**Módulo profesional: Introducción al entrenamiento deportivo y los hábitos saludables.**

**Duración: 2 horas semanales**

ÍNDICE

1. Identificación del módulo profesional

2. Objetivos generales del Ciclo Formativo a alcanzar con el módulo.

3. Competencias profesionales

4. Resultados de aprendizaje:

5. Contenidos básicos:

6. Temporalización de los contenidos

7. Metodología Didáctica General

8. Actividades de aprendizaje

9. Recursos materiales y didácticos, así como instalaciones específicas

1. Medidas de atención a la diversidad para alumnos con necesidad específica de apoyo educativo
2. Características de la evaluación

11.1. Actividades para la evaluación

11.2. Criterios de calificación

11.3. Criterios de recuperación de alguna evaluación suspensa

11.4. Criterios de evaluación y calificación en la convocatoria final extraordinaria

1.- Identificación del módulo profesional

|  |  |
| --- | --- |
| **Ciclo Formativo:** | Técnico en Guía en el Medio natural y de tiempo libre |
| **Módulo Profesional:** | **Introducción al entrenamiento deportivo y los hábitos saludables** |
| **Grupo:** | 1º GM |
| **Horas del Módulo:** | ANUALES: 64 HORAS SEMANALES: 2 SEMANAS: 32 |
| **Legislación** | Real Decreto 402/2020, de 25 de febrero, por el que se establece el título de Técnico en Guía en el medio natural y de tiempo libre y se fijan los aspectos básicos del currículo.  DECRETO 67/2021, de 28 de abril, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Guía en el Medio Natural y de Tiempo Libre. |

2. Objetivos generales del Ciclo Formativo a alcanzar con el módulo.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

a) Elaborar itinerarios para recorridos por el medio natural, estableciendo la

información necesaria sobre las características del terreno, sobre el tipo de actividad

físico-deportiva y sobre los perfiles de usuario para diseñar actividades físico- deportivas guiadas con grupos por el medio natural.

b) Programar actividades complementarias de carácter lúdico valorando las

características e intereses de los usuarios tipo y el entorno para diseñar actividades físicodeportivas guiadas con grupos por el medio natural.

c) Determinar las actuaciones previas a la realización de las actividades,

especificando los trámites, los recursos y los servicios complementarios necesarios para organizar actividades físico-deportivas guiadas con grupos por el medio natural.

d) Revisar y reparar los equipos y los materiales de las actividades, estableciendo los

protocolos y utilizando las técnicas adecuadas para realizar el mantenimiento de los

materiales y equipos necesarios.

e) Aplicar técnicas de animación adaptando la organización de los recursos, del

grupo y de las estrategias recreativas y asegurando las condiciones del entorno para dinamizar actividades culturales y de tiempo libre.

f) Analizar el impacto ambiental de las actividades con grupos identificando las

repercusiones de las mismas sobre el medio para sensibilizar hacia la conservación de los espacios naturales.

g) Dominar las técnicas de progresión y de conducción de grupos por el medio

natural adaptando la organización de los recursos y del grupo y los canales y el tipo de

información, para guiar grupos por itinerarios de baja y media montaña.

h) Dominar las maniobras de progresión vertical y de aseguramiento con cuerdas

para guiar grupos por cuevas de baja dificultad y barrancos de bajo riesgo.

i) Dominar las técnicas de progresión y de conducción de grupos en bicicleta por el

medio natural, adaptando la organización de los recursos y del grupo y los canales y el tipo de información, para guiar grupos por itinerarios en bicicleta.

j) Dominar las técnicas de conducción de grupos a caballo por el medio natural,

adaptando la organización de los recursos y del grupo y los canales y el tipo de información, para dirigir la realización de actividades ecuestres guiadas.

k) Dominar las técnicas básicas de equitación aplicándolas para montar a caballo.

l) Dominar la técnica de los estilos de natación aplicándolas para desplazarse en el

medio acuático.

m) Dominar las técnicas de progresión y de conducción de grupos por el medio

acuático, adaptando la organización de los recursos y del grupo y los canales y el tipo de

información, para guiar grupos por el medio acuático natural en embarcaciones de recreo exentas de despacho.

n) Aplicar técnicas de control, seguridad y dinamización de las actividades,

analizando los riesgos inherentes a las actividades y los equipamientos, para guiar

usuarios en instalaciones de ocio y aventura.

ñ) Aplicar técnicas de acampada delimitando la ubicación de las zonas y las

condiciones para organizar la pernoctación de grupos en el medio natural.

o) Elaborar protocolos de actuación anticipando posibles contingencias y situaciones

de peligro o riesgo, para determinar y adoptar las medidas de seguridad.

p) Aplicar procedimientos básicos de intervención en caso de accidente utilizando los

protocolos establecidos para proporcionar la atención básica a los participantes que los

sufren durante el desarrollo de las actividades.

q) Aplicar procedimientos de rescate adecuados a las situaciones de emergencia en

el medio terrestre y en el acuático, coordinando las medidas de seguridad, utilizando los

protocolos establecidos para dirigir al grupo en situaciones de emergencia.

r) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y

las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus

conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para

adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.

s) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con

tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con

responsabilidad y autonomía.

t) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se

presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.

u) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a

transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.

v) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional,

relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas

preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar

daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

w) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad

universal y al «diseño para todas las personas», así como sobre trato adecuado a las

personas con discapacidad.

x) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de

calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.

y) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y

de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o

emprender un trabajo.

z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo

en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar

como ciudadano democrático.

3. Competencias profesionales

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

a) Diseñar actividades físico-deportivas guiadas con grupos por el medio natural valorando las características de los participantes, el tipo de progresión y el entorno de realización.

b) Organizar las actividades físico-deportivas guiadas con grupos por el medio natural, llevando a cabo los trámites y asegurando los recursos necesarios para la realización de las mismas.

c) Realizar el mantenimiento de los materiales y equipos necesarios para llevar a cabo la actividad, utilizando las técnicas más adecuadas y siguiendo los protocolos establecidos.

d) Dinamizar las actividades culturales y de tiempo libre motivando hacia la participación en las mismas, adecuándose a las características de los participantes y atendiendo a las medidas básicas de seguridad y prevención de riesgos.

e) Sensibilizar hacia la conservación de los espacios naturales a los participantes en actividades, valorando los aspectos que provocan impacto ambiental.

f) Guiar grupos por itinerarios de baja y media montaña, adaptándolos a la dinámica de la actividad y del grupo de participantes.

g) Guiar grupos por cuevas de baja dificultad y barrancos de baja dificultad con las técnicas de progresión y seguridad necesarias.

h) Guiar grupos por itinerarios en bicicleta, adaptándolos a la dinámica de la actividad y del grupo de participantes.

i) Guiar grupos por itinerarios ecuestres, adaptándolos a la dinámica de la actividad y del grupo de participantes.

j) Montar a caballo dominando las técnicas básicas de equitación.

k) Desplazarse en el medio acuático dominando los estilos de natación.

l) Guiar grupos por el medio acuático natural en embarcaciones de recreo exentas de despacho, adaptándose a la dinámica de la actividad y del grupo de participantes.

m) Guiar usuarios en instalaciones de ocio y aventura, informando sobre las condiciones de seguridad, controlando la realización de las mismas y solucionando las posibles contingencias.

n) Organizar la pernoctación y continuidad en el medio natural de grupos, teniendo en cuenta las características de los participantes, de la actividad y garantizando la seguridad.

ñ) Determinar y adoptar las medidas de seguridad necesarias ante situaciones de riesgo derivadas del medio o de las personas para llevar a cabo la actividad.

o) Proporcionar la atención básica a los participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades.

p) Dirigir al grupo en situaciones de emergencia, coordinando las medidas de seguridad y/o realizando el salvamento terrestre y acuático, aplicando las técnicas de rescate y evacuación, utilizando los recursos y los métodos más adecuados a la situación.

q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.

r) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.

s) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.

t) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

u) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

v) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

w) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.

x) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Resultados de aprendizaje:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN EN EL MÓDULO** | | |
| **RA 1** | **Determina las necesidades alimentarias e hídricas del guía en el medio natural, ajustando las cantidades en función del tipo de actividad física y factores climatológicos, para facilitar el rendimiento y la recuperación.** | 30% |
| **RA 2** | **Conoce los aparatos y sistemas del organismo como punto de partida sobre el que aplicar programas de entrenamiento.** | 30% |
| **RA 3** | **Conoce los conceptos básicos que permiten diseñar un plan de entrenamiento, adaptando a su necesidades profesionales los componentes del entrenamiento y valorando la necesidad de utilizar una base teórica basada en el conocimiento científico sobre la materia.** | 40% |

|  |  |
| --- | --- |
| **RA1. Determina las necesidades alimentarias e hídricas del guía en el medio natural, ajustando las cantidades en función del tipo de actividad física y factores climatológicos, para facilitar el rendimiento y la recuperación.** | |
| **Criterios de evaluación** | |
| a) Se ha demostrado un conocimiento teórico sobre los tipos de nutrientes.  b) Se han calculado las necesidades nutricionales para la vida cotidiana.  c) Se ha ajustado la alimentación e hidratación en función del tipo de actividad física.  d) Se han detectado los mitos más habituales relacionados con la nutrición.  e) Se ha demostrado un conocimiento básico sobre la relación entre deporte, alimentación e hidratación. | a) 20%  b) 15%  c) 15%  d) 25%  e) 25% |

|  |  |
| --- | --- |
| **RA2. Conoce los aparatos y sistemas del organismo como punto de partida sobre el que aplicar programas de entrenamiento.** | |
| **Criterios de evaluación** | |
| a) Se ha demostrado un nivel básico sobre anatomía y fisiología humana.  b) Se han puesto en práctica estiramientos de los músculos principales que intervienen en las actividades en el medio natural.  c) Se ha analizado la influencia de los hábitos no saludables sobre la salud del deportista. | a) 30%  b) 40%  c) 30% |

|  |  |
| --- | --- |
| **RA3. Conoce los conceptos básicos que permiten diseñar un plan de entrenamiento, adaptando a su necesidades profesionales los componentes del entrenamiento y valorando la necesidad de utilizar una base teórica basada en el conocimiento científico sobre la materia.** | |
| **Criterios de evaluación** | |
| a) Se ha demostrado un nivel teórico suficiente sobre los aspectos más básicos de la condición física.  b) Se han diferenciado los requerimientos específicos de las actividades en el medio natural.  c) Se han aplicado tests para la evaluación de la condición física.  d) Se han practicado los métodos de entrenamiento de las capacidades físicas básicas.  e) Se ha diseñado un plan de entrenamiento para las diferentes actividades desarrolladas en la titulación.  f) Se ha diseñado un protocolo de recuperación. | a) 15%  b) 15%  c) 20%  d) 20%  e) 15%  f) 15% |

5.- Contenidos básicos:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bloque temático 1**  **Determina las necesidades alimentarias e hídricas del guía en el medio natural, ajustando las cantidades en función del tipo de actividad física y factores climatológicos, para facilitar el rendimiento y la recuperación.** | | | |
| *Objetivos* | *Competencias* | *Resultados de aprendizaje* | *Criterios de evaluación* |
| o, g, i | A, b , f, m, o | 1 | a, b, c, d, e |
| Contenidos que se abordan | | | |
| * Macronutrientes, micronutrientes y fibra. * Dieta equilibrada, recomendaciones RDA, dieta mediterránea y plato de Harvard. * Gasto energético, registro de la ingesta y balance energético. * Alimentación en función de la actividad física. Aspectos nutricionales en actividades de larga duración en el medio natural. Vías energéticas. * Mitos relacionados con la alimentación. * Avituallamiento. * Termorregulación. Requerimientos hídricos durante la práctica deportiva. * La deshidratación como detonante de la hipertermia. * Bebidas isotónicas, hipotónicas e hipertónicas. * Hidratación en condiciones climáticas extremas. * Suplementación deportiva. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bloque temático 2**  **Conoce los aparatos y sistemas del organismo como punto de partida sobre el que aplicar programas de entrenamiento** | | | |
| *Objetivos* | *Competencias* | *Resultados de aprendizaje* | *Criterios de evaluación* |
| o, g, i | C, n, s, v | 2 | a, b, c |
| Contenidos que se abordan | | | |
| a) Se ha demostrado un nivel básico sobre anatomía y fisiología humana.  b) Se han puesto en práctica estiramientos de los músculos principales que intervienen en las actividades en el medio natural.  c) Se ha analizado la influencia de los hábitos no saludables sobre la salud del deportista. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bloque temático 3**  **Conoce los conceptos básicos que permiten diseñar un plan de entrenamiento, adaptando a su necesidades profesionales los componentes del entrenamiento y valorando la necesidad de utilizar una base teórica basada en el conocimiento científico sobre la materia.** | | | |
| *Objetivos* | *Competencias* | *Resultados de aprendizaje* | *Criterios de evaluación* |
| o, g, i | A, b, x, t | 3 | a, b, c, d, e,f |
| Contenidos que se abordan | | | |
| * Capacidades Físicas Básicas y Cualidades Motrices. Requerimientos del guía en el medio natural. * Principios básicos del entrenamiento deportivo. * Factores de la condición física: volumen e intensidad de las diferentes actividades. * Valoración de la condición física. Baterías estandarizadas, tests de campo y pruebas de acceso a titulaciones deportivas y/o profesiones asociadas. * La resistencia. Métodos continuos e interválicos. Control de la carga. Efectos del entrenamiento de resistencia sobre el organismo. * La fuerza. Técnica correcta de los ejercicios básicos. Patrones de movimiento. La velocidad de ejecución. Efectos del entrenamiento de fuerza sobre el organismo. * Movilidad, flexibilidad y elasticidad. Métodos de entrenamiento y efectos sobre el organismo. Ergonomía en actividades laborales y ajuste de la mochila. * Diseño de un programa de entrenamiento aplicados a un nadador, guía ecuestre, guía de bicicleta, guía de montaña, piragüista y escalador. * Factores que influyen en la recuperación: descanso, alimentación, sueño, masaje… * Calambres y DOMS. * Técnicas de respiración y relajación. | | | |

6. Temporalización de los contenidos

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bloque de contenidos** | **Nº de Horas** | **Trimestre** |
| **Determina las necesidades alimentarias e hídricas del guía en el medio natural, ajustando las cantidades en función del tipo de actividad física y factores climatológicos, para facilitar el rendimiento y la recuperación.** | 22 | 1º |
| **Conoce los aparatos y sistemas del organismo como punto de partida sobre el que aplicar programas de entrenamiento** | 24 | 2º |
| **Conoce los conceptos básicos que permiten diseñar un plan de entrenamiento, adaptando a sus necesidades profesionales los componentes del entrenamiento y valorando la necesidad de utilizar una base teórica basada en el conocimiento científico sobre la materia.** | 18 | 3º |

7. Metodología Didáctica General

1. **Enfoque Activo y Participativo**: La metodología se basará en el aprendizaje activo, en el que los alumnos serán protagonistas de su propio proceso de aprendizaje. Se utilizarán dinámicas que fomenten la interacción, la reflexión y la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos.
2. **Aprendizaje Basado en Problemas (ABP)**: Se trabajará mediante el análisis de casos prácticos o problemas relacionados con la salud y el bienestar. Esto permitirá que los estudiantes desarrollen habilidades de resolución de problemas y tomen decisiones fundamentadas.
3. **Trabajo Cooperativo**: El trabajo en equipo será clave para favorecer la colaboración y la cohesión grupal. Se organizarán actividades donde los alumnos puedan compartir conocimientos y experiencias, promoviendo el aprendizaje entre iguales.
4. **Aprendizaje Reflexivo**: Se incentivará la reflexión sobre los hábitos de vida saludables, invitando a los estudiantes a analizar su estilo de vida y el impacto que pueden tener ciertas conductas sobre su salud física y emocional.
5. **Gamificación**: El uso de técnicas lúdicas, como juegos de rol o competiciones saludables, facilitará el aprendizaje de una forma divertida y motivadora, ayudando a interiorizar conceptos importantes.
6. **Evaluación Formativa y Continua**: A lo largo del curso se realizarán actividades de autoevaluación y coevaluación, que permitirán tanto al docente como al alumno hacer un seguimiento constante de su progreso. Además de los exámenes finales, se valorarán los trabajos, presentaciones y la participación activa en clase.
7. Actividades de aprendizaje

**Actividades para el Aprendizaje**

1. **Debates y mesas redondas**: Los alumnos podrán debatir temas clave como la importancia de la alimentación saludable, el ejercicio físico regular o los efectos del consumo de sustancias nocivas. Estos debates promueven el pensamiento crítico y la capacidad de argumentación.
   * **Herramienta tecnológica**: Utilizando plataformas como **Mentimeter** o **Kahoot** para realizar encuestas en directo y recoger las opiniones de los estudiantes.
2. **Proyectos de investigación colaborativa**: Los estudiantes trabajarán en grupos para investigar sobre un tema específico relacionado con los hábitos de vida saludable (por ejemplo, los beneficios del sueño, la actividad física, la salud mental, etc.). Al final, deberán presentar sus conclusiones en forma de informe o presentación oral.
   * **Herramienta tecnológica**: Utilización de **Google Docs** o **Microsoft Teams** para compartir documentos y trabajar colaborativamente en tiempo real.
3. **Taller de cocina saludable**: Los alumnos, en pequeños grupos, deberán planificar y elaborar un menú saludable. Esta actividad no solo fomenta el trabajo en equipo, sino que también les enseña sobre nutrición.
   * **Herramienta tecnológica**: Los estudiantes pueden utilizar aplicaciones como **MyFitnessPal** o **Yazio** para calcular las calorías y nutrientes de los platos que preparen. Además, grabar un vídeo con **TikTok** o **YouTube** mostrando el proceso y compartirlo con la clase.
4. **Diario de actividad física**: Los estudiantes mantendrán un registro de su actividad física diaria durante una semana, anotando las actividades que realizan, la duración y su nivel de esfuerzo. Al final de la semana, compartirán sus resultados con el resto de la clase para reflexionar sobre su estilo de vida.
   * **Herramienta tecnológica**: Los alumnos pueden utilizar aplicaciones de seguimiento de actividad como **Google Fit**, **Strava** o **Runtastic** para monitorizar su progreso de forma digital y compartir sus informes.
5. **Creación de un blog o vlog sobre hábitos saludables**: Los estudiantes desarrollarán un blog o vlog en el que compartirán consejos sobre hábitos de vida saludable, como recetas sanas, ejercicios fáciles de realizar en casa o recomendaciones para mejorar la salud mental.
   * **Herramienta tecnológica**: Utilización de plataformas como **WordPress** o **Blogger** para crear un blog, o **YouTube** para crear un vlog. Además, se podría incentivar la participación de otros compañeros mediante comentarios o compartiendo contenidos.
6. **Escape Room Virtual de Hábitos Saludables**: Se puede organizar una actividad en formato de "escape room" en la que los estudiantes deben resolver una serie de retos y preguntas relacionadas con hábitos saludables para avanzar y "escapar". Cada reto puede estar relacionado con aspectos como la nutrición, el ejercicio físico o el bienestar emocional.
   * **Herramienta tecnológica**: Se puede utilizar plataformas como **Genially** o **Google Forms** para diseñar las preguntas y pruebas del escape room.
7. **Campañas de sensibilización digital**: Los alumnos desarrollarán una campaña en redes sociales sobre la importancia de los hábitos saludables, utilizando imágenes, vídeos cortos y mensajes de concienciación. La campaña puede estar dirigida a sus compañeros de instituto o a la comunidad educativa en general.
   * **Herramienta tecnológica**: Uso de redes sociales como **Instagram** o **TikTok** para difundir la campaña y medir su impacto a través de las interacciones (me gusta, comentarios, compartidos).
8. **Juegos interactivos sobre hábitos de vida saludable**: Se puede utilizar la gamificación para aprender de forma lúdica. Juegos en línea sobre nutrición, ejercicio o salud mental que incentiven a los alumnos a poner a prueba sus conocimientos de una manera divertida.
   * **Herramienta tecnológica**: Plataformas como **Kahoot**, **Quizziz** o juegos específicos como **Food Force** o **Myplate** que enseñan sobre nutrición de manera interactiva.
9. Recursos materiales y didácticos, así como instalaciones específicas:

* Aula Polivalente
* Aula técnica físico-deportiva con almacén
* Sala gimnasio que incluirá vestuarios, duchas y almacén
* Sala de entrenamiento polivalente

**Aula Polivalente Mobiliario escolar**

* Equipos informáticos en red con conexión a internet.
* Equipos de proyección audiovisual.
* Aplicaciones informáticas y software específico.
* Aula técnica físico-deportiva con almacén Material audiovisual.
* Ordenador y software específicos para el ámbito del acondicionamiento físico.
* Materiales para la valoración de la condición física y biológica.

**Sala gimnasio**

* Incluirá vestuarios, duchas y almacén.
* Implementos y materiales específicos del entrenamiento adaptado.
* Materiales de fitness y wellness
* Equipo de sonido.
* Espalderas, colchonetas, vallas, entre otros elementos auxiliares.
* Complementos de almacenaje (armarios, soportes, cestas, carros, entre otros)

**Sala de entrenamiento polivalente**

* Máquinas de entrenamiento de resistencia y cardiovascular.
* Máquinas de entrenamientos de fuerza
* Pesas, discos, mancuernas, barras…
* Material auxiliar (espalderas, colchonetas y balones, entre otros)

1. Medidas de atención a la diversidad para alumnos con necesidad específica de apoyo educativo

Las medidas de atención a la diversidad para alumnos ACNEAE estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía, que indica:

1. Las medidas metodológicas irán encaminadas a facilitar que el alumnado pueda alcanzar las citadas competencias y podrán incluir, dentro de las posibilidades organizativas del centro, las siguientes:

a) Utilización de medios técnicos e informáticos para facilitar el desarrollo de las actividades formativas en casos de dificultad en la motricidad fina o déficit visual.

b) Utilización de los recursos técnicos para los casos de déficit auditivo.

c) Adaptación de los accesos, espacios y mobiliario en los casos de presentar dificultades de movilidad.

d) Otras medidas que permitan la realización de las actividades formativas y que a juicio del equipo docente resulten de aplicación.

2. Estas medidas en ningún caso impedirán la adquisición de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales que capacitan para la obtención del título de formación profesional o, en su caso, acreditación académica.

Se ajustarán al alumnado, modificando esta programación inicial al concretar las medidas que se adoptarán con cada alumno ACNEAE matriculado.

Desde la Programación se responde a la diversidad de capacidades, intereses, motivaciones y estilos particulares de aprender del alumnado adoptando las siguientes medidas (que en ningún caso supondrán la realización de adaptaciones curriculares significativas):

* Dirigidas al respeto por la diversidad de opiniones, creencias y manifestaciones sociales, culturales, técnicas y artísticas, que se concretan en los contenidos y se desarrollarán a través de las propuestas de actividad.
* Dirigidas a la detección de las necesidades de aprendizaje. En este sentido las técnicas de evaluación inicial determinarán el nivel del alumno al comenzar cada unidad de trabajo. Nos permitirá conocer los distintos niveles entre el alumnado, y por tanto podremos actuar reforzando o ampliando en cada caso concreto, así como la adaptación de las actividades propuestas en función de las necesidades.
* Se recoge una gran variedad de actividades, de modo que puedan responder a las aptitudes individuales (elaboración de esquemas, resolución de casos prácticos, realización de trabajos en grupo e individuales, pruebas de desarrollo, cuestionarios, análisis de caos, entre otras).
* Seguimiento del progreso del estudiante de un modo continuado para detectar las dificultades antes de que surjan problemas.
* Motivadoras. Las distintas técnicas de motivación ayudan al alumnado a ir asumiendo más responsabilidades en su aprendizaje y comportamiento. Comunicarles qué se espera de ellos, animarlos a la autodisciplina y cooperación.
* La observación de cada estudiante permitirá recoger tanto los progresos como las posibles dificultades.

Cooperar con los servicios de apoyo y los recursos humanos para planificar las tareas que salen al paso de las necesidades del alumnado.

11. Características de la evaluación

Según lo dispuesto en el artículo 30 de la Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía, se establece, con carácter general, lo siguiente:

* La evaluación de los alumnos será CRITERIAL: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje del módulo.
* La evaluación será de carácter teórico-práctica
* Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ordinaria y extraordinaria.
* La evaluación durante el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la evaluación continua durante tres evaluaciones que conducirán a la calificación final del módulo en convocatoria ordinaria.
* Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. En caso contrarios e aplicarán las normas del Centro referentes a la pérdida de evaluación continua o, en su caso, de pérdida de matrícula.

El alumnado que se encuentre en esta situación será evaluado y calificado en las sesiones finales de evaluación ordinaria a partir de los resultados que obtenga en los procedimientos de evaluación.

* Cuando un alumno no supere alguno de los RA se le entregará un informe que oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.
* Los alumnos que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberán presentarse a la convocatoria extraordinaria.
* Cuando un alumno no supere el módulo, se le entregará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.
* En cualquier caso, las decisiones sobre la evaluación ordinaria y extraordinaria tendrán que estar en consonancia con las decisiones que se hayan incorporado sobre evaluación en la programación del ciclo formativo.

11.1. Actividades para la evaluación

**Exámenes escritos y pruebas objetivas**: Evaluaciones tradicionales para medir el conocimiento teórico sobre hábitos de vida saludable

**Evaluación mediante proyectos**: Los estudiantes desarrollarán un proyecto en grupo o individual sobre un tema relacionado con la asignatura (por ejemplo, creación de un menú saludable o una campaña de sensibilización). El proyecto será evaluado en función de la originalidad, la calidad de la investigación y la presentación.

**Presentaciones orales o exposiciones**: Los estudiantes deberán realizar una exposición oral sobre un tema específico relacionado con hábitos saludables, explicando de manera clara y estructurada los conceptos estudiados y defendiendo sus conclusiones.

**Evaluación entre pares (coevaluación)**: Los estudiantes evaluarán el trabajo de sus compañeros utilizando rúbricas o cuestionarios específicos

**Retos o desafíos semanales**: Los estudiantes deberán superar pequeños retos relacionados con los hábitos de vida saludable (por ejemplo, llevar una dieta equilibrada durante una semana o realizar una actividad física diaria)

11.2. Criterios de calificación

La calificación final de la asignatura se obtendrá a partir de la evaluación de las diversas actividades realizadas durante el curso. La ponderación de las diferentes partes será la siguiente:

1. **Pruebas escritas (40%)**:
   * Las pruebas objetivas (exámenes, cuestionarios) medirán el nivel de comprensión teórica de los contenidos de la asignatura.
   * Se valorará el conocimiento adquirido, la correcta expresión de las ideas y el uso adecuado del vocabulario técnico relacionado con la salud y el bienestar.
2. **Proyectos y trabajos en grupo (30%)**:
   * Los proyectos colaborativos permitirán evaluar la capacidad de los alumnos para aplicar los conceptos teóricos a situaciones prácticas.
   * Se valorarán la originalidad, la investigación, el esfuerzo y la presentación de los trabajos, así como la capacidad de trabajo en equipo.
3. **Participación activa en clase (10%)**:
   * La participación en debates, discusiones y dinámicas grupales será evaluada, teniendo en cuenta el nivel de implicación y la actitud mostrada en las actividades.
   * Se valorará especialmente la actitud positiva hacia la asignatura y la aportación de ideas y reflexiones durante el desarrollo de las clases.
4. **Portafolio digital y actividades prácticas (20%)**:
   * El portafolio digital será una herramienta de seguimiento donde el alumno registrará sus actividades prácticas y reflexiones a lo largo del curso.
   * Se tendrá en cuenta la constancia, la calidad de las reflexiones y la relación entre los contenidos teóricos y las actividades prácticas realizadas.

Para aprobar la asignatura, el alumno deberá alcanzar al menos una calificación de **5 sobre 10** en el cómputo global de todas las actividades.

11.3. Criterios de recuperación de alguna evaluación suspensa

En caso de que un alumno no supere alguna de las evaluaciones parciales, se establecerán los siguientes criterios para su recuperación:

1. **Pruebas escritas**:
   * Los estudiantes tendrán la oportunidad de recuperar las pruebas escritas suspendidas mediante una **prueba de recuperación**. Esta prueba cubrirá los mismos contenidos que la evaluación suspensa, pero con nuevas preguntas.
   * La calificación obtenida en la prueba de recuperación sustituirá la nota de la evaluación inicial, con un máximo de **5 puntos** como calificación final.
2. **Proyectos o trabajos**:
   * Si el alumno no supera algún proyecto o trabajo, se le pedirá que realice una **mejora o corrección del trabajo** entregado, siguiendo las indicaciones del docente.
   * En caso de que el proyecto o trabajo no sea recuperable por tratarse de un fallo estructural o por no haber sido entregado, el alumno deberá realizar una **actividad alternativa** para compensar la evaluación no superada.
3. **Participación y portafolio**:
   * En caso de no cumplir con los mínimos en la participación activa o en la elaboración del portafolio, se dará la oportunidad al alumno de presentar **actividades complementarias** relacionadas con los temas trabajados en clase para recuperar estos apartados.
   * El profesor proporcionará un plazo concreto para la entrega de estas actividades de recuperación.

11.4. Criterios de evaluación y calificación en la convocatoria final extraordinaria

Si el alumno no ha alcanzado los objetivos en la evaluación ordinaria y debe presentarse a la convocatoria extraordinaria, se aplicarán los siguientes criterios:

1. **Prueba escrita global (70%)**:
   * Los alumnos deberán realizar una **prueba escrita extraordinaria** que incluirá preguntas de todas las unidades didácticas vistas a lo largo del curso.
   * Esta prueba tendrá un peso del 70% sobre la nota final de la convocatoria extraordinaria, y se centrará en la evaluación de los conocimientos teóricos fundamentales.
2. **Entrega de un trabajo o proyecto (30%)**:
   * Además de la prueba escrita, el alumno deberá presentar un **trabajo o proyecto práctico** en el que demuestre su capacidad para aplicar los conceptos teóricos a un contexto real. Este trabajo se planteará como una mejora de los proyectos realizados durante el curso o como un nuevo proyecto si fuera necesario.
   * El peso de este trabajo será del 30%, y se valorará la correcta estructuración de la información, la creatividad, y la adecuación del contenido a los objetivos de la asignatura.
3. **Condiciones para superar la convocatoria extraordinaria**:
   * Para aprobar en la convocatoria extraordinaria, el alumno deberá obtener una **nota mínima de 5** en la suma ponderada de la prueba escrita y el proyecto práctico.
   * En caso de no entregar el trabajo o proyecto, el alumno no podrá aprobar la convocatoria extraordinaria, independientemente de la calificación obtenida en la prueba escrita.