



**TÉCNICO SUPERIOR EN ACODICIONAMIENTO FÍSICO**

**MÓDULO: NUTRICIÓN**

**GRUPO: 1ºTSAF**

**DURACIÓN: 2 Horas semanales / 50 horas totales**

**CURSO: 2024-2025**

# 1. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVOS

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes (aquellos que aparecen en negrita son los que se alcanzará con este módulo):

a) Relacionar de forma coherente los diferentes elementos y factores de un proyecto de acondicionamiento físico, justificando la congruencia entre ellos para elaborar planes de acondicionamiento físico.

**b) Proponer actuaciones en el ámbito del acondicionamiento físico vinculadas con la salud y la calidad de vida de la ciudadanía, caracterizando los colectivos destinatarios e incorporando los avances del sector para elaborar planes de acondicionamiento físico.**

c) Determinar los instrumentos y la secuencia de aplicación en la evaluación de los planes de acondicionamiento físico, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación en el tratamiento de las variables para desarrollar y registrar el plan de evaluación.

d) Secuenciar las actuaciones que deben realizarse en la puesta en marcha de un proyecto, organizando los recursos necesarios y su forma de obtención para gestionar la puesta en marcha de los programas y eventos de acondicionamiento físico.

e) Aplicar técnicas e instrumentos de evaluación, relacionándolos con el tipo de datos que se pretende obtener para evaluar la condición física, la competencia motriz y las motivaciones de las personas participantes en los programas de acondicionamiento físico.

f) Establecer los elementos de la programación, los recursos y los sistemas de entrenamiento, relacionándolos con las características de las personas potencialmente participantes, para programar el acondicionamiento físico en sala de entrenamiento polivalente y en el medio acuático.

g) Establecer los elementos de la programación, los recursos y la metodología específica, relacionándolos con las características de los potenciales colectivos implicados, para programar el acondicionamiento físico con soporte musical.

h) Establecer los elementos de la programación, los recursos y la metodología específica, relacionándolos con las características de las personas potencialmente participantes, para programar las actividades de control postural, bienestar, mantenimiento funcional e hidrocinesia.

i) Valorar la participación de los distintos mecanismos implicados en la práctica de actividades físicas, diferenciando los grados de intensidad y de dificultad para diseñar y secuenciar ejercicios de las sesiones o actividades de acondicionamiento físico en sala de entrenamiento polivalente y en el medio acuático.

j) Valorar la participación de los distintos mecanismos implicados en la práctica de actividades físicas, diferenciando los grados de intensidad y de dificultad para diseñar y secuenciar ejercicios de las sesiones o actividades de acondicionamiento físico con soporte musical.

k) Diseñar coreografías con soporte musical, teniendo en cuenta las características de los grupos y de los medios disponibles para diseñar y secuenciar los ejercicios de las sesiones o actividades de acondicionamiento físico con

soporte musical.

l) Valorar la participación de los distintos mecanismos implicados en la práctica de actividades físicas, diferenciando los grados de intensidad y de dificultad para diseñar y secuenciar ejercicios de las sesiones o actividades de control postural, bienestar, mantenimiento funcional e hidrocinesia.

m) Aplicar la metodología más adecuada, detectando los errores de ejecución y corrigiendo movimientos o posturas erróneas, para dirigir y dinamizar la realización de las técnicas programadas y los ejercicios de acondicionamiento físico en sala de entrenamiento polivalente y en el medio acuático.

n) Aplicar la metodología más adecuada, detectando los errores de ejecución y corrigiendo movimientos o posturas erróneas para dirigir y dinamizar la realización de las técnicas programadas y los ejercicios de acondicionamiento físico con soporte musical.

ñ) Aplicar la metodología más adecuada corrigiendo movimientos o posturas erróneas y teniendo como referente el modelo biomecánico para dirigir y dinamizar la realización de las técnicas programadas y los ejercicios de control postural, bienestar y mantenimiento funcional e hidrocinesia.

o) Determinar las intervenciones de los miembros de un equipo de trabajo, analizando las funciones de los mismos y los requerimientos de las actividades, para coordinar el trabajo de los técnicos que intervienen en los eventos y los programas de acondicionamiento físico.

p) Aplicar procedimientos de intervención y administración de primeros auxilios en caso de accidente, utilizando los protocolos establecidos para proporcionar la atención básica a las personas participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades.

q) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

r) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.

**s) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.**

t) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

**u) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.**

v) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos

seguros.

w) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».

x) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

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.

## **2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO**

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que aparecen en negrita:

**a) Elaborar planes de acondicionamiento físico acordes a las características de los grupos de población demandantes, incorporando las últimas tendencias de este campo profesional, así como, en su caso, las propuestas de mejora extraídas del seguimiento de otros proyectos anteriores y aprovechando las convocatorias institucionales.**

b) Desarrollar y registrar el plan de evaluación de los planes de acondicionamiento físico, concretando los instrumentos y la secuencia de aplicación, así como el tratamiento y la finalidad de los datos obtenidos, todo ello utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

c) Gestionar la puesta en marcha de los programas y eventos de acondicionamiento físico, organizando los recursos y las acciones necesarias para la promoción, desarrollo y supervisión de los mismos.

**d) Evaluar la condición física, la competencia motriz y las motivaciones de las personas participantes en los programas de acondicionamiento físico, tratando los datos de modo que sirvan en el planteamiento y retroalimentación de los programas.**

e) Programar el acondicionamiento físico en sala de entrenamiento polivalente y en medio acuático, en función de las personas participantes, de los medios disponibles y de los datos de seguimiento, indicando los sistemas de entrenamiento más apropiados.

f) Programar el acondicionamiento físico con soporte musical, en función de las características de los grupos, de los medios disponibles y de los datos de seguimiento, indicando la metodología de actividades coreografiadas más apropiada.

g) Programar las actividades de control postural, bienestar, mantenimiento funcional e hidrocinésia, en función de las características de los grupos, de los medios disponibles y de los datos de seguimiento, indicando la metodología más apropiada.

h) Diseñar y secuenciar los ejercicios de las sesiones o actividades de acondicionamiento físico en sala de entrenamiento polivalente y en el medio acuático para todo tipo de participantes, respetando los objetivos y la dinámica de la intensidad en las fases de las sesiones.

i) Diseñar y secuenciar los ejercicios de las sesiones o actividades de acondicionamiento físico con soporte musical para todo tipo de participantes, respetando los objetivos y la dinámica de la intensidad en las fases de las sesiones o actividades.

j) Diseñar y secuenciar los ejercicios de las sesiones o actividades de control postural, bienestar, mantenimiento funcional e hidrocinésia para todo tipo de participantes, respetando los objetivos y las fases de las sesiones o actividades.

k) Dirigir y dinamizar la realización de las técnicas programadas y los ejercicios de acondicionamiento físico en sala de entrenamiento polivalente y en el medio acuático, adaptándolas a la dinámica de la actividad y a la del grupo.

l) Dirigir y dinamizar la realización de las técnicas programadas y los ejercicios de acondicionamiento físico con soporte musical, adaptándolas a la dinámica de la actividad y a la del grupo.

m) Dirigir y dinamizar la realización de las técnicas programadas y los ejercicios de control postural, bienestar y mantenimiento funcional e hidrocinésia, adaptándolas a la dinámica de la actividad y a la del grupo.

n) Coordinar el trabajo de los técnicos que intervienen en los eventos y programas de acondicionamiento físico, organizándolos en función de las actividades.

ñ) Proporcionar la atención básica a los participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades, aplicando los primeros auxilios.

**o) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.**

**p) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.**

q) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.

r) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la

información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

s) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

t) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión 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.

u) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

v) 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.

### 3.RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de Aprendizaje y su Ponderación		
<b>RA1</b>	Conoce los conceptos en alimentación y nutrición y su influencia en el deporte.	30%
<b>RA2</b>	Identifica la preparación bioenergética y fisiopatología en el deporte y la nutrición.	15%
<b>RA3</b>	Identifica las necesidades de la nutrición en el entrenamiento y la competición con ayudas ergogénicas en el deporte.	15%
<b>RA4</b>	Conoce la relación entre práctica deportiva, hidratación y termorregulación.	20%
<b>RA5</b>	Conoce la relación entre deporte y las diferentes patologías que afectan a su realización.	20%

#### 3.1 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

<b>RA1. Conoce los conceptos en alimentación y nutrición y su influencia en el deporte.</b>	<b>30%</b>
a. Se han conocido los hábitos alimenticios y su influencia en la salud.	10%
b. Se ha sabido relacionar la salud con la dieta.	10%
c. Se ha identificado la relación entre alimentación y deporte.	20%

d. Se han identificado los requerimientos nutricionales del deportista.	20%
e. Se han reconocido los diferentes macronutrientes y la importancia de la fibra.	10%
f. Se han identificado, clasificado y analizado las recomendaciones dietéticas de los micronutrientes.	10%
g. Se han sabido relacionar los grupos de alimentos y sus tablas de composición.	20%

<b>RA2 Identifica la preparación bioenergética y fisiopatología en el deporte y la nutrición.</b>	<b>15%</b>
a. Se han reconocido las transformaciones energéticas celulares.	25%
b. Se han creado adaptaciones orgánicas y gestión del metabolismo energético durante el ejercicio.	25%
c. Se ha reconocido y gestionado la fatiga. Se ha identificado la relación de nutrición y fuerza.	25%
d. Se han reconocido las distintas patologías y síndrome metabólico	25%

<b>RA3 Identifica las necesidades de la nutrición en el entrenamiento y la competición con ayudas ergogénicas en el deporte.</b>	<b>15%</b>
a. Se ha aprendido a gestionar los hábitos, tendencias y recomendaciones dietéticas de los deportistas.	25%
b. Se han realizado diferentes modelos de dietas, antes, durante y después de la competición.	25%
c. Se han reconocido las ayudas ergogénicas nutricionales.	20%
d. Se ha aprendido a clasificar, describir y usar los distintos tipos de suplementos.	15%
e. Se han reconocido distintos tipos de sustancias, estimulantes y/o perjudiciales en el ejercicio físico.	15%

<b>RA4 Conoce la relación entre práctica deportiva, hidratación y termorregulación.</b>	<b>20%</b>
a. Se ha aprendido a gestionar el balance híbrido en función de la actividad deportiva a desarrollar.	25%
b. Se ha reconocido la acción del agua antes, durante y después de la práctica de la actividad física.	40%
c. Se ha elaborado una guía de recomendaciones de ingesta de líquidos y electrolitos en el deporte.	25%
d. Se han identificado y analizado las características de las bebidas para deportistas.	10%

<b>RA5 Conoce la relación entre deporte y las diferentes patologías que afectan a su realización.</b>	<b>20%</b>
- Se ha analizado el efecto positivo del deporte sobre determinadas enfermedades.	50%
- Se han analizado algunas enfermedades desencadenadas por la práctica deportiva.	50%

## 4. CONTENIDOS BÁSICOS

<b>Bloque temático 1: Conceptos: alimentación y nutrición. Hábitos alimentarios y modelos alimentarios.</b>			
<b>Objetivos</b>	<b>Competencias</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Criterios de evaluación</b>
S, U	A,P	RA1	A,B,E,F,G
<b>Contenidos que se abordan</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceptos: alimentación y nutrición.</li> <li>- Los hábitos alimentarios: origen y cambio. Influencia de los hábitos alimentarios en los estados de salud.</li> <li>- Dieta equilibrada base de la salud humana.</li> <li>- Formas alternativas de alimentación y su relación con el deporte.</li> <li>- Mitos alimentarios y deporte. Factores que influyen en los actos alimentarios de la población.</li> <li>- Requerimientos nutricionales del deportista</li> </ul>			



<b>Bloque temático 2: Nutrientes y alimentos: su influencia en el deporte.</b>			
<b>Objetivos</b>	<b>Competencias</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Criterios de evaluación</b>
B, U	A, D	RA1	C,D
<b>Contenidos que se abordan</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macronutrientes: hidratos de carbono, lípidos, proteínas.</li> <li>- Micronutrientes: vitaminas, minerales, agua.</li> <li>- La importancia de la fibra alimentaria para la salud y el deporte.</li> <li>- Alimentos: función y clasificación.</li> <li>- Grupos de alimentos.</li> <li>- Tablas de composición de los alimentos.</li> </ul>			

<b>Bloque temático 3: Bioenergética</b>			
<b>Objetivos</b>	<b>Competencias</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Criterios de evaluación</b>
S, U	D,P, O	RA2	A,B,C,D
<b>Contenidos que se abordan</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transformaciones energéticas celulares.</li> <li>- Sistema ATP-PC. Sistema glucolítico. Sistema oxidativo.</li> <li>- Adaptaciones orgánicas en el ejercicio. Adaptación neuromuscular al entrenamiento de la fuerza.</li> <li>- Metabolismo energético durante el ejercicio.</li> </ul>			

<b>Bloque temático 4: Fisiopatología en el deporte y la nutrición.</b>			
<b>Objetivos</b>	<b>Competencias</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Criterios de evaluación</b>
B, S, U	A,D, P	RA5	A, B
<b>Contenidos que se abordan</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Síndrome metabólico.</li> <li>- Obesidad y sobrepeso. Nutrición y alteraciones metabólicas: diabetes mellitus tipo 1 y tipo 2.</li> <li>- Nutrición y enfermedades en la conducta alimentaria.</li> </ul>			

<b>Bloque temático 5: Hidratación</b>			
<b>Objetivos</b>	<b>Competencias</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Criterios de evaluación</b>
S	A, P, D,O	R4	A,B,C,D
<b>Contenidos que se abordan</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Balance hídrico.</li> <li>- Ingesta y eliminación de agua.</li> <li>- La acción del agua en el organismo durante la práctica de actividad física.</li> <li>- Requerimientos durante la práctica deportiva.</li> <li>- Ingesta recomendable de bebidas específicas para deportistas.</li> </ul>			

<b>Bloque temático 6: La nutrición en el deportista de élite.</b>			
<b>Objetivos</b>	<b>Competencias</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Criterios de evaluación</b>
B, S , U	A, D	RA3	C,D,E
<b>Contenidos que se abordan</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasado y presente en el deporte de élite.</li> <li>- La dieta para el deportista de élite.</li> <li>- La alimentación de los deportistas olímpicos.</li> </ul>			

<b>Bloque temático 7: Nutrición para el entrenamiento y la competición.</b>			
<b>Objetivos</b>	<b>Competencias</b>	<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Criterios de evaluación</b>
B,U	A, D, O, P	RA3	A,B
<b>Contenidos que se abordan</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hábitos dietéticos en los deportistas.</li> <li>- Tendencias nutricionales de los deportistas.</li> <li>- Recomendaciones dietéticas.</li> <li>- Dieta antes, durante y después de la competición.</li> </ul>			

## 4.1. TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Primer trimestre

- Conceptos: alimentación y nutrición. Hábitos alimentarios y modelos alimentarios.
- Nutrientes y alimentos: su influencia en el deporte.
- Hidratación.
- Bioenergética.

Segundo trimestre

- Fisiopatología en el deporte y la nutrición.
- La nutrición en deportistas de élite.

Tercer trimestre

- Nutrición para el entrenamiento y la competición
- Hidratación

## 5. METODOLOGÍA DIDÁCTICA GENERAL

Nos basaremos en los siguientes:

- **Motivar al alumno** para que se interese por lo que está aprendiendo.
- **Partir del nivel de conocimientos del alumno**, para lo que realizaré una evaluación inicial, ajustándome a las características generales del grupo.
- Buscar que los alumnos adquieran **aprendizajes significativos**. Para ello se requiere:
  - Una actitud favorable por parte del alumno.
  - Que los contenidos tengan sentido para ellos, que sea funcional o útil.
  - Que el material de aprendizaje se organice según los principios de jerarquización, derivación y coordinación de los contenidos.
  - Que el profesor actúe como guía del proceso, pero que el protagonista lo tenga el alumno.
- **Aprender a aprender**, prestando especial atención a la adquisición de estrategias cognitivas de planificación y regulación de la propia actividad de aprendizaje.

### 5.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de programación, dirección y supervisión de nutrición.

La concreción de la función de dirección y supervisión incluye la transmisión de información, la aplicación de metodologías específicas, la corrección de errores, la adaptación de tareas y el control del uso de los espacios y de los materiales.

## **5.2. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD PARA ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS 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.

### **5.3. ORIENTACIONES SOBRE LAS INSTALACIONES, EL EQUIPAMIENTO, LOS ESPACIOS Y LOS MEDIOS**

- Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el anexo II de este real decreto.
- Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se deriven de los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales que se imparten en cada uno de los espacios. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:
  - La superficie se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo y deberá permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza aprendizaje con la ergonomía y la movilidad requeridas dentro del mismo.
  - Deberán cubrir la necesidad espacial de mobiliario, equipamiento e instrumentos auxiliares de trabajo.
  - Deberán respetar los espacios o superficies de seguridad que exijan las máquinas y equipos en funcionamiento.
  - Respetarán la normativa sobre prevención de riesgos laborales, la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo y cuantas otras normas sean de aplicación.
- Los espacios formativos establecidos podrán ser ocupados por diferentes grupos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.
- Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.
- Los equipamientos que se incluyen en cada espacio han de ser los necesarios y suficientes para garantizar al alumnado la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:
  - El equipamiento (equipos, máquinas y otros) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.
  - La cantidad y características del equipamiento deberán estar en función del número de personas matriculadas y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se imparten en los referidos espacios.
- Las Administraciones competentes velarán para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Las instalaciones que vamos a utilizar son:

- Aula, equipada con proyector, cañón, pizarra, pizarra digital.
- Gimnasio
- Sala de ritmo equipada.

## **6. 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 contrario se 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.

### **6.1. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Exámenes teóricos relacionados con los contenidos trabajados en clase.
- Exposiciones orales individuales y grupales.
- Tareas de clase.
- Trabajos individuales y grupales.
- Participación en las sesiones de nutrición.

### **6.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

- Para superar el módulo positivamente habrá que obtener una calificación de al menos 5 puntos sobre 10. Esta calificación será la media de dos bloques, parte

teórica (60%) y actividades prácticas (40%). En ambos bloques se necesita al menos un 4 para poder hacer media.

- Si la calificación final no fuera positiva, el alumnado podrá recuperar aquellos bloques que no haya superado, en la evaluación final, guardando el resto de notas.
- Es necesario entregar y realizar todas las actividades de evaluación solicitadas en los plazos indicados. No se admitirá ninguna actividad de evaluación fuera de plazo, siendo la calificación de la misma 0 puntos.
- No se repetirá ninguna actividad de evaluación por el motivo que fuera (baja calificación, por no entregarla en los plazos marcados, etc). La calificación obtenida será consecuencia del trabajo realizado en ella y formalidad en los plazos de entrega.
- Solamente se podrá repetir una actividad de evaluación (sobre todo con carácter presencial; exámenes teórico-prácticos, exposiciones orales, dirección de sesiones, etc.) justificando debidamente la causa de la no asistencia a la misma. De no cumplir dicho requisito la actividad se califica con 0 puntos. La fecha para repetir dicha actividad se comunicará al alumnado previamente y con tiempo suficiente para su realización.
- Igualmente, si se comprueba que la elaboración de alguna actividad de evaluación no es original y personal, no se procederá a su valoración, siendo calificado con 0 puntos.
- De cada evaluación se obtendrá una calificación numérica con decimales. La nota final del curso será una nota media numérica sin decimales, que se obtendrá de la media aritmética de las calificaciones de las tres evaluaciones. Esta nota final se hará con las calificaciones obtenidas en cada una de las evaluaciones, es decir, con la nota numérica con decimales.

### **6.3. CRITERIOS DE RECUPERACIÓN DE ALGUNA EVALUACIÓN SUSPensa**

Al acabar la evaluación si la nota no llega al 5, se realizará en la siguiente evaluación una prueba para recuperar, cuyos contenidos serán los que se hayan visto en esa evaluación suspensa (todos los contenidos impartidos durante esa evaluación).

La fecha y hora será acordada con los alumnos implicados.

Para la nota de la evaluación si se recupera, se tendrá en cuenta lo siguiente: Si la nota está comprendida entre 5 y 7,50, la nota será un 5. Si la nota está comprendida entre 7,51 y 9, la nota será un 6. Si la nota obtenida es superior a 9, la nota será un 7.

### **6.4. PÉRDIDA DEL DERECHO A LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EXAMEN FINAL PARA LA SUPERACIÓN DEL MÓDULO**

La acumulación de faltas (justificadas e injustificadas) podrá ocasionar la pérdida de la evaluación continua en el módulo, estableciendo para ese caso, una prueba final.

Al encontrarnos en régimen de enseñanza presencial y dado el carácter eminentemente práctico de los ciclos formativos, y entendiendo que el alumno aprende “haciendo” y

realizando las tareas, los alumnos serán evaluados durante las tareas prácticas llevadas a cabo diariamente, tanto en su realización y participación, como en su implicación y contribución al buen desarrollo de las sesiones. Será imprescindible para la superación de los diferentes módulos un mínimo de realización de prácticas diaria. De modo, que se dará un aviso una vez alcanzado el 8% de faltas y se perderá la evaluación continua al alcanzar el 15% de faltas, es decir 7 faltas de asistencia.

Aquellos alumnos que se encuentren en esta situación tendrán que realizar un examen teórico-práctico final donde se abarcará todos los contenidos teóricos- prácticos vistos durante el curso. 60% teórico 40% práctico.

Será necesario obtener al menos un 4 en cada una de las partes para poder hacer medio. Y la media de ambas debe de ser igual o superior a 5 para poder superar el módulo.

## **6.5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN EN LA CONVOCATORIA FINAL EXTRAORDINARIA**

Lo realizarán los alumnos cuya nota media final sea inferior a 5, después de haber hecho el examen ordinario.

Tendrán que presentarse con los contenidos de todo el curso, independientemente de que alguna evaluación esté aprobada. La nota se elegirá por lo siguiente:

Si la nota está comprendida entre 5 y 7,50, la nota será un 5.

Si la nota está comprendida entre 7,51 y 9, la nota será un 6.

Si la nota obtenida es superior a 9, la nota será un 7.

Parte teórica 60% y parte práctica 40%.

## **6.6. PROCEDIMIENTO Y ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA EL ALUMNADO CON EL MÓDULO PENDIENTE DE CURSOS ANTERIORES**

El alumno que tenga el módulo pendiente de cursos anteriores deberá examinarse de todos los contenidos impartidos durante el curso. El examen extraordinario consistirá en una prueba escrita de contenidos conceptuales (70%) y confección de trabajos (30%).

Es necesario sacar como mínimo 4 puntos (de los 10 posibles) en las pruebas de contenidos conceptuales y confección de los trabajos.

La media de todas las puntuaciones debe ser igual o superior a 5 puntos.

La confección de trabajos, se entregarán al inicio de la prueba escrita, pudiendo el profesor pedir aclaraciones sobre lo expuesto en ellos.

Estos trabajos deben ser el resultado un esfuerzo y evolución-maduración personal totalmente elaborado por el alumno.



## **7. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS**

Para el curso actual 2024-2025, no hay actividades previstas.

## **8. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DEL MÓDULO**

- Putz, R. & Pabst, R. Atlas de anatomía humana. Sobotta. Ed Panamericana. 21 Edición.
- Thiboudeau & Patton (2007) Anatomía y Fisiología. Elsevier (2004).