumnos y alumnas.

Dado esto, tanto el gobierno como la comunidad educativa deben reconocer que las tecnologías son esenciales para mejorar la educación ya que desempeñan un papel esencial en todas las planificaciones de los módulos, para facilitar la comunicación entre profesores y estudiantes, fomenta la interacción entre alumnos, agiliza el proceso de enseñanza y permite una evaluación constante de los objetivos, o que posibilita ajustes rápidos según sea necesario promoviendo la integración de los estudiantes proporcionándoles destrezas para desenvolverse en el día a día, lo que aumenta su autonomía y capacidad resolutive.(Salmerón, n.d.)

La institución educativa ofrece programas de elaboración de dietas gratuitos durante el período educativo con el objetivo de prevenir posibles disparidades y fomentar la equidad de oportunidades entre todos los estudiantes, así como una red de conexión a internet para acceder libremente a contenidos y materiales didácticos.

La integración de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC) en el módulo se lleva a cabo mediante una plataforma del propio centro que simplifica la presentación de ejercicios y conceptos teóricos.

Es importante destacar que la institución promueve activamente el uso de las TIC y facilita la capacitación del personal docente en competencia digital así como ayudan a los estudiantes a encontrar la solución más adecuada para ellos, ya que los problemas dietéticos pueden resolverse de varias maneras y la comprensión puede no ser siempre mejorada de la manera tradicionalmente explicada por el profesor. A pesar de ello en la Programación Didáctica no se incluye ninguna, por lo que mi propuesta de mejora sería incluir en cada Unidad cómo serían utilizar presentaciones digitales para exponer los contenidos como Canva y Power Point, las que están accesibles para tenerlas en cuenta a la hora de programar actividades.

Metodologías activas

El Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del sistema de formación profesional, integra los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente.

La filosofía adoptada por el grupo de docentes que imparten el Ciclo Formativos de Grado Superior de Dietética, tiene como meta principal adoptar un enfoque plurimetodológico y globalizador para atender a la diversidad del alumnado, siguiendo los principios de actividad y participación, favoreciendo el trabajo individual y cooperativo e integrado en todas las actividades así como que sean capaces de abordar de forma autónoma los desafíos de la vida cotidiana, desarrollando habilidades de razonamiento crítico a través de la resolución de casos prácticos. (*Orden EFP/755/2022, 13173*)

Dentro de la programación Didáctica del módulo se nombran las metodologías activas en las que se fomentará la flexibilidad del tiempo en el aula, la creación de un ambiente de trabajo y convivencia que facilite los aprendizajes, siendo uno de los pilares fundamentales que el alumno aprenda haciendo “aprender haciendo”, pero no se especifica más, por lo que un área de mejora sería fomentar una enseñanza activa, en la que se desarrolla en los alumnos la autonomía y responsabilidad, evitando la presentación de soluciones únicas, animando a que los alumnos participen en las propuestas de actividades y aprovechando las experiencias que puedan tener, hasta llegar a una situación en la cual el profesor actúa más como mediador que como instructor magistral. Este proceso contribuirá a que el alumno descubra su capacidad potencial para aplicar los contenidos didácticos y a que desarrolle su capacidad de aprender por sí solo de sus propias experiencias.

Es importante tener en cuenta que para que el aprendizaje resuelva eficaz y significativo, es necesario que el docente tome como referencia los conocimientos previos de los alumnos, por mejorar en este punto sería que, durante el proceso de aprendizaje el profesor recuerde que active los contenidos que el alumno ya debería conocer, para enlazarlos con los nuevos. Y así emplear una combinación de clases magistrales o tradicionales basadas en explicaciones de los contenidos y enfoques más activos como el Role Play, simulación de casos reales, indagación basada en la participación, búsqueda de información y realización de actividades, en este caso el profesor pasa a un segundo plano, sirviendo de guía a los alumnos, los cuales, en actitud activa, participativa y colaborativa deberán llevar a cabo las actividades que se les planteen. Esta estrategia permite utilizar técnicas que les brinden mayor autonomía. (López Recacha, n.d., 14)

Por lo tanto, como propuesta de mejora, se llevarán a cabo actividades de distinta índole y dificultad, como el Flipped Classroom, que es una metodología educativa en la que se invierte el tradicional modelo de enseñanza en el aula. En lugar de que los estudiantes adquieran conocimientos durante las clases presenciales y luego realicen tareas en casa, en el modelo de aula invertida, los estudiantes revisan el material didáctico (como videos, lecturas o ejercicios) en casa antes de la clase.

Durante el tiempo en el aula, los estudiantes participan en actividades prácticas, discusiones grupales, resolución de problemas o proyectos que refuerzan y aplican los conceptos aprendidos previamente. (*Aula Invertida O Flipped Classroom ¿En Qué Consiste Esta Metodología?*, 2024).

Esta metodología permite que los estudiantes tengan un mayor control sobre su aprendizaje al poder revisar el material a su propio ritmo en casa.

Además, en el aula, el docente puede dedicar más tiempo a interactuar con los estudiantes de manera individualizada, resolver dudas, proporcionar retroalimentación y facilitar experiencias de aprendizaje más activas y participativas.

Otra propuesta sería un Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) en los que los estudiantes asumen un rol activo en su proceso de aprendizaje al trabajar en proyectos significativos y contextualizados, en los que se fomente la colaboración, investigación y resolución de problemas. Los docentes actúan como facilitadores y guías, brindando apoyo y orientación a medida que los estudiantes exploran y construyen su conocimiento (López, 2018) por ejemplo usar la combinación de la cocina con clases teóricas con el propósito de atender la diversidad del alumnado y de procurar mantener el interés de todos los estudiantes.

Otro tipo de metodología sería un Aprendizaje Colaborativo, caracterizado por no contemplar al aprendiz como persona aislada, sino en interacción con los demás, pues compartir objetos y distribuir responsabilidades y potenciar el rol de las herramientas tecnológicas como elementos mediadores en este proceso, facilitando los procesos de interacción y la solución conjunta de problemas, se debe tener en cuenta que no basta con poner a un grupo a interactuar para que se produzca el aprendizaje, sino que se deben articular los diferentes elementos para llegar a procesos conjuntos de intercambio y construcción del conocimiento. (*Las Plataformas Virtuales Para Fomentar Aprendizaje Colaborativo En Los Estudiantes Del Bachillerato*, 2020).

Propuesta de Innovación Educativa

En la programación proporcionada por el centro no hay ningún apartado dirigido a la innovación, por lo que el propósito de presentar una propuesta de innovación va destinada a mejorar la calidad de la educación, a partir de un proceso de revisión y reflexión basado en un enfoque metodológico. Esta propuesta surge como respuesta a la ausencia de un programa en la institución estudiada que sensibilice sobre la importancia de la alimentación y los hábitos saludables, lo que es muy importante sobre todo a los estudiantes de este ciclo, ya que serán ellos quien tengan que enseñar a hacerlo cuando adquieran su titulación.

Este proyecto está dirigido al grupo del primer año en el Ciclo de Dietética en el módulo de “Alimentación Equilibrada” y la justificación está enfocada en que se ha detectado que ellos mismos tienen confusión con las dietas por grupos de edad y condiciones de salud y además usan mucho las aplicaciones de móvil. El responsable de este proyecto será el profesor del módulo.

El objetivo es integrar conocimientos teóricos de nutrición con habilidades prácticas en tecnología, así como potenciar el trabajo en equipo, motivar y potenciar el espíritu creativo.

El proyecto va a consistir en la tarea transversal de todo el curso, se realizará durante todo el último trimestre, que es cuando se estudia más a fondo sobre las necesidades dietéticas de los diferentes grupos poblacionales, y se les dejará tiempo en clase para que puedan avanzar, al menos 1-2 hora a la semana, en función del tiempo que se puedan permitir.

Por lo que va a consistir en desarrollar una aplicación móvil centrada en la promoción de hábitos saludables, para fomentar una comprensión más profunda de la salud, dietas y el impacto de la nutrición en la salud.

Los estudiantes trabajarán en grupos interdisciplinarios para crear el prototipo de una aplicación que no solo proporciona información nutricional, sino que también incluye funciones interactivas como planificación de menús, seguimiento de nutrientes y juegos educativos para promover el aprendizaje activo. Los estudiantes por grupos investigarán sobre necesidades nutricionales específicas según diferentes grupos de edad y condiciones de salud, a partir de esto se diseñarán prototipos en la aplicación basados en evidencia científica.

Las aplicaciones finales se presentarán mediante un Tiktok en el que se presenten y den a conocer su aplicación de manera interactiva.

La metodología usada será un Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), ya que les permite aplicar la teoría y conocimientos en dietética en un proyecto significativo que los alumnos podrán usar para demostrar su aprendizaje y competencias. También será un Aprendizaje Colaborativo, ya que trabajarán en equipo para diseñar y desarrollar la aplicación y así optimizar su proceso de trabajo.

Las actividades que se van a realizar servirán tanto para fomentar el aprendizaje como para contribuir al desarrollo exitoso del proyecto:

1. Al comenzar el trimestre se les proporcionará un taller/charla para que aprendan a manejar herramientas de desarrollo de aplicaciones.
2. Crearán encuestas, entrevistas o pequeñas anamnesis para los usuarios de la aplicación para entender mejor sus necesidades nutricionales.
3. Investigarán otras aplicaciones parecidas para identificar características similares y áreas de mejora.
4. Crearán prototipos en la aplicación para visualizar ideas antes de la programación.

5. Presentación de la aplicación mediante un vídeo de TikTok en la que presenten las aplicaciones y reflexionen sobre lo aprendido en el proyecto y cómo les ha podido ayudar para su futuro profesional.

6. Plantear una campaña de Marketing para su lanzamiento, pudiendo colaborar con los alumnos del ciclo de Marketing.

Se evaluarán mediante una hetero evaluación, el instrumento que se utilizará será mediante una rúbrica que se basa en el contenido, el diseño, la creatividad de la aplicación y criterios como la precisión de la información nutricional y promoción de cambios en los hábitos alimenticios.

Y con respecto a la calificación, esta actividad podrá sumar 1 punto total del módulo al final del curso completo.

Para evaluar el proyecto, se realizará un cuestionario en Google Forms con 5-6 preguntas para recoger las impresiones de los alumnos y ver si ha sido satisfactorio y ver áreas de mejora en el proyecto (como se muestra en el Anexo 2).

Las aplicaciones mejor valoradas podrán ser ofrecidas en plataformas para ver el impacto real de sus proyectos en la comunidad.

Los recursos que se van a usar son tanto tecnológicos (herramientas para crear la aplicación), educativos (bases de datos y bibliotecas digitales, libros, temario del centro), expertos invitados (que les proporcionarán información para crear las aplicaciones), recursos educativos y de evaluación (para crear los cuestionarios) y espacios de trabajo colaborativo (aulas, ordenadores y conexión a internet).

Aprovechar estos recursos no sólo enriquecerá la experiencia de aprendizaje de los estudiantes, sino que también maximizará las posibilidades de éxito del proyecto, garantizando que los estudiantes tengan acceso a todo lo necesario para desarrollar una aplicación profesional y funcional.

Se sugiere evaluar la propuesta una vez implementada y considerar su inclusión en el Proyecto Educativo del Centro (PEC), con el fin de adaptarla a las necesidades del centro y los cambios sociales en curso. Esto permitirá evaluar y readaptar la propuesta anualmente, así como ampliar su alcance a otros cursos y centros educativos interesados en participar.

Desarrollo de los Valores Relativos a la Equidad y Diversidad

Según la LOMLOE, la equidad, que garantice la igualdad de oportunidades para el pleno desarrollo de la personalidad a través de la educación, la inclusión educativa, la igualdad de derechos y oportunidades, también entre mujeres y hombres, que ayuden a superar cualquier discriminación y la accesibilidad universal a la educación, y que actúe como elemento compensador de las desigualdades personales, culturales, económicas y sociales, con especial atención a las que se deriven de cualquier tipo de discapacidad, de acuerdo con lo establecido en la Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad (*A-2022-13173 Orden EFP/755/2022, De 31 De Julio, Por La Que Se Establece El Currículo Y Se Regula La Ordenación Del Bachillerato En El Ámbito De Gestión Del Ministerio De Educación Y Formación Profesional.*, 2023).

En la Programación Didáctica no se establece ningún apartado con relación a este desarrollo, por lo que sería una medida a mejorar, ya que considerando la tendencia actual hacia la equidad, es importante tenerlo en cuenta, por lo que se propone realizar actividades en las que se reflejen estos valores, por ejemplo realizar un proyecto que refleje los valores de equidad y diversidad investigando por grupos diferentes dietas y prácticas alimentarias de diversas culturas alrededor del mundo.

El objetivo sería promover una comprensión más profunda de cómo los diferentes entornos culturales y económicos influyen en la nutrición y la salud. Se dividirán en pequeños grupos y se les asignará diferentes regiones o países del mundo, en los que investigarán las dietas tradicionales, alimentos básicos y cuestiones de salud pública relacionadas, así podrán ver cómo pueden ser sostenibles y accesibles para las poblaciones locales, por lo que será una Actividad Basada en Proyectos (ABP).

Cada grupo realizará una exposición con lo que han investigado y realizarán una receta en clase, en el Aula Polivalente de Dietética que cuenta con cocina, para adentrarse aún más y que sea más interactivo, después de cada exposición se creará un debate reflexivo sobre cómo los futuros profesionales de la dietética pueden aplicar estos conocimientos para mejorar la equidad y la inclusión en su trabajo.

Esta actividad contará como actividad práctica y contará un 10% de la nota del 2º trimestre del curso, la realizará al final de sus exámenes ya que tienen dos semanas después de ellos para exponer trabajos o realizar diferentes jornadas.

Esta actividad no solo fomenta el respeto y la apreciación de la diversidad cultural, encaminado a la tolerancia, a la reducción de las desigualdades, en relación con el Objetivo de Desarrollo Saludable (ODS) 10 “reducir la desigualdad en los países y entre ellos”, sino que también equipa a los estudiantes con habilidades prácticas y teóricas para abordar cuestiones de equidad en sus futuras carreras en el campo de la dietética.

Desarrollo de Valores Éticos

Para MEDAC, la buena educación debe nutrirse de 5 valores considerados principales en el proceso educativo: la ilusión, el esfuerzo, el conocimiento y aceptación de uno mismo, la capacidad para competir y la solidaridad. En el centro se desplegará una acción educativa integral por la que sus alumnos se fomenten en un sistema de valores que desarrolle su personalidad y respete su evolución individual.

Dicho sistema de valores hará referencia al ámbito personal, familiar, social y profesional, evitará imposiciones ideológicas y ofrecerá a los alumnos puntos de referencia básicos desde el punto de vista moral. En este sentido, este centro propiciará un sistema de valores que fomente un afán solidario, a la vez que competitivo, en el terreno profesional y académico. Se fomentarán las relaciones de amistad, compañerismo y cooperación (trabajo en equipo) entre los alumnos, entre los grupos de cada curso y entre los diferentes cursos. Se promoverán iniciativas orientadas a la inserción del centro y de sus miembros en el contexto social de la zona con la intención de conseguir una educación integral del alumnado por lo que se procurará una educación moral y cívica tal y como se refleja en el Proyecto Educativo del Centro (PEC). (Ortuño, 2024.)

Para ello como propuesta de mejora propongo que durante las sesiones de tutoría por ejemplo, se exploran temas contemporáneos vinculados a los cambios sociales, como la diversidad de género, la religión, el acoso escolar, la salud mental o el respeto hacia las mujeres, tratando de no desperdiciar la oportunidad que tenemos en los centros de fomentar el análisis crítico de los mensajes orales y visuales y favorecer valoraciones desde una conciencia moral autónoma para reducir las desigualdades.

Refuerzos de Grupos de Atención Especial

En el caso de la Formación Profesional (FP), solo se permiten adaptaciones de acceso al currículo, ya sea en términos de acceso físico o de acceso a la comunicación, siempre con el acuerdo previo del Departamento de Sanidad y el Departamento de Orientación.

Se ha observado que la Programación Didáctica no incluye un apartado que describa las características específicas del alumnado, ya que generalmente se basa en la programación previa, por lo que se sugiere adaptarla a las características del aula en cuestión y a los alumnos que puedan presentar necesidades específicas educativas. Es muy importante tener en cuenta las particularidades y necesidades del grupo de estudiantes con el que se trabajará, ya que esto influirá en la forma en la que se diseñan y desarrollan las actividades, por lo que se recomienda incluir un apartado en la programación dedicado a ello, donde se especifiquen las características del alumnado asegurando así una educación más equitativa para todos ellos. Sin embargo, considerando la tendencia actual hacia la inclusión, es importante tener en cuenta a toda la clase, no solo a los alumnos con necesidades educativas especiales, por lo que este apartado debería existir y detallar las diferentes medidas que pueden aplicarse para garantizar la inclusión de todos los estudiantes en el aula, y para todas las sesiones fomentar un ambiente acogedor, de respeto y aceptación.

En la programación Didáctica se establece que esta puede ser modificada según las necesidades específicas del aula, lo que la convierte en un documento abierto y adaptable, por lo que se recomienda incluir un apartado dedicado a las adaptaciones (aunque en FP no hay adaptaciones curriculares), donde se describe de manera general cómo llevar a cabo estas adaptaciones y qué tipos existen. Se señala que las adaptaciones pueden ser individualizadas o de acceso al currículo.

A continuación en la figura 5, se detalla una tabla con las principales mejoras y novedades desarrolladas en la Programación Didáctica.

Figura 5

Mejoras y Novedades en la Programación Didáctica

MEJORAS	NOVEDADES
Información sobre el código y familia	
Relación de la temporalización por trimestres y contenidos	Incorporación de actividades TIC
Instrumentos de evaluación	Incorporación de metodologías activas
Desarrollo de valores éticos	
Refuerzos de grupos de atención especial	

Nota: elaboración propia

Desarrollo de la Unidad Didáctica Mejorada

A partir del análisis de la programación del módulo facilitada por el centro, y tras identificar áreas débiles o susceptibles de mejora para alcanzar los objetivos establecidos, este apartado detalla todos los componentes obligatorios que, según normativa, deben estar incluidos en la Unidad Didáctica.

Este enfoque toma en cuenta la diversidad del alumnado en el aula, reconociendo las distintas formas de aprendizaje y enfatizando en la enseñanza de valores éticos. El objetivo es contribuir a la formación de individuos conscientes de las necesidades ajenas, respetuosos con las diversas maneras de expresión personal, religiosa, cultural, y comprometidos con los principios de convivencia de una sociedad democrática.

La Unidad Didáctica 14 “Elaboración y formulación de una dieta equilibrada” que se presenta forma parte del MP2 Alimentación Equilibrada, compuesto por un total de 320 horas anuales que se imparten en el primer año académico del ciclo formativo Técnico Superior en Dietética. Está distribuido en 10 horas semanales, de contenido teórico-práctico y que irán variando su proporción dependiendo de la unidad didáctica que se está desarrollando.

Índice de contenidos de la unidad didáctica

1. Introducción y contextualización práctica.
2. Conceptos básicos de la pauta dietética.
3. Pautas de la realización de una dieta.
4. Caso práctico 1: “Consideraciones a tener en cuenta antes de la entrega de la dieta al paciente”.

5. Características básicas de los menús saludables.
6. Confección de dietas. Dieta por gramajes usando las Tablas de Composición de Alimentos (TCA).
7. Método de las raciones.
8. Sistema de intercambios.
9. Confección de dietas en la unidad familiar.
10. Parámetros de calidad de una dieta,
11. Seguimientos nutricionales.
12. Caso práctico 2: “Evaluación de la calidad de una dieta”.
13. Caso práctico 3: “Educación nutricional: raciones y medidas”.
14. Recomendaciones dietéticas.
15. Resumen y resolución del caso práctico de la unidad.

Normativa

NORMATIVA ESTATAL:

Decreto 536/1995, de 7 de abril por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.

Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo superior correspondiente al título de Técnico superior en Dietética.

NORMATIVA AUTONÓMICA:

Al no haber currículo de comunidad autónoma, prevalecen los RD a nivel estatal.

Sesiones lectivas: 10 horas de 5 sesiones totales.

Sesiones semanales 5 sesiones semanales.

Justificación

Esta Unidad Didáctica cumple totalmente con la legislación, ya que permite trabajar los contenidos que hay en ella. Esta Unidad es imprescindible para aprender a elaborar menús equilibrados ya que se basa en el protocolo de confección de dietas, para distintos grupos de población de las diferentes formas que existen para realizarlos y así poder adecuarlos a las necesidades nutricionales de la población o de casos particulares y poder así valorar el estado nutricional. Con esta Unidad Didáctica se pretende adquirir los conceptos básicos y necesarios para la confección de una dieta, así como las pautas de seguimiento nutricional.

Además, en este contexto temático, el proceso de enseñanza-aprendizaje es de gran importancia, tanto desde una perspectiva conceptual como procedimental.

Por tanto, es crucial contar con una metodología participativa, con el aprendizaje cooperativo, donde los alumnos participen activamente en su proceso educativo.

Esto es fundamental para que adquieran las competencias necesarias para su futuro profesional, en la cual el alumno participe activamente en su proceso educativo y así adquieran las competencias necesarias para su futuro profesional.

Contextualización

Esta Unidad Didáctica va dirigida al primer curso del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética que se impartirá al principio del tercer trimestre, en el que están matriculados 14 alumnos, de los cuáles 10 son mujeres y 4 son hombres. El rango de edad está comprendido entre 19 y 23 años, al tratarse de un ciclo de grado superior, todos los alumnos son mayores de edad, aunque ninguno de ellos posee independencia en la unidad familiar.

Estos alumnos han accedido a este ciclo a través de bachillerato, prueba de acceso a ciclos superiores o de ciclos formativos de grado medio, por lo que se puede decir que es un grupo muy heterogéneo en cuanto a nivel educativo, uno de ellos posee TDAH (Trastorno por Déficit de Atención e Hiperactividad) y otro de ellos TEA (Trastorno del Espectro Autista).

Con respecto a los contenidos previos que se necesitan para entender esta unidad serían todos los nutrientes y su función en el cuerpo, la pirámide de alimentos y los grupos de alimentos, la lectura de las etiquetas nutricionales, saber cuáles son las necesidades dietéticas por grupos de población, edad y actividad, tener conocimiento en planificación de comidas equilibradas, así de como necesidades , especiales en la dieta y los hábitos alimentarios saludables.

Capacidades profesionales relacionadas con la Unidad Didáctica

1. Respeto a la comunidad educativa: compañeros, profesores y personal del centro. Así como el cuidado de las instalaciones.
2. Actitud proactiva e iniciativa del alumno/a. Tomar las medidas necesarias para alcanzar los resultados pretendidos.
3. Responsabilidad e implicación. No pone excusas, aprovecha los medios y oportunidades que le ofrece el centro (mentorías, subidas de nota etc).
4. Predisposición para trabajo en equipo, así como comportamiento, actitud, respeto y responsabilidad observada por el Centro.
5. Asistencia y puntualidad a las clases y a las actividades programadas por el centro.
6. Todas las competencias personales y sociales que se recojan en la legislación para cada uno de los módulos profesionales.

Objetivos del ciclo relacionados con la UD

Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa superficie corporal y gasto energético basal de las personas.

Proponer dietas equilibradas que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.

Adaptar propuestas dietéticas equilibradas, a partir de las prescripciones de ingesta, para diferentes procesos fisiológicos y en función de las características fisiopatológicas del individuo.

Valorar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.

Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en los programas sanitarios.

Utilizar programas informáticos de ayuda a elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos o enfermos.

Objetivos didácticos

Conocer las características de una dieta equilibrada.

Diferenciar los tipos de modelos dietéticos que existen para valorar la ingesta de alimentos.

Calcular el gasto energético total y la cantidad de nutrientes.

Distribuir la energía y los nutrientes en cada una de las comidas.

Conocer los parámetros de calidad de una dieta y analizar la importancia de un correcto seguimiento.

Instrumentos de evaluación

-Instrumentos de evaluación prácticos: para esta unidad suponen un 100% de la calificación parcial/final. Entre estos instrumentos se encuentran: exámenes escritos, pruebas prácticas, y rúbricas, que pueden tener características muy diferentes, siendo individuales o grupales.

-Trabajos/proyectos colaborativos: todos los trabajos deben ser entregados a través del Aula Virtual siguiendo el formato establecido. Se habilitará en el Aula Virtual MEDAC un documento en que se expliquen las pautas para la estructura y presentación de trabajos y proyectos, así como las fechas de entrega.

-Hojas de rúbricas: evaluación continua de su desempeño en clase con respecto a las competencias personales y sociales mediante la observación directa. El alumnado debe mostrar con su día a día en clase la adquisición de las mismas.

En la figura 6 se muestra una tabla donde se relacionan las capacidades terminales, criterios de evaluación y los instrumentos con la ponderación correspondiente:

Figura 6

Relación de Capacidades Terminales, Criterios de Evaluación, Contenidos de la UD, Instrumentos de Evaluación y su Ponderación.

UNIDAD DIDÁCTICA 14: ELABORACIÓN Y FORMULACIÓN DE UNA DIETA EQUILIBRADA				
Capacidades Terminales	Criterios de Evaluación	Contenidos	Instrumentos de Evaluación	Ponderación de los Criterios de Evaluación (CE)
2.1. Analizar las necesidades nutritivo dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.	<p>1h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo dietéticas debidamente caracterizado:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Seleccionar las tablas de referencia. -Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios. -Efectuar la historia dietética adaptada. -Obtener los parámetros somatométricos. -Calcular el valor de ingesta calórica recomendado. -Calcular el gasto energético basal del supuesto definido. 	<ul style="list-style-type: none"> -Equilibrio nutricional. -Equilibrio alimentario. -Realización de una dieta equilibrada. 	Prueba escrita	50%

<p>2.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.</p>	<p>2f1)Explicar/conocer/enumerar dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes de las personas en las distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.</p> <p>2g)Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.</p>	<p>-Estimación de la ingesta: estimación de los requerimientos proteicos, estimación de los requerimientos lipídicos, confección de dietas equilibradas.</p> <p>-Alimentación: requerimientos fisiológicos.</p>	<p>Rúbrica Role Playing e Informe</p>	<p>30%</p>
<p>2.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.</p>	<p>3a1)Explicar/conocer/enumerar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada.</p> <p>3c1)Explicar/conocer/enumerar qué tipo de datos, subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.</p>	<p>-Criterios de calidad de una dieta.</p>	<p>Rúbrica/expo sición oral</p>	<p>20%</p>

	<p>3d) Describir los "items" que deben figurar en las encuestas de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.</p> <p>3e) En supuestos prácticos debidamente caracterizados:</p> <ul style="list-style-type: none">- Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.- Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los clientes.- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta.			
--	--	--	--	--

Nota: elaboración propia.

Los contenidos de la UD, relacionados con el currículo en la programación de la tutora se muestran de la siguiente manera:

Tabla 3

Contenidos de la UD relacionados con el currículo

UNIDAD DIDÁCTICA : 14	Elaboración y formulación de una dieta equilibrada
Contenidos básicos con los que está relacionado con el currículo del BOA	<p>d) Necesidades y recomendaciones nutricionales: aportes dietéticos recomendados: elaboración de recomendaciones.</p> <p>e) Valoración del estado nutricional de las personas: estimación de la ingesta: estimación de los requerimientos lipídicos, confección de dietas equilibradas, criterios de calidad de una dieta.</p> <p>i) Aplicaciones informáticas: características y especificaciones de utilización de programas específicos para el cálculo y adaptación de necesidades nutritivas en los diferentes estados fisiológicos, características y especificaciones de utilización de programas específicos para la elaboración de dietas.</p>

Nota: elaboración propia.

A continuación en las siguientes figuras, se muestra el desarrollo de las sesiones que tendrán lugar en la Unidad Didáctica 14:

Figura 7*Desarrollo de la sesión 1 de la Unidad Didáctica 14*

SESIÓN 1 Duración 1h Espacio: Aula Polivalente de Dietética	Actividad 1 Nombre: Introducción/motivación. Duración: 1h
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD	Despertar interés y motivar al alumnado. Establecer un ambiente propicio para el aprendizaje, captar la atención de los alumnos y prepararlos para el tema que se abordará en la lección.
TIPO	Iniciación/motivación : análisis de vídeo y debate
METODOLOGÍA	Aprendizaje Basado en Problemas (ABP): podrán analizar la situación de los vídeos expuestos en clase y encontrar posibles soluciones o mejores estrategias para ello, y se resolverá al final de la unidad. Aprendizaje cooperativo: discuten en conjunto del contenido de los vídeos, fomentando la colaboración, intercambio de ideas y responsabilidad compartida.
DESCRIPCIÓN	En primer lugar, en el powerpoint vemos el índice de la unidad para ubicarlos y que sepan los contenidos que se verán. A continuación vemos un corto vídeo que no está actualizado, sobre alimentación equilibrada para debatir, ver que opinan y qué se podría mejorar, el cuál resolveremos al final del tema con todos los contenidos que se han visto. Se hará lo mismo con el audio introductorio.
AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO	El debate se realiza entre todos los alumnos.

RECURSOS	<p>Ordenador</p> <p>Proyector del aula</p> <p>Power Point</p> <p>Enlace al vídeo sobre alimentación equilibrada: https://www.google.com/search?sca_esv=df9114d5be7f4ca8&sca_upv=1&sxsrf=ACQVn0-xfPqCp1RXWFujCEYao3j5c-uCQ:1713171997790&q=video+alimentacion+equilibrada+y+consejos+para+dieta+equilibrada&tbm=vid&source=lnms&prmd=ivnbz&sa=X&ved=2ahUKEwib8PeC78OFaxW6evEDHVG8BCsQ0pQJegQIDhAB&biw=630&bih=545&dpr=1.5#fpstate=ive&vld=cid:73527501.vid:3zvLtweNGgE.st:0</p> <p>Audio introductorio: “Elementos de una dieta personalizada”: https://soundcloud.com/user-806221261/audio-intro-elementos-de-una-dieta-personalizada?si=ed443a1438f24ebb823f86a19070260f&utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing</p>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	<p>Mediante el test del examen final</p>
MEDIDAS DE RESPUESTA EDUCATIVA PARA LA INCLUSIÓN	<p>Establecer normas de participación.</p> <p>Rotación de roles para que todos tengan la oportunidad de participar activamente.</p> <p>Tiempo equitativo de participación para expresar sus opiniones y argumentos durante el debate</p> <p>Dar tiempo adicional para estudiantes con discapacidades, y asegurarse que todos tengan acceso a los mismos recursos y oportunidades.</p> <p>Valorar la escucha activa.</p>

Nota: elaboración propia.

Figura 8*Desarrollo de la sesión 2 de la Unidad Didáctica 14*

SESIÓN 2 Duración 1h Espacio: Aula Polivalente de Dietética	Actividad 1 Nombre: Desarrollo y caso práctico 1 Duración 1 hora
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD	Presentar la información clave, proporcionando una visión general del tema y conceptos fundamentales. Proporcionar orientación y sobre los puntos claves en los que deben enfocarse y sugerir materiales de lectura, recursos disponibles y posibles líneas de investigación. Y el objetivo de debatir el caso práctico sería aplicar los conocimientos teóricos y que promuevan el pensamiento crítico, mejoren habilidades de comunicación, analíticas y de resolución de problemas, y prepararse para enfrentar desafíos de la vida real en su campo de estudio.
TIPO	Desarrollo y aplicada: ya que tiene una aplicación directa de los conocimientos teóricos sobre nutrición y calidad de la dieta en un contexto práctico. Interactiva y participativa: a través de debates que van surgiendo a lo largo de la sesión.
METODOLOGÍA	Aprendizaje Basado en Problemas (ABP): podrán analizar la situación de los vídeos que se ponen en clase y encontrar posibles soluciones o mejores estrategias para ello, y se resolverá al final de la unidad. Aprendizaje dialógico: en el que exponen sus puntos de vista con una reflexión crítica y el intercambio constructivo de ideas.

DESCRIPCIÓN	<p>Se comienza explicando los puntos relativos a los conceptos básicos de una dieta equilibrada y las pautas para la realización de una dieta equilibrada apoyándose de power point, imágenes y siempre preguntando y asegurándose que captan la teoría.</p> <p>Seguimos con un caso práctico relativo a las consideraciones a tener en cuenta antes de la entrega de una dieta. Lo haremos en conjunto con toda la clase, comentando y debatiendo, en el que les planteo un enunciado y un nudo con preguntas, cuándo ya hayan expuesto sus ideas sobre ello les pondré un desenlace con la resolución de ello.</p>
AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO	Entre todos los alumnos.
RECURSOS	<p>Ordenador Proyector del aula Power Point</p>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	Test en el examen final.
MEDIDAS DE RESPUESTA EDUCATIVA PARA LA INCLUSIÓN	<p>Apoyo a la expresión oral y escrita.</p> <p>Tiempo adicional y pausas durante el debate para permitir que los estudiantes procesen la información, formulen sus ideas y participen de manera significativa, especialmente aquellos que puedan necesitar más tiempo debido a discapacidades o dificultades de aprendizaje.</p> <p>Feedback diferenciado y personalizado.</p>

Nota: elaboración propia

Figura 9*Desarrollo de la sesión 3 de la Unidad Didáctica 14*

SESIÓN 3 Duración 1h Espacio: Aula Polivalente de Dietética	Actividad 1 Nombre: Desarrollo. Duración: 1h
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD	Presentar la información clave, proporcionando un desarrollo más específico del tema, mostrando su relevancia y aplicabilidad en la vida real. Establecer bases para el aprendizaje posterior y proporcionar orientación y dirección sobre los puntos claves y proporcionar sugerencias sobre materiales y recursos.
TIPO	Desarrollo teórico y aplicada Interactiva y participativa.
METODOLOGÍA	Clase magistral: el profesor presenta el contenido teórico del tema de manera estructurada, apoyada en presentaciones e infografías, usando PowerPoint, pizarra y proyector para complementar la exposición oral. Aprendizaje dialógico: en el que se va preguntando y ellos intervienen exponiendo sus puntos de vista con una reflexión crítica o dudas que les surjan.

DESCRIPCIÓN	<p>Se comienza explicando los puntos relativos a las características básicas de un menú equilibrado incluyendo infografías de elaboración propia en relación con este punto para que puedan tener como referente a la hora de realizar una educación nutricional a futuros pacientes o a la población ayudándome de Canvas y las pautas para la realización de una dieta equilibrada apoyándome de PowerPoint, imágenes y siempre preguntando y asegurándose que captan la teoría.</p> <p>Se sigue explicando la estructura de los menús saludables y al final haré un breve resumen de todo lo visto.</p>
AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO	Sin agrupación.
RECURSOS	<p>Ordenador PowerPoint Canvas Proyector</p>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	Test en el examen final.
MEDIDAS DE RESPUESTA EDUCATIVA PARA LA INCLUSIÓN	<p>Incluir material visual y actividades prácticas.</p> <p>Utilizar un lenguaje inclusivo y no sexista en la comunicación verbal y escrita para garantizar que todos se sientan respetados y representados, esto incluye evitar estereotipos de género y utilizar términos inclusivos que abarquen a todos los géneros e identidades.</p>

Nota: elaboración propia

Figura 10*Desarrollo de la sesión 4 de la Unidad Didáctica 14*

SESIÓN 4 Duración 1h Espacio: Aula Polivalente de Dietética	Actividad 1 Nombre: Diseño de un cartel con alimentos de temporada. Duración 1 hora
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD	<p>Fomentar la conciencia sobre la importancia de consumir alimentos de temporada y locales.</p> <p>Educarlos sobre los beneficios nutricionales y medioambientales de los alimentos de temporada.</p> <p>Incentivar la investigación y la recopilación sobre los alimentos de temporada en la región local desarrollando habilidades de trabajo en equipo y creatividad.</p> <p>Facilitar la discusión y el intercambio de conocimientos sobre la diversidad de alimentos y sus ciclos de producción a lo largo del año.</p>
TIPO	De ampliación, profundicen en este tema y amplíen su conocimiento más allá del nivel básico.
METODOLOGÍA	<p>Aprendizaje Basado en Proyectos (APB): los alumnos investigan sobre los alimentos de temporada en la región, recopilan información y crean una cartulina informativa donde muestre visualmente estos datos de manera atractiva.</p> <p>Aprendizaje cooperativo: trabajarán en grupos para investigar y recopilar información.</p>

DESCRIPCIÓN	<p>Al finalizar la primera hora de clase magistral, se vió que para realizar un menú saludable hay que tener en cuenta los alimentos de temporada, así que esta infografía la harán los alumnos por grupos, donde investigarán los alimentos de temporada en las diferentes estaciones del año y también por meses, teniendo en cuenta las características geográficas de la región en la que se encuentran.</p> <p>Al entregar este cartel debatiremos las posibles diferencias que pueda haber entre las cartulinas y se explicará la importancia de poner alimentos de temporada en un menú saludable.</p> <p>La actividad cuenta un 25% de la nota de la Unidad.</p>
AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO	4 grupos, 2 lo estarán formados por 4 alumnos y otros 2 por 3 alumnos
RECURSOS	<p>Cartulinas Folios Tijeras Pegamento Rotuladores Ordenador</p>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	<p>Rúbrica de evaluación. Evaluación de proyectos: tarea práctica que se evaluará como actividad de clase.</p>
MEDIDAS DE RESPUESTA EDUCATIVA PARA LA INCLUSIÓN	<p>Asignación flexible de grupos.</p> <p>Instrucciones claras y varias modalidades de presentación: verbal, escrita y visual.</p> <p>Fomento de la colaboración y apoyo mutuo: promoviendo un ambiente de trabajo colaborativo y colaboren en la creación de la cartulina: por ejemplo asignando roles y responsabilidades dentro de los grupos.</p>

Nota: elaboración propia

Figura 11*Desarrollo de la sesión 5 de la Unidad Didáctica 14*

SESIÓN 5 Duración 3h Espacio: Aula Polivalente de Dietética	Actividad 1 Nombre: Desarrollo. Confección de Dietas y explicación. Duración: 2h
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD	<p>Entender los principios básicos de la nutrición, los fundamentos de una alimentación saludable, incluyendo la importancia de los macronutrientes y micronutrientes.</p> <p>Desarrollar habilidades para planificar dietas equilibradas.</p> <p>Promover la toma de decisiones informadas sobre alimentos.</p> <p>Aplicar conocimientos en situaciones de la vida real.</p> <p>Fomentar la conciencia sobre la diversidad alimentaria y cultural.</p>
TIPO	<p>Informativa y didáctica ya que proporciona a los estudiantes conocimientos específicos sobre los principios de la nutrición, cómo evaluar las necesidades dietéticas y los métodos para diseñar una dieta equilibrada.</p> <p>Orientada a resultados de aprendizaje específicos, en los que también se incluyen elementos visuales como diapositivas y vídeos.</p>

METODOLOGÍA	<p>Clase magistral: donde el profesor presenta el contenido teórico del tema de manera estructurada, apoyada en presentaciones e infografías, usando PowerPoint, pizarra y proyector para complementar la exposición oral.</p> <p>Aprendizaje dialógico: en el que se va preguntando y ellos intervienen exponiendo sus puntos de vista con una reflexión crítica o dudas que les surja</p>
DESCRIPCIÓN	<p>Se comienza con un vídeo explicativo donde se ve paso por paso la manera adecuada de confeccionar una dieta, para que se adentren en esta clase.</p> <p>A continuación, con ayuda de la presentación de Canvas se explica paso a paso lo que se ha visto en el vídeo, con todas las fórmulas y pasos que deben realizar.</p> <p>Se exponen los diferentes métodos de confeccionar las dietas y las ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos: por gramajes, por raciones, por intercambios, para una unidad familiar.</p> <p>Se pone un breve vídeo explicando el programa que usaremos posteriormente para confeccionar dietas</p>
AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO	<p>Sin agrupamiento</p>
RECURSOS	<p>Ordenador</p> <p>Canvas</p> <p>Proyector</p> <p>Vídeo explicativo para confeccionar dietas: https://vimeo.com/855308697/4ce8deecd4?share=copy</p> <p>Vídeo explicativo del funcionamiento de Esay Diet: https://vimeo.com/303242915</p>

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	Mediante la entrega de una dieta.
MEDIDAS DE RESPUESTA EDUCATIVA PARA LA INCLUSIÓN	Incluir varios métodos de enseñanza: material visual, actividades prácticas, debates de ciertos puntos. Fomentar la participación activa. Utilizar un lenguaje inclusivo y no sexista.

Nota: elaboración propia

Figura 12*Desarrollo de la sesión 6 de la Unidad Didáctica 14*

SESIÓN 6 Duración 1h Espacio: Aula Polivalente de Dietética	Actividad 2 Nombre: Confección de dietas. Explicación de un programa dietético y de la actividad evaluable del tema. Duración 1 hora
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD	Familiarizarse con herramientas tecnológicas especializadas, aprendiendo a manejar software especializado en la planificación y gestión de dietas, como Easy Diet. Aplicar los conocimientos teóricos de la clase anterior. Desarrollo de habilidades de evaluación y planificación nutricional. Fomentar el pensamiento crítico y la toma de decisiones al tener que decidir sobre qué alimentos incluir en una dieta para cumplir con los requerimientos.
TIPO	Interactiva y reflexiva ya que requiere que los alumnos interactúen con diversos recursos, como guías alimentarias, programas para realizar dietas y reflexionen sobre cómo los hábitos alimenticios pueden aplicarse en la vida diaria. Orientada a proyectos, ya que culmina en la presentación de un plan dietético completo, lo que les permite ver un producto final de su aprendizaje.
METODOLOGÍA	Aprendizaje basado en problemas (ABP): ya que se les involucra un problema a resolver (casos específicos para realizar dietas usando el software). Instrucción directa combinada con práctica guiada.

DESCRIPCIÓN	<p>Seguimos con la segunda parte de la sesión, en la que ya previamente se ha visto un vídeo explicativo del software para confeccionar dietas Easy Diet, así que ahora se va realizando en conjunto paso a paso lo visto en el vídeo para que cualquier duda que les surja se pueda resolver en conjunto.</p> <p>Tras ello, se explica la actividad de la Unidad Didáctica que es la que será evaluada en un 50 %, ya que esta Unidad solamente se evalúa con prácticas, esta tarea consistirá en realizar una dieta saludable de una semana para un caso particular que previamente se explica, incluyendo también recomendaciones y hábitos saludables fuera del ámbito alimentario.</p> <p>Tendrán 15 días para poder entregarla a través del aula virtual de MEDAC</p>
AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO	Sin agrupamiento
RECURSOS	<p>Easy Diet</p> <p>Ordenador</p> <p>Proyector</p>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	Rúbrica de evaluación: (que supondrá un 50% de la unidad).
MEDIDAS DE RESPUESTA EDUCATIVA PARA LA INCLUSIÓN	<p>Accesibilidad tecnológica: asegurarse que todos los estudiantes tengan acceso al software Easy Diet y a los recursos tecnológicos necesarios para completar la actividad: ordenadores o tabletas.</p> <p>Flexibilidad en los formatos de entrega: documento escrito, presentación oral o envío de capturas de pantalla paso por paso.</p> <p>Feedback personalizado y formativo a cada estudiante sobre su desempeño en la actividad.</p>

Nota: elaboración propia

Figura 13*Desarrollo de la sesión 7 de la Unidad Didáctica 14*

SESIÓN 7 Duración 1h Espacio: Aula Polivalente de Dietética	Actividad 1 Nombre: Desarrollo de parámetros de calidad de una dieta y seguimiento. Duración: 30 min.	Actividad 2 Nombre: Casos prácticos del tema. Duración 30 min.
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD	<p>Capacitar a los estudiantes para aplicar los criterios y métodos necesarios para evaluar la calidad de una dieta y realizar seguimiento efectivo de su cumplimiento a largo plazo.</p> <p>Aplicar métodos de evaluación de la dieta, como la revisión de registros alimentarios, uso de guías o análisis de nutrientes.</p>	<p>Aplicar los conocimientos teóricos es decir, proporcionarles a los estudiantes una oportunidad para aplicar y profundizar en su aprendizaje, que promuevan el pensamiento crítico, desarrollen habilidades analíticas y de resolución de problemas, y prepararse para enfrentar desafíos de la vida real en su campo de estudio.</p>
TIPO	<p>Aplicada, ya que tiene aplicación directa para que los estudiantes apliquen conocimientos teóricos sobre nutrición y calidad de la dieta en un contexto práctico.</p> <p>Interactiva y participativa: a través de discusiones y debates que van surgiendo a lo largo de la sesión</p>	<p>Aplicada, ya que tiene una aplicación directa de conocimientos teóricos en un contexto práctico.</p> <p>Interactiva y colaborativa ya que trabajan en equipo para discutir los casos y así intercambiar ideas, argumentar diferentes puntos de vista y llegar a conclusiones informadas</p> <p>Reflexiva, sobre las situaciones planteadas en los casos y cómo aplicar los conocimientos teóricos adquiridos a situaciones prácticas de la vida real.</p>

<p>METODOLOGÍA</p>	<p>Clase magistral.</p> <p>Aprendizaje dialógico: en el que se va preguntando y ellos intervienen exponiendo sus puntos de vista con una reflexión crítica o dudas que les surjan</p>	<p>Aprendizaje Basado en Problemas (ABP): al analizar la situación de los casos prácticos y encontrar posibles soluciones al analizarlo.</p> <p>Aprendizaje cooperativo: discuten en conjunto las soluciones del caso, fomentando la colaboración, intercambio de ideas y responsabilidad compartida..</p>
<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>Se comienza explicando los puntos relativos a los parámetros de calidad de una dieta incluyendo infografías de elaboración propia en relación a este punto para que puedan tener como referente a la hora de realizar una educación nutricional a futuros pacientes o a la población ayudándome de Canvas y las pautas para realizar un buen seguimiento nutricional y siempre preguntando y asegurándose que captan la teoría.</p> <p>A final se hará un breve resumen de todo lo visto</p>	<p>Se exponen dos casos prácticos relativos a los parámetros a tener en cuenta sobre la calidad de una dieta y para ayudar a los pacientes a ser conscientes de las raciones que consumen y a modificar hábitos. Lo haremos en conjunto, comentando y debatiendo, en el que les planteo un enunciado y un nudo con preguntas, cuándo ya hayan expuesto sus ideas sobre ello les pondré un desenlace con la resolución de ello.</p> <p>Se pondrán varias infografías sobre recomendaciones dietéticas, que podrán usar en sus consultas para realizar una buena educación nutricional. Se finaliza con un resumen/esquema de toda la Unidad Didáctica</p>

AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO	Sin agrupamientos	Sin agrupamientos
RECURSOS	Canvas Ordenador Proyector	Canvas Ordenador Proyector
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	Observación directa.	Argumentación y justificación: evaluar la calidad de los argumentos durante el debate. Análisis de los casos presentados. Colaboración y trabajo en equipo.
MEDIDAS DE RESPUESTA EDUCATIVA PARA LA INCLUSIÓN	Fomentar la participación activa. Utilizar un lenguaje inclusivo y no sexista.	Apoyo a la expresión oral y escrita. Tiempo adicional y pausas durante el debate para permitir que los estudiantes procesen la información. Feedback diferenciado y personalizado a cada estudiante sobre su participación en el debate.

Nota: elaboración propia

Figura 14*Desarrollo de la sesión 8 de la Unidad Didáctica 14*

SESIÓN 5 Duración 2h Espacio: Aula polivalente de dietética.	Actividad 1 Nombre: Taller de cocina. Duración: 2h.
OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD	<p>Concienciar sobre opciones alimentarias, para comprender la importancia de seleccionar alimentos nutritivos y equilibrados para una dieta saludable, reconociendo las diferencias entre los ingredientes utilizados en las tortitas saludables, las pizzas y el bizcocho.</p> <p>Aplicar los conocimientos nutricionales en la preparación de las recetas, identificando ingredientes saludables y técnicas de cocina adecuadas a cada plato.</p> <p>Análisis de nutrientes y métodos de cocción.</p> <p>Comparar opciones, contrastando las características nutricionales, discutiendo los beneficios y riesgos para la salud asociados a cada opción.</p> <p>Reflexión sobre hábitos alimentarios y considerar cómo pueden aplicar los conocimientos adquiridos en la clase.</p>
TIPO	<p>Práctica: ya que están participando activamente en la preparación de alimentos, lo que les brinda la oportunidad de aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en la clase en un contexto práctico.</p> <p>Demostrativa e interactiva: demuestran técnicas culinarias específicas, compartiendo consejos y trucos para preparar comidas saludables de manera efectiva.</p> <p>Formativa: reciben retroalimentación inmediata y orientación sobre la selección de ingredientes, manipulación de alimentos y prácticas de cocina saludable</p>
METODOLOGÍA	Aprendizaje basado en proyectos (ABP) y cooperativo.

DESCRIPCIÓN	<p>Para finalizar la Unidad Didáctica, se va a realizar un taller de cocina, en el que se van a preparar dos recetas saludables y una que no lo es, para que los alumnos debatan sobre los nutrientes de cada una de las recetas y sean conscientes de que se puede cocinar rico, saludable y muy fácil.</p> <p>Para ello se les proporcionarán las recetas en PDF para que puedan seguirlas y analizarlas al final de la clase.</p> <p>Se agruparán en 3 grupos y cada uno de ellos realizar una receta diferente, incluyendo un bizcocho normal (no saludable), unas tortitas de desayuno saludables y pizzas con una base sin harina</p>
AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO	Se realizarán 3 grupos de 5, 5 y 4 personas y cada grupo realizará una receta diferente
RECURSOS	<p>Ingredientes</p> <p>Cocina y equipamiento de cocina: utensilios, tablas, horno, etc.</p> <p>Recetas</p>
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	Rúbrica (Anexo 1) se evaluará mediante un PDF donde harán una reflexión por grupos exponiendo sus experiencias, reflexionen sobre los ingredientes y técnicas usadas, y analicen los aspectos nutricionales y de salud de cada plato
MEDIDAS DE RESPUESTA EDUCATIVA PARA LA INCLUSIÓN	<p>Adaptaciones de recetas en el caso de necesidades específicas de los estudiantes como opciones sin gluten, sin lácteos o vegetarianas, garantizando que todos los participantes puedan participar .</p> <p>Flexibilidad de participación: permitiendo que elijan su nivel, ya sea participando activamente o contribuyendo en la planificación.</p> <p>Respeto a la diversidad cultural, al seleccionar rectas que reflejan una variedad de tradiciones culinarias y preferencias dietéticas, compartiendo sus propias experiencias y conocimientos culinarios</p>

Nota: elaboración propia.

Posibilidades de proyecto de investigación educativa

Mi propuesta es investigar sobre el impacto del Flipped Classroom en el aprendizaje de Alimentación Equilibrada en el Ciclo de Dietética que va a constar de 14 semanas.

El Flipped Classroom ha surgido como una metodología innovadora que promete mejorar el compromiso, la comprensión y el rendimiento académico de los estudiantes al invertir el proceso de enseñanza tradicional. (*Flipped Classroom: ¿Qué Es El Modelo De Aula Invertida?*, 2020).

El objetivo de la investigación es evaluar el impacto del Flipped Classroom en el rendimiento de los estudiantes en el módulo de Alimentación Equilibrada, investigar la percepción de los estudiantes sobre la efectividad y utilidad de ello e identificar posibles desafíos y limitaciones asociadas con la implementación del Flipped Classroom en el contexto del Ciclo de Dietética.

Con respecto a la metodología, se llevará a cabo un estudio donde se comparan los resultados académicos de dos grupos de estudiantes: uno expuesto al modelo de Flipped Classroom y otro que sigue la metodología tradicional de enseñanza.

El grupo experimental recibirá contenido teórico sobre el módulo a través de materiales multimedia antes de las clases presenciales.

Durante las clases, se realizan actividades prácticas, debates y resolución de problemas asociados al contenido previamente revisado.

El grupo control seguirá el enfoque tradicional, donde se presenta el contenido teórico durante las clases presenciales y las actividades prácticas se realizan después de la exposición teórica.

Los instrumentos que se usarán son pruebas de conocimiento, antes y después del periodo de enseñanza para evaluar el conocimiento adquirido y cuestionarios de percepción de los estudiantes sobre la efectividad del Flipped Classroom en comparación con la enseñanza tradicional.

Para analizar los datos se utilizarán técnicas estadísticas apropiadas para comparar a los dos grupos y explorar relaciones entre las variables de interés.

Se espera que los estudiantes expuestos al Flipped Classroom demuestren un mayor rendimiento académico y una percepción más positiva en comparación con el grupo control.

Esta investigación va a proporcionar información valiosa sobre la eficacia del Flipped Classroom en el contexto específico del Ciclo de Dietética. Estos resultados podrían utilizarse para informar y mejorar las prácticas de enseñanza en este campo, así como para promover la implementación de enfoques pedagógicos innovadores que maximicen el aprendizaje de los estudiantes.

Conclusiones, Limitaciones y Prospección de Futuro.

Este Trabajo Fin De Máster (TFM) ha permitido concluir importantes aspectos sobre la pedagogía contemporánea, tales como la importancia de la personalización del aprendizaje y el uso de tecnologías digitales en el aula. Me ha permitido contextualizar y enriquecer la programación didáctica del módulo de Alimentación equilibrada del ciclo de Técnico Superior en Dietética en el Instituto privado Medac Zaragoza. A través de este proceso, se han alcanzado de manera satisfactoria los objetivos planteados, como se detalla a continuación:

- Se ha logrado añadir propuestas de mejora a una programación docente estructurada y coherente, alineada con los contenidos y competencias establecidos por la normativa vigente, incluye la distribución de contenidos, la temporización y la integración de actividades innovadoras que faciliten el aprendizaje.
- Se ha logrado realizar un análisis crítico exhaustivo de la programación actual, se han identificado puntos fuertes como la claridad en los objetivos de aprendizaje y además se han detectado áreas de mejora, como la necesidad de aumentar la interactividad y la participación del alumnado.
- Se han diseñado y propuesto actividades participativas innovadoras utilizando tecnologías de la información y comunicación (TIC), orientadas a la participación activa de los estudiantes y facilitar la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos.
- Se han creado herramientas y recursos didácticos que aprovechan las nuevas tecnologías para hacer el proceso de enseñanza más atractivo y motivador para el alumnado, en las que se incluyen simulaciones, vídeos educativos, plataformas interactivas y software específico para la planificación dietética.

- La experiencia también me ha enseñado a ser flexible y creativa con el uso de recursos y tecnologías que permitan enriquecer el ambiente educativo y la participación del estudiante. En conjunto, este aprendizaje ha sido fundamental para entender cómo facilitar un proceso de aprendizaje integral y dinámico.

En resumen, el trabajo realizado ha permitido no solo cumplir con los objetivos establecidos, sino también aportar un valor añadido a la programación didáctica del módulo de Alimentación Equilibrada. Las propuestas de mejora y las innovaciones introducidas están alineadas con las necesidades actuales de los estudiantes y las exigencias del entorno educativo contemporáneo. Esto no solo mejora la calidad de la enseñanza, sino que también prepara mejor a los futuros profesionales del ámbito de la dietética.

Debe considerarse que la implementación efectiva de metodologías activas requiere tiempo y apoyo institucional y la retroalimentación continua es fundamental para ello.

La planificación didáctica puede tener algunas limitaciones que afectan a su efectividad como el tener recursos limitados como presupuestos para material, tecnología y capacitación del personal, también la diversidad en el aula que puedan hacer que sea difícil diseñar un plan que sea efectivamente inclusivo y atiende las necesidades de todos los estudiantes. También veo que pueda haber una resistencia al cambio tanto en educadores como instituciones para implementar prácticas de enseñanza más innovadoras y efectivas y la formación docente actualizada para utilizar tecnología en el aula, lo que limita la capacidad de ejecutar una planificación didáctica efectiva.

La presión por cumplir con los estándares de evaluaciones puede limitar la capacidad de los educadores para diseñar actividades de aprendizaje creativas.

A menudo, los planes de estudio en Formación Profesional son rígidos y no permiten suficiente flexibilidad para adaptar los contenidos y métodos a las circunstancias o intereses particulares de los estudiantes.

En cuanto a las perspectivas futuras en la planificación didáctica se podrían potenciar algunos enfoques como la integración continua de tecnología, ofreciendo herramientas más adaptables y personalizables para el aprendizaje, los avances como la inteligencia artificial y realidad aumentada podrían proporcionar experiencias de aprendizaje más inmersivas y adaptadas a las necesidades de los estudiantes. También ofrecer una formación docente continua para que puedan adaptarse a los cambios en las metodologías de enseñanza y aprendizaje y utilizar eficazmente las nuevas tecnologías.

Se puede aumentar la colaboración entre instituciones educativas y empresas para crear redes de aprendizaje que compartan recursos, estrategias y mejores prácticas, así como incorporar en la educación temas de sostenibilidad y conciencia global, inclusión y equidad, para preparar a los estudiantes para abordar desafíos sostenibles y aseguren la equidad de acceso y oportunidades para todos, independientemente de su origen, capacidad o condiciones socioeconómicas.

Estas perspectivas buscan tanto abordar desafíos actuales, preparar a los estudiantes para un futuro en constante cambio y equiparlos con habilidades y conocimientos necesarios para proporcionar un entorno globalizado y tecnológicamente avanzado.

Referencias Bibliográficas

- A-2022-13173 Orden EFP/755/2022, de 31 de julio, por la que se establece el currículo y se regula la ordenación del Bachillerato en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación y Formación Profesional.* (2023, July 31). BOE.es. Retrieved May 9, 2024, from <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2022-13173>
- Aula invertida o flipped classroom ¿En qué consiste esta metodología?* (2024, March 20). ESERP. Retrieved May 26, 2024, from <https://es.eserp.com/articulos/aula-invertida/>
- Comunidades de aprendizaje. Transformar la Educación.* (n.d.). Comunidade de Aprendizagem. Retrieved May 26, 2024, from <https://www.comunidadedeaprendizagem.com/uploads/materials/582/e556e7c448d9239442c1d1f1c02a0082.pdf>
- Disposición 17264 del BOE núm. 340 de 2020.* (2020, December 30). BOE.es. Retrieved May 13, 2024, from <https://www.boe.es/eli/es/lo/2020/12/29/3/dof/spa/pdf>
- El trastorno de déficit de atención con hiperactividad en los niños y los adolescentes: Lo que usted necesita saber.* (n.d.). National Institute of Mental Health. Retrieved June 12, 2024, from <https://www.nimh.nih.gov/health/publications/espanol/el-trastorno-de-deficit-de-atencion-con-hiperactividad-en-los-ninos-y-los-adolescentes-lo-que-usted-necesita-saber>
- Flipped classroom: ¿qué es el modelo de aula invertida?* (2020, March 3). UNIR. Retrieved May 12, 2024, from <https://www.unir.net/educacion/revista/flipped-classroom/>

Las plataformas virtuales para fomentar el aprendizaje colaborativo en los estudiantes del bachillerato. (2020, October 16). RECIMUNDO. Retrieved June 12, 2024, from <https://recimundo.com/index.php/es/article/view/899>

López, P. (2017-2018). Título: El Aprendizaje Basado en Proyectos en la enseñanza de la historia. Propuesta de dos unidades didácticas para la Educación Secundaria Obligatoria. Retrieved May 9, 2024, from https://dspace.uib.es/xmlui/bitstream/handle/11201/150194/tfm_2017-18_MFPR_plm970_1987.pdf?sequence=1&isAllowed=y

López Recacha, J. A. (2009). La importancia de los conocimientos previos para el aprendizaje de nuevos contenidos. *ISSN*, (16). https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/csicsif/revista/pdf/Numero_16/JOSE%20ANTONIO_LOPEZ_1.pdf

Ortuño, P. (2024). *La importancia de la educación emocional en niños.* MEDAC. Retrieved May 10, 2024, from <https://medac.es/blogs/sociocultural/educacion-emocional>

Salmerón, A. (n.d.). *La importancia de las TIC en la educación.* MEDAC. Retrieved May 9, 2024, from <https://medac.es/blogs/sociocultural/las-herramientas-tic-en-la-educacion>

Síndrome de Asperger: Qué es y características del trastorno. (2018, February 14). Autismo España. Retrieved June 12, 2024, from <https://autismo.org.es/sindrome-asperger/>

Unidades Didácticas. (n.d.). Enrique Javier Díez Gutiérrez. Retrieved May 26, 2024, from <https://educar.unileon.es/Antigua/Didactic/UD.htm>

Anexos

Anexo 1. Cuestionario para la evaluación docente

Instrucciones: A continuación, encontrarás una serie de afirmaciones relacionadas con el desempeño del profesor en el módulo de Alimentación Equilibrada. Por favor, marca con una "X" la opción que mejor refleje tu opinión para cada afirmación.

Escala de valoración:

- 1: Totalmente en desacuerdo
- 2: En desacuerdo
- 3: Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- 4: De acuerdo
- 5: Totalmente de acuerdo

1. El profesor explica claramente los conceptos y contenidos del módulo.

- [] 1
- [] 2
- [] 3
- [] 4
- [] 5

2. El profesor utiliza ejemplos prácticos para facilitar la comprensión de los temas.

- [] 1

- [] 2

- [] 3

- [] 4

- [] 5

3. El profesor fomenta la participación activa y la interacción en clase.

- [] 1

- [] 2

- [] 3

- [] 4

- [] 5

4. ****El profesor está disponible y accesible para resolver dudas fuera del horario de clase.****

- [] 1

- [] 2

- [] 3

- [] 4

- [] 5

5. El profesor utiliza recursos didácticos variados (TIC, videos, simulaciones, etc.) para enriquecer la enseñanza.

- [] 1

- [] 2

- [] 3

- [] 4

- [] 5

6. El profesor organiza las clases de manera estructurada y coherente.

- [] 1

- [] 2

- [] 3

- [] 4

- [] 5

7. El profesor motiva a los estudiantes a aprender y profundizar en los contenidos del módulo.

- [] 1

- [] 2

- [] 3

- [] 4

- [] 5

8. El profesor proporciona retroalimentación útil y constructiva sobre las evaluaciones y trabajos.

- [] 1

- [] 2

- [] 3

- [] 4

- [] 5

9. El profesor crea un ambiente de clase positivo y respetuoso.

- [] 1

- [] 2

- [] 3

- [] 4

- [] 5

10. En general, estoy satisfecho/a con la calidad de la enseñanza del profesor.

- [] 1

- [] 2

- [] 3

- [] 4

- [] 5

Comentarios adicionales:

Este cuestionario cubre varios aspectos importantes del desempeño docente y permite a los estudiantes proporcionar una evaluación global del profesor.

Anexo 2. Cuestionario de Evaluación del Proyecto de Aplicación Nutricional

1. ¿Qué tan satisfecho(a) estás con el proyecto de la aplicación nutricional en general?

- Muy satisfecho(a)

- Satisfecho(a)

- Neutral

- Insatisfecho(a)

- Muy insatisfecho(a)

2. ¿Cómo evaluarías la efectividad del trabajo en grupos interdisciplinarios en este proyecto?

- Muy efectiva

- Efectiva

- Neutral

- Poco efectiva

- Nada efectiva

3. ¿Qué tan útil encontraste la función de planificación de menús de la aplicación?

- Muy útil

- Útil

- Neutral

- Poco útil

- Nada útil

4. ¿Qué tan relevante consideras que es la información nutricional proporcionada en la aplicación?

- Muy relevante y precisa
- Relevante y precisa
- Neutral
- Poco relevante y precisa
- Nada relevante y precisa

5. ¿Qué tanto te ayudaron los juegos educativos a aprender sobre nutrición?

- Mucho
- Bastante
- Neutral
- Poco
- Nada

6. ¿Qué aspectos de la aplicación crees que podrían mejorarse? (selecciona todas las opciones que apliquen)

- Información nutricional
- Planificación de menús
- Seguimiento de nutrientes
- Juegos educativos
- Otro (por favor especifica)-

7. Proporciona cualquier comentario adicional que tengas sobre el proyecto o sugerencias para mejorar futuras iteraciones:

(Respuesta abierta)

Anexo 3. Rúbrica para el taller de cocina.

Criterio	Sobresaliente (4)	Competente (3)	Básico (2)	Insuficiente (1)
Preparación y Ejecución de Recetas				
- Compleción de las recetas asignadas	Cumple con éxito todas las recetas asignadas, demostrando precisión y habilidad en la ejecución.	Completa todas las recetas asignadas, pero con algunos errores menores en la ejecución.	Completa la mayoría de las recetas asignadas, pero con errores significativos en la ejecución.	No completa todas las recetas asignadas.
Informe y Reflexión				
- Contenido del informe	El informe es completo, detallado y bien organizado, abordando todos los aspectos solicitados de manera clara y reflexiva.	El informe es completo y bien organizado, pero podría profundizar más en algunos aspectos.	El informe es básico y carece de detalle en algunas secciones.	El informe es incompleto o no aborda adecuadamente los aspectos solicitados.
- Reflexión sobre experiencias	La reflexión es profunda, destacando las experiencias del grupo en el taller	La reflexión sobre las experiencias es adecuada, aunque podría	La reflexión sobre las experiencias es superficial y carece de	La reflexión sobre las experiencias es insuficiente o está ausente.

	de cocina de manera significativa y reflexiva.	profundizar en algunos aspectos.	profundidad.	
- Análisis de ingredientes y técnicas	El análisis de ingredientes y técnicas utilizadas es exhaustivo, mostrando comprensión y criterio en la selección y aplicación.	El análisis de ingredientes y técnicas utilizadas es adecuado, aunque podría ser más detallado en algunos aspectos.	El análisis de ingredientes y técnicas utilizadas es básico y carece de profundidad.	El análisis de ingredientes y técnicas utilizadas es insuficiente o incorrecto.
- Aspectos nutricionales y de salud	El análisis de los aspectos nutricionales y de salud de cada plato es completo, incluyendo consideraciones sobre balance nutricional y posibles impactos en la salud.	El análisis de los aspectos nutricionales y de salud de cada plato es adecuado, pero podría ser más detallado en algunos aspectos.	El análisis de los aspectos nutricionales y de salud de cada plato es básico y carece de profundidad.	El análisis de los aspectos nutricionales y de salud de cada plato es insuficiente o incorrecto.

Presentación y Colaboración				
- Presentación del informe	El informe está bien presentado, con un formato profesional y una redacción clara y concisa.	El informe está presentado de manera adecuada, aunque podría mejorar la estructura o la redacción en algunos puntos.	La presentación del informe es básica y podría mejorar en cuanto a formato o redacción.	La presentación del informe es deficiente o no cumple con los requisitos mínimos.
- Colaboración en el trabajo en grupo	Todos los miembros del grupo contribuyeron de manera equitativa y efectiva en todas las etapas del taller y la elaboración del informe.	La mayoría de los miembros del grupo contribuyeron de manera equitativa y efectiva en todas las etapas del taller y la elaboración del informe.	Algunos miembros del grupo contribuyeron de manera limitada o poco efectiva en algunas etapas del taller y la elaboración del informe.	La colaboración entre los miembros del grupo fue deficiente o inexistente.