



MÁSTER UNIVERSITARIO EN FORMACIÓN DEL PROFESORADO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA, BACHILLERATO, FORMACIÓN PROFESIONAL, ENSEÑANZAS DE IDIOMAS Y ENSEÑANZAS DEPORTIVAS

DISEÑO Y DESARROLLO MEJORADO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA “PRINCIPIOS DE DIETÉTICA”, EN EL MÓDULO TÉCNICAS BÁSICAS DE ENFERMERÍA DEL CFGM DE TÉCNICO EN CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA.

Presentado por:

VANESSA SIMÓ MONTORO

Dirigido por:

JOSÉ RAMÓN MERINO ESPUNY

CURSO ACADÉMICO

2023/2024

Agradecimientos

Este trabajo y el Máster en general han supuesto un gran esfuerzo tanto personal como económico, pero estoy muy orgullosa de haber llegado hasta aquí. En primer lugar quiero agradecer el apoyo, la insistencia y la comprensión de mi familia, sin ellos nunca me hubiera animado a realizarlo. A mis compañeras del Máster, Alex, Cris, Gertru, Isabel, María y Sara por su complicidad, su disposición para trabajar en equipo y por compartir tantos momentos de agobios, risas y confidencias, sin ellas estos meses hubieran sido más duros. A cada uno de los docentes que nos han acompañado durante estos meses, por transmitirnos sus conocimientos aunque haya sido a través de una pantalla y lo que ello conlleva, imposible nombrarlos a todos. A mi tutor José Ramón por la ayuda recibida en el desarrollo de este trabajo. Y como no a mi tutora de prácticas M^a José García, por demostrarme el día a día en el instituto, el gran trabajo que realiza un docente tanto dentro como fuera del aula, y de la que he aprendido muchas cosas en tan poco tiempo.

Resumen

Este trabajo fin de Máster describe el estudio y propuesta de mejora de una programación didáctica del Módulo de Técnicas Básicas de Enfermería del Ciclo Formativo de Grado Medio de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería y la concreción de esas mejoras dentro de la Unidad Didáctica "Principios de Dietética", haciendo uso de los conocimientos y los recursos facilitados durante estos intensos meses. Aplicando la filosofía del Aula del Futuro, creando diferentes espacios flexibles de aprendizaje, haciendo uso de metodologías activas. Siempre teniendo en cuenta la diversidad en el aula, la importancia de educar en valores y el cambio de roles tanto del alumnado como del profesorado en estas metodologías pedagógicas.

Palabras clave: ciclo de grado medio, metodologías activas, necesidades específicas de apoyo educativo, diferentes ritmos de aprendizaje, programación unidad didáctica, aula del futuro, trabajo cooperativo, trabajo fin de máster.

Abstract

This Master's thesis describes the study and proposal for improvement of a didactic program of the Basic Nursing Techniques Module of the Intermediate Level Training Cycle of Auxiliary Nursing Care Technician and the realization of these improvements within the Didactic Unit "Principles of Dietetics", making use of the knowledge and resources provided during these intense months. Applying the philosophy of the Classroom of the Future, creating different flexible learning space, making use of active methodologies. Always taking into account diversity in the classroom, the importance educating in values and the change in roles of both students and teachers in these pedagogical methodologies.

Keywords: intermediate level cycle, active methodologies, specific educational support needs, different learning rhythms, didactic unit programming, classroom of the future, cooperative work, master's thesis.

Tabla de Contenido

Introducción.....	11
Justificación	12
Objetivos.....	12
Presentación de capítulos.....	13
Metodología.....	13
Desarrollo del trabajo	13
Marco normativo estatal y específico de la Comunidad Valenciana	13
Normativa legislación estatal.....	13
Normativa legislación autonómica	14
Contextualización del centro educativo.....	14
Descripción del centro.....	14
Organigrama del centro.....	18
Contexto socioeconómico	19
Perfil del alumnado.....	19
Análisis de la PD, Identificación de las Áreas de Mejora y Aportación de Novedades.	20
Actividades TIC	43
Metodología	44
Propuesta de Innovación. Diseño de un Proyecto de Innovación Docente	46
Temporalización	47
Metodología	47

Desarrollo de valores relativos a Equidad y Diversidad	49
Desarrollo de valores éticos	50
Refuerzo y Grupos de Atención.....	50
Desarrollo de la Unidad Didáctica 13 Principios Básicos de Dietética.	52
Introducción.....	52
Justificación.....	52
Contextualización	52
Elementos curriculares	53
Enfoques Metodológicos	58
Material y Recursos Didácticos	58
Temporalización	59
Instrumentos de Evaluación y Criterios de Calificación.....	68
Recuperación de Materia no Superadas.....	69
Elementos Transversales	70
Utilización de herramientas TIC.....	70
Métodos de Atención al Alumnado con Necesidades Específicas de Apoyo	
Educativo.....	70
Posibilidad de proyecto de investigación educativa.....	70
Identificación del problema.	70
Preguntas de investigación.....	71
Objetivos	71
Metodología	71

Recursos	72
Conclusión	72
Conclusiones, limitaciones y prospección de futuro.....	72
Referencias bibliográficas.....	74
Anexos	76

Lista de Tablas

Tabla 1. Identificación del módulo TBE.....	20
Tabla 2. Cualificación profesional Cuidados auxiliares sanitarios.....	24

Lista de Figuras

Figura 1. Ubicación CIPFP Ausiás March.....	15
Figura 2. Oferta de ciclos CIPFP Ausiás March.....	16
Figura 3. Organigrama del centro CIPFP Ausiás March.....	18
Figura 4. Resumen mejoras y novedades de la PD.....	20
Figura 5. Realizaciones profesionales y criterios de realización.....	25
Figura 6. Relación de las Capacidades Profesionales con los CE.....	30
Figura 7. Relación bloque temático, Capacidad Terminal y reorganización UUDD.....	35
Figura 8. Calendario escolar Comunidad Valenciana 2023-2024.....	36
Figura 9. Distribución Temporal UUDD.....	37
Figura 10. Fases de la Evaluación.....	40
Figura 11. Ponderación UUDD.....	41
Figura 12. Evaluación de la Práctica Docente.....	42
Figura 13. Evaluación del alumnado en el Proyecto de Investigación.....	49
Figura 14. Elementos curriculares presentes en la UD 13 Principios Básicos de Dietética.....	57
Figura 15. Relación Capacidad Terminal, CE y Contenidos.....	58
Figura 16. Materiales y recursos didácticos.....	59
Figura 17. Temporalización UD 13.....	60
Figura 18. Sesión 1, UD 13.....	60
Figura 19. Sesión 2, UD 13.....	62
Figura 20. Sesión 3, UD 13.....	62
Figura 21. Sesión 4, UD 13.....	63
Figura 22. Sesión 5, UD 13.....	64
Figura 23. Sesión 6, UD 13.....	65
Figura 24. Sesión 7, UD 13.....	66

Figura 25. Sesión 8, UD 13.....	66
Figura 26. Sesión 9, UD 13.....	67
Figura 27. Sesión 10, UD 13.....	67
Figura 28. Relación actividades, Instrumentos de evaluación y Criterios de calificación.....	69

Abreviaturas y Acrónimos

CE: Criterios de Evaluación

CEFIRE: Centros de Formación, Innovación y Recursos Educativos

CFGM: Ciclo Formativo Grado Medio

CIPFP: Centro Integral Público de Formación Profesional

CPPS: Competencias Profesionales, Personales y Sociales

ESO: Educación Secundaria Obligatoria

NEAE: Necesidades Específicas de Apoyo Educativo

ODS: Objetivos de Desarrollo Sostenible

PD: Programación Didáctica

PEC: Proyecto educativo de Centro

RA: Resultado de Aprendizaje

RD: Real Decreto

TBE: Técnicas Básicas de Enfermería

TDAH: Trastorno por Déficit de Atención e Hiperactividad

TIC: Tecnologías de la Información y la Comunicación

TFM: Trabajo Fin de Master

UD: Unidad Didáctica

Introducción

Este documento presenta la realización del Trabajo Fin de Máster, el cual pertenece al “Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Formación Profesional, Enseñanzas de Idiomas y Enseñanzas Deportivas”, cursado en la Universidad Europea de Valencia en el curso 2023/2024 de la especialidad Procesos Sanitarios.

Consta de dos partes, por un lado se realiza un análisis y mejora de la programación didáctica del módulo Técnicas Básicas de Enfermería de primer curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería, del centro donde se han realizado las prácticas y por otro lado se realiza el desarrollo y mejora de la unidad didáctica “Principios de Dietética”, haciendo hincapié en la importancia de trabajar en Espacios Flexibles de Aprendizaje como es trabajar con el concepto del Aula del Futuro utilizando las Tecnologías Emergentes que disponemos a nuestro alcance como son la Realidad Aumentada, la Realidad Virtual y la Inteligencia Artificial, así como la utilización de metodologías activas. Dotando de mayor participación al alumnado y convirtiéndose en protagonista de su propio proceso de aprendizaje, ajustándose a la diversidad y a los diferentes ritmos de aprendizaje favoreciendo la inclusión, desarrollando las habilidades transversales como el trabajo en equipo, la comunicación, la resolución de problemas, preparándolos para el mundo actual, que aumente su motivación y que se favorezca el desarrollo de habilidades sociales y emocionales.

Dicho lo cual, se procede a explicar que el Aula del Futuro es un proyecto que propone la flexibilización de los espacios de aprendizaje en combinación con las tecnologías, para mejorar los procesos de enseñanza y aprendizaje a través de metodologías activas. Desarrolla el concepto de organización del espacio atendiendo al desarrollo de habilidades en los alumnos más allá de la adquisición de contenidos. Dividiéndolo en seis zonas: Investiga, Explora, Interactúa, Desarrolla, Crea y Presenta, que tienen como finalidad favorecer y estimular los

procesos de enseñanza y aprendizaje, haciendo que el alumnado sea el protagonista de todo el proceso, y el docente amplíe su papel de transmisor de contenidos al de moderador, orientador, organizador y, sobre todo, de guía. Pasando así de una metodología tradicional, a una metodología activa e integradora, que permite que el alumno tenga un papel activo, a la vez que el docente atiende a los diferentes ritmos y estilos de aprendizaje, por lo que fomenta la inclusión educativa. El modelo de Aula del Futuro combina metodología, tecnología y actividades en diferentes zonas. (Instituto Nacional de Tecnologías Educativas y de Formación del profesorado: Iniciativas: Aula del Futuro www.INTEF.com)

Justificación

Este trabajo quiere exponer como el alumnado además de conseguir el objetivo general y las capacidades terminales marcados en la normativa para este ciclo, el de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería, sea capaz de mirar hacia el futuro manejándose dentro de las habilidades del siglo XXI. Consiguiendo estas competencias se logrará formar a mejores profesionales, capaces de atender de forma más humanizada y efectiva a los pacientes, mejorando su calidad de vida y bienestar general. Así como aprender a adaptarse y evolucionar dentro del sector sanitario y/o social actual.

Objetivos

Presentar una Unidad Didáctica (UD) enfocando una parte relevante hacia las Metodologías Activas y Espacios Flexibles de Aprendizaje en la que se tiene en cuenta a todos los alumnos, los cuales tienen ritmos de aprendizaje diferentes. Que sea más atractiva, en la que aprendan de manera colaborativa y participativa, a ayudar a sus iguales teniendo en cuenta las Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE), tener presente los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la Agenda 2030 y a trabajar desde el respeto y la no discriminación.

Presentación de capítulos

Primero se abordará la programación didáctica del módulo dentro de la normativa estatal y autonómica, así como la contextualización del centro educativo en el que desarrolla la realización de las prácticas. A continuación se expondrá la mejora y las novedades incorporadas en la UD “Principios de Dietética”, así como las metodologías utilizadas y su implementación. Y se finalizará con una conclusión, en la que se hará tanto una reflexión de lo aprendido concretamente en este trabajo, como la forma de afrontar mi propio futuro como docente investigando y colaborando en proyectos colaborativos, resaltando la importancia tanto para los alumnos como para los compañeros de profesión.

Metodología

Para la realización de este TFM, se ha consultado la normativa vigente para CFGM, así como los documentos facilitados por el centro a través de su página web. También de la programación facilitada por la tutora del módulo, la observación directa del mismo y del alumnado y posteriormente creando una Unidad Didáctica poniendo en práctica todo lo aprendido durante la realización del máster en estos meses.

Desarrollo del trabajo

Marco normativo estatal y específico de la Comunidad Valenciana

A continuación se detalla el marco normativo que regula la programación didáctica de este ciclo formativo tanto a nivel estatal, como a nivel autonómico de la Comunidad Valenciana.

Normativa legislación estatal

Constitución Española BOE núm. 311, de 29 de diciembre de 1978

Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. (En adelante LOE modificada por LOMLOE)

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

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

Real Decreto 546/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería y las correspondientes enseñanzas mínimas.

Real Decreto 558/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería.

Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Normativa legislación autonómica

Decreto 252/2019, de 29 de noviembre, del Consell, de regulación de la organización y el funcionamiento de los centros públicos que imparten enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato y Formación profesional.

Decreto 193/2021, de 3 de diciembre, del Consell, de organización y funcionamiento de los centros integrados públicos de Formación Profesional de la Comunitat Valenciana.

Ley 4/2018, por la cual se regula y promueve el plurilingüismo en el sistema educativo valenciano.

Resolución de 6 de julio de 2023, de la Secretaría Autonómica de Educación y Formación Profesional, por la que se dictan instrucciones sobre la ordenación académica y de organización de la actividad docente de los centros de la Comunitat Valenciana que durante el curso 2023-2024 impartan Formación Profesional de grado C, D y E.

Contextualización del centro educativo

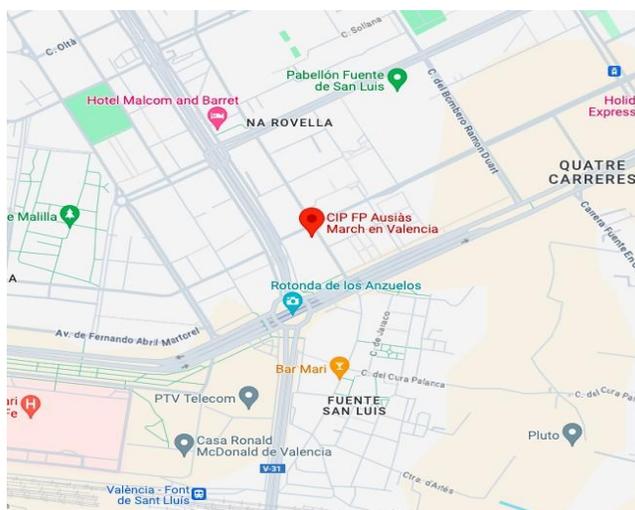
Descripción del centro

El Centro Integrado Público de Formación Profesional Ausiàs March se encuentra en la calle Ángel de Villena s/n, al lado de la rotonda de los anzuelos, al sur de Valencia. Se emplaza en el barrio de Fuente de San Luis, dentro del distrito de Quatre Carreres. El

centro se situa cerca de la Ciutat de les Arts i les Ciències, el Hospital Universitario La Fe y el Pabellón Fuente de San Luis. Gracias a su ubicación, tiene fácil acceso por las arterias de tráfico rodado (bulevar Ausiàs March y bulevar Antonio Ferrandis, antes Bulevar Sur), además de la amplia red de transporte público disponible en la zona y del cual el centro educativo dispone de una gran información en su web www.ausiasmarch.net, ya que está muy comprometido por el cuidado del medio ambiente y anima a usarlo así como el uso de la bicicleta tanto propia como el Valenbici. A grandes rasgos, la red de transporte público consta de 8 líneas de autobús de la EMT, 3 líneas de autobús de la EMT nocturno, la línea 10 de MetroValencia con parada en Quatre Carreres a 11 minutos del centro, 2 Líneas de autobús de MetroBus con el que conecta con diversos pueblos cercanos a Valencia como son: Alcàsser, Silla, Beniparrell, Albal, Catarroja, Massanassa, Alfafar y Benetússer.

Figura 1.

Ubicación CIPFP Ausiàs March



Nota. Fuente ausiasmarch.net

Es un centro de estudios español de titularidad pública y está gestionado por la Generalitat Valenciana. En él se imparten los Ciclos Formativos de 4 familias profesionales; de Informática y Comunicaciones, Administración y Gestión, Comercio y Sanidad que conducen a

la obtención de Títulos de Formación Profesional y/o Certificados de Profesionalidad. Se ofertan en modalidad presencial tanto en horario de mañana como de tarde y además en las familias profesionales de Informática y Comunicaciones y Sanidad, se ofertan algunos ciclos formativos de grado medio de carácter semipresencial, también llamados “a distancia”.

Figura 2.

Oferta de Ciclos CIPFP Ausiàs March.

FAMILIA DE SANIDAD	FAMILIA COMERCIO Y MARKETING	
CFGM Farmacia y Parafarmacia	CFGM Actividades Comerciales	
CFGM Cuidados Auxiliares de Enfermería	CFGS Gestión de Ventas y Espacios Comerciales	
CFGS Documentación y Administración Sanitarias	CFGS Comercio Internacional	FAMILIA ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN
CFGS Higiene Bucodental		CFGM Gestión Administrativa
CFGS Laboratorio Clínico y Biomédico	FAMILIA INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES	CFGS Administración y Finanzas
CFGS Ortoprotésis y Productos de Apoyo	CFGM Sistemas Microinformáticos y Redes	
CFGS Prótesis Dentales	CFGS Administración de Sistemas Informáticos y Redes	
CFGS Radioterapia y Dosimetría	CFGS Desarrollo Aplicaciones Web	
CFGS Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear		

Nota. Fuente www.ausiasmarch.net

Está autorizado para ofertar la FP Dual en todos los ciclos de las familias de Informática y Comunicación, Administración y Gestión, Comercio y Marketing y algunos ciclos de Sanidad. Está adscrito a efectos de la prueba de acceso a la Universidad Politécnica de Valencia y Universidad de Valencia, además está reconocido desde 2013 como centro de prácticas del Prácticum Máster Profesorado en diversas Universidades tanto públicas como privadas. También está inmerso en la Red de Centros de Calidad, es centro Erasmus+ y ha sido reconocido como centro eTwinning, este reconocimiento significa que el profesorado participa

activamente en el proceso de enseñanza-aprendizaje con actividades y procedimientos incluidos en proyectos eTwinning, la mayor comunidad educativa online.

El Instituto tiene matriculados aproximadamente 1600 alumnos, atendidos por 140 profesores, 3 administrativas, 3 conserjes y 5 personas encargadas del servicio de limpieza.

El centro está distribuido en tres plantas, además de un patio con instalaciones deportivas y aparcamiento para profesores. En la planta baja se ubica el hall, secretaría, despachos de dirección y jefatura de estudios, biblioteca, salón de actos, cafetería y aseos tanto para profesores como para alumnos, cuenta con aseos adaptados. En todas las plantas hay aulas de las diferentes familias profesionales. Dispone de buenas instalaciones para la familia de sanidad, cuenta con un taller de ortoprótesis muy bien condicionado, laboratorio y sala polivalente con material de enfermería compartida para varios módulos de los ciclos de Sanidad.

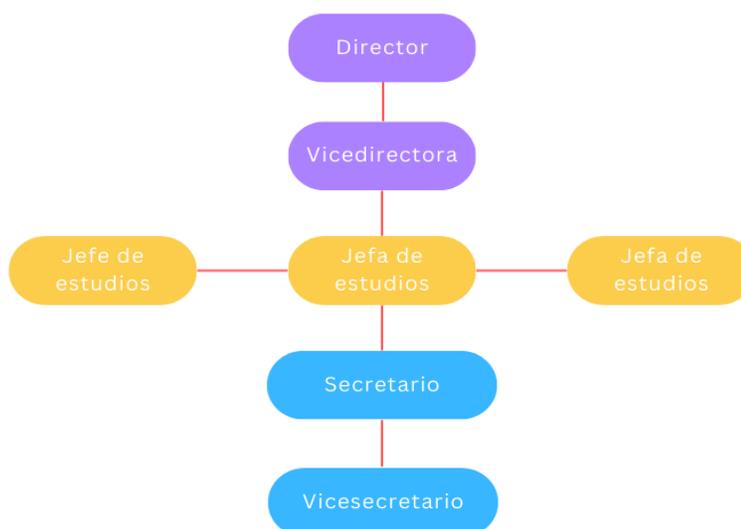
En su Proyecto Educativo de Centro, el cuál se puede consultar en su página web www.ausiasmarch.net, es un documento pedagógico elaborado por y para la comunidad educativa, recoge de manera detallada la identidad, objetivos y organización del centro con el objeto de dar respuesta eficaz a las necesidades y demandas que se puedan presentar a lo largo del curso escolar. La misión del Centro Integrado Público de Formación Profesional Ausiàs March de Valencia es dotar a su alumnado de los conocimientos, capacidades y competencias profesionales necesarias, así como una formación en actitudes y valores, capacidades personales, sociales, lingüísticas y digitales que les permitan incorporarse a un mercado laboral y a una sociedad en continuo cambio. Cuya visión es ser un centro de enseñanza pública de calidad, volcado en una Formación Profesional de carácter emprendedor e innovador con la finalidad de obtener un alto grado de éxito tanto en la dimensión profesional como personal. Y en la que todos los miembros de la comunidad educativa sientan un compromiso de responsabilidad compartida. Sus valores fundamentales incluyen la calidad, el trabajo en equipo, la cooperación, la orientación profesional, la equidad y la promoción de la

igualdad y la inclusión. Además, se promueven metodologías innovadoras, la integración de las TIC en el aprendizaje, la mejora continua y la conciencia ecológica.

Organigrama del centro

Figura 3

Organigrama del centro CIPFP Ausiàs March



El centro cuenta con 140 profesores, de los cuales 52 dan clase a los ciclos pertenecientes a la familia de Sanidad, y concretamente 8 conforman el equipo docente de primer curso del Ciclo Formativo de TCAE, de diferentes especialidades como Farmacia, Fisioterapia, Enfermería, Odontología, Filología Inglesa y Económicas.

Contexto socioeconómico

El barrio de la Fuente de San Luis (en valenciano llamado la Fonteta de Sant Lluís) pertenece al distrito de Quatre Carreres, el número 10 de la ciudad de Valencia. Este distrito está situado al sudeste de la ciudad, limita con Camins al Grau por el noreste, con Eixample por el noroeste, con Poblats Marítims al este, con Jesús al oeste y al sur con Pobles del Sud. Tal y como se recoge en el Padrón Municipal de habitantes de 2023, el barrio de la Fonteta tiene una superficie de 23,9 hectáreas, una densidad de población de 129,3 y 3088 habitantes.

En la actualidad, es un barrio diverso y multicultural lleno de contrastes. En general es un barrio humilde de gente trabajadora.

Perfil del alumnado

El alumnado del centro es muy heterogéneo y de edades muy variadas, abarca desde los 17 hasta los 54 años. Acoge a alumnos de la propia ciudad y alrededores, aunque también existe un porcentaje de alumnado que acude a este CIPFP por la oferta de sus ciclos como de sus instalaciones. Concretamente en el ciclo de TCAE hay una disparidad enorme entre los alumnos que lo realizan de forma presencial y los de semipresencial. Los primeros son más jóvenes y la mayoría desean continuar sus estudios hacia ciclos superiores o incluso grados universitarios. Los segundos sin embargo, son más mayores y muchos de ellos lo compaginan con su actividad laboral, el 85% son mujeres que realizan funciones de cuidadoras, pero quieren obtener un título que las certifique. En todos los casos, para tener acceso a estos estudios, los alumnos deben de estar en posesión del título de ESO, haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos o haber superado una Prueba de Acceso en el caso de no cumplir con los requisitos anteriores.

Concretamente en el módulo de TBE presencial del turno de mañana son 24 alumnos en clase, cuyas edades oscilan desde los 17 a los 25 años y un alto porcentaje quiere continuar con sus estudios realizando un ciclo superior y posteriormente poder acceder a un Grado Universitario. Del total del alumnado, tres presentan Necesidades Específicas de Apoyo

Educativo (NEAE), uno con síndrome de Aspergen, otro con trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH) y otro con discapacidad visual moderada. Más adelante se detallará qué medidas se aplicarán para adaptar nuestras metodologías y evaluación con estos alumnos en nuestra UD.

Análisis de la PD, Identificación de las Áreas de Mejora y Aportación de Novedades.

En este apartado se va a presentar la Programación Didáctica facilitada por el centro donde se han realizado las prácticas y se procede a su análisis general, así como las mejoras y novedades que se puedan realizar y después se concretarán todas ellas en la UD que se expondrá más adelante.

A continuación se expone en la Figura 4 un cuadro a modo de resumen las mejoras y las novedades que se van a ir describiendo en las próximas páginas.

Figura 4.

Resumen mejoras y novedades de la PD.

MEJORAS	NOVEDADES
Relacionar las Capacidades Terminales con los bloques temáticos y las UDD.	Incluir las competencias profesionales, personales y sociales del CFGM que se trabajan en el módulo
Reorganización de las UDD	Ponderación UDD
Evaluación	Actividades TIC
Refuerzo y Grupos de Atención	Metodologías Activas
	Desarrollo valores
	Evaluación de la Práctica Docente

El Ciclo Formativo de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería, es un Ciclo de Grado Medio establecido en el Real Decreto 546/1995, de 7 de abril, con una duración de 1400 horas y perteneciente a la Familia Profesional de Sanidad. Por otro lado, está regulado por la

Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. (En adelante LOE modificada por LOMLOE)

La realización de la programación debe basarse en el Real Decreto 546/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería y las correspondientes enseñanzas mínimas, en el Real Decreto 558/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería y en la LOMLOE. Así como en la Programación General Anual y el Proyecto Educativo del Centro, del que se ha hablado anteriormente, ya que no debe entenderse como un documento aislado y de carácter únicamente académico, sino vinculada a los documentos citados anteriormente, dejando constancia de las señas de identidad, del contexto del centro y de las características del alumnado, es decir, su contextualización.

En primer lugar, se va a realizar un análisis para comprobar si aparecen los elementos curriculares que debe contener toda Programación Didáctica, si no fuera así se irá indicando a continuación.

Identificación del módulo

Tabla 1.

Identificación del módulo TBE

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEPARTAMENTO DE SANIDAD	
MÓDULO PROFESIONAL	TÉCNICAS BÁSICAS DE ENFERMERÍA
CÓDIGO	(CICLO LOGSE)
GRADO	MEDIO
CURSO	1º
Nº CRÉDITOS ECTS	(CICLO LOGSE)
DURACIÓN	350 horas
HORAS SEMANALES	11 horas
ESPECIALIDAD PROFESORADO	PROCEDIMIENTOS SANITARIOS Y ASISTENCIALES

Competencia general y Capacidades Profesionales.

Competencia general. Proporcionar cuidados auxiliares al paciente/cliente y actuar sobre las condiciones sanitarias de su entorno como miembro de un equipo de enfermería en los centros sanitarios de atención especializada y de atención primaria, bajo la dependencia del diplomado de enfermería o, en su caso, como miembro de un equipo de salud en la asistencia sanitaria derivada de la práctica del ejercicio liberal, bajo la supervisión correspondiente.

Capacidades profesionales.

a) Interpretar y comprender la información y el lenguaje asociados a los distintos procesos de atención sanitaria relacionados con el ejercicio de su actividad profesional.

b) Realizar tareas administrativas y de organización de una consulta, por lo general del sector privado, evaluar las necesidades de productos y materiales fungibles o no, administrando sus existencias en la consulta, dentro de su ámbito de competencias.

c) Poseer una visión de conjunto y coordinada de las distintas condiciones sanitarias de los pacientes/clientes, cuidados auxiliares de enfermería a realizar, e instrumental y material utilizado en las distintas consultas, unidades y/o servicios.

d) Promover, a su nivel, la humanización de la asistencia sanitaria al paciente/cliente utilizando técnicas de apoyo psicológico y de educación sanitaria.

e) Realizar las tareas de ayuda e instrumentación en los equipos/gabinetes de salud bucodental.

f) Aplicar técnicas hidrotermales básicas, manejando, regulando y secuenciando los equipos e instalaciones correspondientes, observando los procedimientos establecidos y registrando e informando las incidencias y anomalías que se produzcan durante la realización de la terapia.

g) Potenciar el conocimiento, actitudes y hábitos preventivos e higiénico-sanitarios en la población.

h) Colaborar con los miembros del equipo de trabajo en el que está integrado, asumiendo las responsabilidades conferidas al mismo, cumpliendo los objetivos asignados y manteniendo el flujo de información adecuado.

i) Valorar, a su nivel, la interrelación de las personas con la salud/enfermedad y sus aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.

j) Actuar en condiciones de emergencia, transmitiendo con celeridad y serenidad las señales de alarma y aplicando los medios de seguridad establecidos.

k) Poseer una visión global e integrada del sistema sanitario en sus aspectos organizativos, funcionales, sociales y administrativos.

l) Adaptarse a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de las innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral.

En cuanto a las competencias profesionales, personales y sociales como el Real Decreto de nuestro Ciclo Formativo es un ciclo LOGSE, como novedad se procede a recopilar las competencias que aparecen en el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en su anexo I, Competencias propias de los Ciclos formativos de Grado Medio

1. Aplicar técnicas y conocimientos de diferentes ámbitos de conocimiento en un campo profesional especializado.

2. Resolver problemas y contingencias de forma creativa e innovadora dentro del ámbito de su competencia, identificando las causas que los provocan.

3. Supervisar el trabajo rutinario de otras personas asumiendo la responsabilidad necesaria para la evaluación y la mejora de procesos y procedimientos de trabajo, que garanticen la calidad del producto o servicio.

4. 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, especialmente las tecnologías de la información y la comunicación.

5. Realizar y organizar con responsabilidad y autonomía el trabajo asignado en el ámbito de su competencia, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.

6. Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo, para mejorar la calidad del trabajo y producto o servicio realizado.

7. 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.

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

9. Ejercer los derechos y las obligaciones derivadas de la actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Unidad de Competencia

En la PD del centro, tal y como se recoge en la Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, muestra la Cualificación Profesional Cuidados auxiliares sanitarios que puede verse en la tabla 1, la cual posee cuatro Unidades de Competencia y concretamente la Unidad de Competencia 3: UC2256_2 es la que se recoge en nuestro módulo. De la misma manera se puede observar en la Figura 5 la relación de las Realizaciones Profesionales y Criterios de Realización correspondientes con el módulo de TBE.

Tabla 2.

Cualificación profesional Cuidados auxiliares sanitarios.

Familia Profesional	Sanidad
Nivel	2
Código	SAN669_2
Estado	BOE
Publicación	RD 1790/2011

Figura 5.

Realizaciones profesionales y criterios de realización.

<p>RP1: Realizar operaciones vinculadas a la exploración del paciente/usuario o paciente/usuario y a la recogida de datos que permitan a la persona superior responsable, hacer una valoración sobre el estado general del mismo.</p>
<p>CR1.1-El material necesario para la exploración y observación del paciente/usuario o paciente/usuario se prepara en función de las características del mismo y de la técnica exploratoria prevista.</p> <p>CR1.2-Las condiciones y maniobras precisas para llevar a cabo la recogida de muestras se comunican al paciente/usuario suministrando el material para que lleve a cabo el procedimiento de forma autónoma, cuando así proceda.</p> <p>CR1.3-Las muestras se recogen, utilizando el material adecuado a las características del paciente/usuario o de la paciente/usuario, asegurando su identificación y registro de las mismas en el soporte establecido.</p> <p>CR1.4-Las técnicas de medición de temperatura, frecuencia respiratoria, frecuencia cardiaca y tensión arterial, se realizan aplicando el procedimiento normalizado de trabajo, comunicando al responsable del plan de cuidados de enfermería, las desviaciones detectadas y registrándose en el soporte adecuado.</p> <p>CR1.5-Las mediciones somatométricas se realizan y registran siguiendo el protocolo de actuación establecido.</p> <p>CR1.6-Las operaciones vinculadas a la obtención de datos de balance nutricional del paciente/usuario o de la paciente/usuario se realizan anotando las ingestas y verificando que son adecuadas a las recomendaciones o prescripciones establecidas en el plan de cuidados de enfermería.</p> <p>CR1.7-Se colabora en la obtención de datos del balance hídrico del paciente/usuario o de la paciente/usuario, se realizan registrándose los relativos a las entradas y salidas de líquidos, de acuerdo con el protocolo de trabajo establecido y a las indicaciones del responsable del plan de cuidados de enfermería, observándose escrupulosamente que el balance hídrico-nutricional del paciente sea adecuado.</p> <p>CR1.8-Las operaciones vinculadas a la obtención de datos de balance hídrico del paciente/usuario o de la paciente/usuario, se realizan registrando los relativos a las entradas y salidas de líquidos, de acuerdo al protocolo de trabajo establecido y a las indicaciones del responsable del plan de cuidados de enfermería, observándose escrupulosamente el balance hídrico-nutricional sea adecuado.</p> <p>CR1.9-Los datos obtenidos de la observación directa del paciente/usuario o de la paciente/usuario, que puedan indicar alteración del estado general del mismo, se comunican al responsable del plan de cuidados y se registran de acuerdo con el protocolo de trabajo establecido.</p> <p>CR1.10-Los materiales, instrumental y equipos precisos para llevar a cabo las técnicas de exploración se ponen a disposición del responsable técnico superior, según proceda, de acuerdo con los procedimientos de trabajo establecidos.</p>

<p>CR1.11-Las técnicas de instrumentación o apoyo al procedimiento para llevar a cabo la evaluación del estado de salud bucodental de los pacientes/usuarios o de las pacientes/usuarias de servicios de salud odontológicos (técnica de cuatro y/o seis manos) por parte del odontólogo o/e higienista dental, se realizan de acuerdo con los protocolos normalizados de trabajo y procedimientos establecidos, coordinándose con los demás miembros del equipo.</p>
<p>RP4: Administrar medicación de acuerdo con el plan de cuidados establecido y a las indicaciones de la persona superior responsable.</p>
<p>CR4.1-La medicación prescrita al paciente/usuario o a la paciente/usuario del servicio de enfermería, se verifica en la hoja de tratamiento y/o historia clínica, comprobándose los datos de filiación previamente a la administración de la misma.</p> <p>CR4.2-La administración de la medicación al paciente/usuario o a la paciente/usuario, se realiza por vía oral, rectal o tópica, de acuerdo al protocolo de cuidados establecido, verificándose que el proceso se ha completado correctamente.</p> <p>CR4.3-La información sobre las actividades relativas a la administración de medicamentos y las posibles incidencias acaecidas, se transmite al responsable del plan de cuidados de enfermería y se registra en el soporte indicado.</p> <p>CR4.4-El material necesario para realizar las técnicas de terapia intravenosa, se prepara siguiendo las indicaciones del responsable del plan de cuidados de enfermería, para que éste pueda proceder a su implantación de acuerdo al protocolo de cuidados de enfermería.</p> <p>CR4.5-Al paciente/usuario o a la paciente/usuario se le informa y prepara adecuadamente para la administración de enemas de limpieza.</p> <p>CR4.6-El enema de limpieza se prepara y administra siguiendo el procedimiento de trabajo establecido, así como las indicaciones del responsable del plan de cuidados de enfermería.</p> <p>CR4.7-La administración de la medicación prescrita se registra en la gráfica u hoja de cuidados de enfermería establecida al efecto, para garantizar la continuidad del procedimiento asistencial.</p>
<p>RP5: Realizar operaciones de preparación del paciente/usuario o de la paciente/usuario para su traslado, asegurando que se cumplen las condiciones establecidas para el mismo.</p>
<p>CR5.1-Los datos personales que figuran en la solicitud de traslado se verifican y contrastan con el paciente/usuario o la paciente/usuario y/o con sus acompañantes.</p> <p>CR5.2-La comunicación de la información al paciente/usuario o a la paciente/usuario y a sus familiares del motivo o causas del traslado y de la unidad de destino, se realiza, en colaboración con el responsable del plan de cuidados de enfermería, antes de proceder a realizar el mismo, para garantizar el proceso de atención integral.</p> <p>CR5.3-La preparación del paciente/usuario o de la paciente/usuario para el traslado se realiza siguiendo el procedimiento establecido.</p> <p>CR5.4-Los medios y accesorios utilizados durante el procedimiento de traslado del paciente/usuario o de la paciente/usuario se verifica que son los idóneos para garantizar la confortabilidad y seguridad del mismo.</p> <p>CR5.5-El traslado se comunica al servicio receptor del paciente/usuario o de la paciente/usuario en el tiempo y la forma establecidos por el responsable del plan de cuidados.</p> <p>CR5.6-Las posibles incidencias sobre el traslado se comunican, de acuerdo al protocolo establecido, a los responsables de recibir al paciente/usuario o a la paciente/usuario en las unidades implicadas, de origen y destino, en colaboración con el responsable del plan de cuidados para garantizar la continuidad del proceso asistencial.</p>

<p>RP6: Movilizar al paciente/usuario o a la paciente/usuario dentro de su medio, de acuerdo al protocolo específico y/o al plan de cuidados de enfermería.</p>
<p>CR6.1-La minimización de posibles lesiones o complicaciones derivadas de periodos de larga inmovilización se previenen comprobando que el paciente/usuario o la paciente/usuario se encuentra lo más cómodo posible y en la postura registrada en el plan de cuidados de enfermería.</p> <p>CR6.2-La colocación del paciente/usuario o de la paciente/usuario en las ayudas técnicas se realiza, siguiendo las instrucciones específicas, en coordinación con otros miembros del equipo de enfermería.</p> <p>CR6.3-La movilización del paciente/usuario o de la paciente/usuario se realiza siguiendo los protocolos de movilización, adaptándose a sus características y a la naturaleza de sus lesiones o/y a las necesidades posturales registradas en el plan de cuidados de enfermería.</p> <p>CR6.4-La instalación del paciente/usuario o de la paciente/usuario se realiza en el sillón dental al comienzo de la intervención, de acuerdo a sus condiciones físicas y características específicas, asegurando que la posición del mismo se adecua al procedimiento técnico a ejecutar.</p> <p>CR6.5-La comprobación de que el paciente/usuario o la paciente/usuario se encuentra en la postura más adecuada a su déficit funcional o necesidades específicas, se realiza poniendo especial cuidado en lo concerniente a la atención de pacientes sometidos a cuidados paliativos.</p> <p>CR6.6 Los cambios posturales se realizan periódicamente según la prescripción, plan de cuidados o el procedimiento establecido.</p> <p>CR6.7-Los masajes específicos para estimular la circulación del paciente/usuario o de la paciente/usuario y/o disminuir síntomas asociados a periodos de larga inmovilización, se realizan de acuerdo al protocolo normalizado de trabajo y plan de cuidados de enfermería establecido.</p> <p>CR6.8-El proceso de deambulacion del paciente/usuario o de la paciente/usuario se controla o/y apoya, comunicando las posibles incidencias surgidas durante el mismo al responsable del plan de cuidados.</p> <p>CR6.9-Las ayudas técnicas necesarias para el traslado y/o la movilización del paciente/usuario o de la paciente/usuario se garantiza que están preparadas, comprobándose su estado y adecuación a las condiciones personales, informándole previamente de las mismas.</p>
<p>RP7: Realizar actividades para el mantenimiento y la mejora de las capacidades funcionales del paciente/usuario o de la paciente/usuario, aplicando tratamientos locales de termoterapia, crioterapia e hidroterapia, siguiendo los protocolos técnicos establecidos, en colaboración con profesionales especializados y bajo la supervisión del responsable superior responsable técnico.</p>
<p>CR7.1-La información sobre la técnica que se va a aplicar se comunica al paciente/usuario o a la paciente/usuario, de acuerdo a las indicaciones de la persona superior responsable.</p> <p>CR7.2-El material para la aplicación local de frío, calor seco o húmedo, se prepara cumpliendo las especificaciones técnicas y protocolos normalizados de trabajo.</p> <p>CR7.3-Los protocolos específicos de ejercicios físicos de rehabilitación o mejora funcional al paciente/usuario o a la paciente/usuario se realizan en colaboración con el personal especializado.</p> <p>CR7.4-Los tratamientos locales específicos recogidos en el plan de cuidados, tales como diatermia, ultrasonidos, láser o placas de estimulación motora, se aplican al paciente/usuario o a la paciente/usuario en colaboración con el personal especializado bajo la supervisión correspondiente.</p>

<p>CR7.5-Las aplicaciones de los tratamientos locales de frío y calor se verifica que cumplen las indicaciones de las prescripciones terapéuticas correspondientes.</p> <p>CR7.6-La aplicación de técnicas de tratamientos locales de hidroterapia se realiza teniendo en cuenta las condiciones establecidas para cada una de ellas, en función de las características del paciente/usuario o de la paciente/usuario y plan de cuidados establecido.</p> <p>CR7.7-Los masajes específicos para estimular la circulación del paciente/usuario o de la paciente/usuario se realizan siguiendo el plan de cuidados establecido.</p>
<p>RP8: Distribuir y/o revisar las comidas en las instituciones sanitarias o sociosanitarias y en el ámbito domiciliario, cuando así proceda, facilitándose o administrándose los alimentos, de acuerdo a las características del paciente/usuario o de la paciente/usuario y al protocolo o/y plan de cuidados de enfermería establecido.</p>
<p>CR8.1-La comida distribuida al paciente/usuario o a la paciente/usuario se verifica que es acorde al protocolo o plan de cuidados establecido.</p> <p>CR8.2-Los alimentos sólidos y/o líquidos se administran, en aquellos casos en que los pacientes/usuarios o las pacientes/usuario precisen apoyo o asistencia específica en la ingesta, en función de las necesidades de los mismos y verificando que la postura corporal sea la idónea para el procedimiento.</p> <p>CR8.3-La ingesta de alimentos de los pacientes/usuarios o de las pacientes/usuario que así lo requieran, se facilita o apoya, de acuerdo al protocolo de trabajo establecido.</p> <p>CR8.4-La ingesta de los pacientes/usuarios o de las pacientes/usuario, se comprueba que se ha realizado según los parámetros establecidos y las posibles incidencias o desviaciones se comunican al responsable del plan de cuidados, registrándose de acuerdo al protocolo establecido por el equipo asistencial.</p> <p>CR8.5-La alimentación de los neonatos, lactantes y pacientes/usuarios pediátricos o pacientes/usuario pediátricas se proporciona o facilita, de acuerdo a sus características y a las medidas de higiene y nutrición establecidas en el protocolo de cuidados de enfermería, comprobándose escrupulosamente el balance hídrico-nutricional de los mismos.</p> <p>CR8.6-Los materiales para la administración de la alimentación enteral se preparan para asegurar la disponibilidad y operatividad de los mismos.</p> <p>CR8.7-Los alimentos para administrar mediante sonda nasogástrica se preparan, verificándose que las condiciones físicas de los mismos son las idóneas para el procedimiento.</p> <p>CR8.8-El alimento se administra siguiendo los protocolos establecidos en el plan de cuidados de enfermería, tras comprobar que la sonda nasogástrica está colocada correctamente, a través de las maniobras exploratorias indicadas en el protocolo de trabajo establecido.</p> <p>CR8.9-Las posibles complicaciones locales, metabólicas e infecciosas derivadas de la administración del alimento se identifican, transmitiendo las observaciones oportunas al responsable de cuidados de enfermería, participando junto con el resto de los miembros del equipo, en el aseguramiento de calidad del proceso de asistencia.</p>
<p>RP9: Realizar y/o colaborar en la ejecución de técnicas de primeros auxilios, siguiendo los protocolos establecidos y las indicaciones de la persona superior responsable.</p>
<p>CR9.1-La existencia de una urgencia vital se comunica al responsable designado en el protocolo específico de emergencias, activando los mecanismos de actuación programados para cada unidad, consulta o servicio.</p> <p>CR9.2-La realización de técnicas básicas de reanimación cardiopulmonar, en caso de parada cardiorrespiratoria, se realiza solicitando apoyo asistencial, de acuerdo al protocolo establecido.</p>

CR9.3-Las técnicas de compresión necesarias para detener o disminuir la pérdida de sangre se aplican, ante hemorragias externas, solicitando apoyo asistencial, de acuerdo al protocolo establecido.

CR9.4-Los cuidados de urgencia indicados en quemaduras, congelaciones, descargas eléctricas, intoxicaciones, mordeduras y picaduras, se realizan solicitando apoyo asistencial, de acuerdo al protocolo establecido.

CR9.5-La obstrucción de vías respiratorias por ingestión de cuerpos extraños, se alivia realizando maniobras de expulsión descritas en los protocolos, solicitando apoyo asistencial, de acuerdo al procedimiento establecido.

CR9.6-La atención de accidentados y politraumatizados se realiza procediendo a la inmovilización parcial o total de los mismos y solicitando apoyo asistencial, de acuerdo al protocolo establecido.

CR9.7-Las técnicas específicas de entrenamiento en simulacros de emergencia vital se realizan en las distintas unidades, consultas y servicios, siguiendo en todo momento, las actuaciones descritas en los protocolos y plan de cuidados de enfermería.

Nota. Fuente PD del centro

Objetivos generales del ciclo que se trabajan en el módulo

La formación del módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales:

- a) Proporcionar cuidados sanitarios a pacientes/clientes aplicando técnicas básicas de enfermería.
- b) Obtener registros de las constantes vitales del organismo y representarlas gráficamente en el soporte documental adecuado.
- c) Reconocer y seleccionar el material, instrumental y equipo necesario para la correcta ayuda en consulta o servicios sanitarios.
- d) Participar activamente en el desarrollo de programas de salud y actuar como agente sanitario, transmisor al público en general de mensajes saludables.
- e) Aplicar técnicas de primeros auxilios y cuidados sanitarios ante diferentes situaciones de urgencia tipo.
- f) Comprender y, en su caso, transmitir mensajes técnicos en el lenguaje propio del sector sanitario.
- g) Adaptar los protocolos de traslado, movilización y deambulación de un paciente/cliente en función de su estado y necesidades.

h) Analizar los requerimientos técnicos necesarios para facilitar la observación y/o exploración médica de un paciente/cliente en función de su estado o condiciones físicas.

i) Interpretar órdenes de tratamiento, precisando la vía de administración y el material a utilizar en función de la técnica demandada.

j) Analizar las indicaciones en cuanto a la administración de dietas, proponiendo y aplicando, en su caso, la técnica de apoyo a la ingesta más adecuada en función del grado de dependencia.

k) Analizar las técnicas de asistencia sanitaria de urgencia determinando la más adecuada en función de la situación y grado de aplicabilidad.

Los Resultados de Aprendizaje (RA) y los Criterios de Evaluación (CE)

Como ya se ha dicho anteriormente, este ciclo corresponde a LOGSE, por tanto los RA equivalen a las Capacidades Terminales y se relacionan con los CE.

Figura 6.

Relación de las Capacidades Terminales con los CE.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>1. Analizar los requerimientos técnicos necesarios para realizar la higiene personal de un paciente/cliente en función de su estado y/o situación.</p>	<p>1.1 Explicar los productos, materiales y utensilios de uso común en las distintas técnicas de higiene personal.</p> <p>1.2 Precisar los cuidados higiénicos requeridos por un paciente/cliente, explicando los criterios de selección de las técnicas en función de su estado y necesidades.</p> <p>1.3 Explicar los criterios que permiten clasificar a los pacientes/clientes en los grados de bajo y medio nivel de dependencia física.</p> <p>1.4 Describir los procedimientos de baño y lavado del paciente/cliente, precisando los materiales necesarios para su realización en función de su estado y necesidades.</p> <p>1.5 Describir los procedimientos de recogida de excretas, precisando los materiales necesarios para su realización en función de su estado y necesidades.</p>

	<p>1.6 Señalar la secuencia de actividades a realizar para que pueda ser trasladado, convenientemente, un cadáver al tanatorio.</p> <p>1.7 Describir los procedimientos de amortajamiento de cadáveres, precisando los materiales y productos necesarios para su correcta realización.</p> <p>1.8 Registrar en el soporte adecuado las incidencias acaecidas durante la ejecución de las técnicas.</p> <p>1.9 En un supuesto práctico de higiene personal convenientemente caracterizado: seleccionar los medios materiales que se van a utilizar en función del supuesto, realizar técnicas de baño parcial, baño total, lavado de cabello y de boca y dientes, efectuar la recogida de excretas con utilización de la cuña y/o de la botella, efectuar las técnicas de amortajamiento</p>
<p>2. Adaptar los protocolos de traslado, movilización y deambulación de un paciente/cliente en función del estado y necesidades del mismo.</p>	<p>2.1 Describir las características técnicas y las aplicaciones más frecuentes, de las técnicas de posicionamiento de pacientes/clientes encamados, en función de su estado o condiciones.</p> <p>2.2 Explicar la técnica idónea de movilización de un paciente/cliente en función de su estado y condiciones, explicando los criterios aplicados para su adaptación.</p> <p>2.3 Explicar los mecanismos de producción de las úlceras por presión y los lugares anatómicos de aparición más frecuente.</p> <p>2.4 Explicar las principales medidas preventivas para evitar la aparición de úlceras por presión y señalar los productos sanitarios para su tratamiento y/o prevención.</p> <p>2.5 Describir los criterios que permitan detectar signos de cambio morboso en la piel de personas encamadas.</p> <p>2.6 En un supuesto práctico de movilización/traslado debidamente caracterizado: seleccionar los medios materiales y productos que se van a utilizar, informar al paciente/cliente sobre la técnica que se le va a realizar y su participación durante la misma. efectuar maniobras de: incorporación, acercamiento al borde de la cama, colocación en decúbito lateral y otras posiciones anatómicas, efectuar traslados en silla de ruedas, de cama a camilla y</p>

	<p>viceversa (con sábana de arrastre y varios asistentes) y de silla a la cama.</p>
<p>3. Analizar los requerimientos técnicos necesarios para facilitar la observación y/o exploración médica de un paciente/cliente en función de su estado o condiciones físicas.</p>	<p>3.1 Explicar las propiedades y las indicaciones de las posiciones anatómicas de uso más normalizadas para la observación y/o exploración de pacientes/clientes, en función de su estado o condiciones.</p> <p>3.2 Explicar, y en su caso, realizar la preparación de los materiales utilizados en las distintas técnicas de exploración médica.</p> <p>3.3 Describir los medios materiales necesarios que hay que preparar para una exploración médica, teniendo en cuenta la posición anatómica en la que ésta se efectúa.</p> <p>3.4 Explicar las características fisiológicas de las constantes vitales (pulso, respiración, temperatura y presión arterial) efectuando, en su caso, su medición entre los alumnos.</p> <p>3.5 Delimitar los lugares anatómicos más frecuentes para la obtención de cada una de las constantes vitales y el material necesario para su correcta realización.</p> <p>3.6 En un supuesto práctico de medición de constantes vitales debidamente caracterizado: seleccionar los medios necesarios para la obtención de los valores de las constantes vitales a medir, obtener valores reales de temperatura, presión sanguínea, frecuencia cardíaca y respiratoria.</p> <p>3.7 Confeccionar la gráfica de registro de constantes vitales, medir y anotar los valores obtenidos para el balance hídrico, elaborando el registro gráfico oportuno.</p>
<p>4. Interpretar órdenes de tratamiento, precisando la vía de administración y el material a utilizar en función de la técnica demandada.</p>	<p>4.1 Describir las acciones terapéuticas del frío y del calor sobre el organismo humano, explicando sus indicaciones.</p> <p>4.2 Explicar las aplicaciones terapéuticas de las técnicas hidrotermales, relacionando las características de las aguas mineromedicinales con sus posibles indicaciones.</p> <p>4.3 Describir las características anatomofisiológicas de las vías más frecuentes de administración de fármacos.</p> <p>4.4 Explicar las características de los materiales necesarios para la administración de medicación por las distintas vías.</p>

	<p>4.5 Explicar los procedimientos de aplicación de técnicas en aerosolterapia y oxigenoterapia, así como los materiales necesarios para su correcta aplicación.</p> <p>4.6 Describir los principales riesgos asociados a la administración de medicamentos, en función del tipo de fármaco y de la vía de administración.</p> <p>4.7 En un supuesto práctico de tratamiento debidamente caracterizado: interpretar órdenes de tratamiento y seleccionar el equipo de material necesario para su administración, seleccionar el método de aplicación de frío y calor, especificado en el supuesto, preparar la medicación y hacer el cálculo de la dosis a administrar, realizar la administración de fármacos por vía oral, rectal y tópica, realizar la administración de enemas, aplicar técnicas de tratamiento de aerosolterapia y oxigenoterapia, cumplimentar, a su nivel, la hoja de medicación con datos supuestos.</p>
<p>5. Analizar las indicaciones en cuanto a la administración de dietas, proponiendo y aplicando, en su caso, la técnica de apoyo a la ingesta más adecuada en función del grado de dependencia.</p>	<p>5.1 Clasificar los tipos de alimentos por las características básicas de sus nutrientes, explicando sus principios inmediatos constitutivos.</p> <p>5.2 Describir las características nutritivas de los distintos tipos de dietas: normal y especiales (blanda, astringente, líquida, de exención o absoluta, hipo e hipercalórica).</p> <p>5.3 En supuestos prácticos de apoyo a la ingesta debidamente caracterizados: identificar los materiales necesarios para la administración de alimentación enteral y parenteral, posicionar al «paciente» en la postura anatómica adecuada en función de la vía de administración del alimento, especificar las medidas higiénico-sanitarias que hay que tener en cuenta durante la realización de técnicas de alimentación parenteral, efectuar la administración de comidas en distintos tipos de pacientes, relacionando el tipo de dieta con cada paciente y grado de dependencia del mismo, efectuar la alimentación de un «paciente» a través de una sonda nasogástrica, cumplimentar plantillas de dietas según las necesidades de cada paciente, anotando su distribución y la necesidad o no apoyo.</p>

6. Analizar las técnicas de asistencia sanitaria de urgencia determinando la más adecuada en función de la situación y grado de aplicabilidad.

- 6.1 Explicar los signos y síntomas más comunes que producen los traumatismos: fracturas, esguinces y luxaciones, determinando las maniobras de inmovilización oportunas.
- 6.2 Describir y poner a punto el material necesario para realizar vendajes y colocar/aplicar férulas.
- 6.3 Explicar los contenidos y secuencias de aplicación de las técnicas de reanimación cardiopulmonar.
- 6.4 Explicar los distintos tipos de quemaduras en función de su extensión y profundidad, describiendo las medidas de asistencia sanitaria de urgencia más adecuadas para cada una de ellas.
- 6.5 Explicar los distintos tipos de heridas y clases de hemorragias, describiendo las maniobras de actuación inmediata en función del tipo y situación de las mismas.
- 6.6 Precisar las variables que aconsejan la realización de un «torniquete» en una situación de emergencia.
- 6.7 Describir el contenido mínimo y sus indicaciones de los elementos que debe contener generalmente un botiquín de urgencias.
- 6.8 Diferenciar las principales clases de intoxicaciones por sus síntomas más representativos, enumerando las vías de penetración y métodos de eliminación.
- 6.9 Explicar, la información que, sobre el suceso y aspecto del accidentado puede ser demandada por el facultativo en una consulta a distancia.
- 6.10 En un supuesto práctico de primeros auxilios debidamente caracterizado: efectuar vendajes y colocar férulas simples, ejecutar maniobras básicas de RCP, efectuar maniobras de inmovilización de fracturas de diversa localización (columna vertebral, miembro superior, miembro inferior y politraumatizado), confeccionar el listado básico de material y productos sanitarios que debe contener un botiquín de urgencias, efectuar maniobras de inhibición de hemorragias.

Nota. Fuente PD del centro

Como se acaba de ver, se relaciona las Capacidades Terminales con los CE, pero no así con cada bloque temático ni con las UDD, lo cual queda reflejado en la Figura 7, así como la reorganización de los contenidos del bloque temático VI (Aparato Digestivo) y del bloque temático VIII (Primeros Auxilios).

Figura 7.

Relación bloque temático, con su Capacidad Terminal y reorganización UDD.

BLOQUES TEMÁTICOS	CAPACIDAD TERMINAL	UNIDADES DIDÁCTICAS
I. HIGIENE Y ASEO DEL ENFERMO.	1. Analizar los requerimientos técnicos necesarios para realizar la higiene personal de un paciente/cliente en función del estado y/o situación del mismo.	1. Estudio anatómico y fisiológico de la piel y anejos. 2. El aseo de la persona enferma. Patologías. Cuidados post-mortem.
II. MOVILIZACIÓN, TRASLADO Y DEAMBULACIÓN DE PACIENTES.	2. Adaptar los protocolos de traslado, movilización y deambulación de un paciente/cliente en función del estado y necesidades del mismo	3. Estudio anatómico y fisiológico del aparato locomotor. 4. La movilización del paciente. Posiciones anatómicas. 5. Úlceras por presión. Patologías.
III. LAS TÉCNICAS DE EXPLORACIÓN Y REGISTRO I (AP. CIRCULAT.)	3. Analizar los requerimientos técnicos necesarios para facilitar la observación y/o exploración médica de un paciente/cliente en función de su estado o condiciones física	6. Estudio anatómico y fisiológico del sistema cardiocirculatorio. 7. Las constantes vitales, el balance de líquidos y los registros.
IV. LAS TÉCNICAS DE EXPLORACIÓN Y REGISTRO II (AP. RESPIRATORIO)	3. Analizar los requerimientos técnicos necesarios para facilitar la observación y/o exploración médica de un paciente/cliente en función de su estado o condiciones físicas	8. Estudio anatómico y fisiológico del aparato respiratorio. 9. Oxigenoterapia, ventiloterapia y fisiología respiratoria. Patologías.
V. LAS TÉCNICAS DE EXPLORACIÓN Y REGISTRO III. (AP. URINARIO)	3. Analizar los requerimientos técnicos necesarios para facilitar la observación y/o exploración médica de un paciente/cliente en función de su estado o condiciones físicas	10. Estudio anatómico y fisiológico del aparato urinario. Equilibrio hidroelectrolítico. 11. Técnicas y cuidados del paciente con sondaje vesical. Tipos de sondas.
VI. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN. (AP. DIGESTIVO)	5. Analizar las indicaciones en cuanto a la administración de dietas, proponiendo y aplicando, en su caso, la técnica de apoyo a la	12. Estudio anatómico y fisiológico del aparato digestivo. Patologías.

	ingesta más adecuada en función del grado de dependencia	Sondaje rectal y administración de enemas. 13. Dietética. Principios fundamentales. Clases de dietas. 14. Alimentación del paciente. Cuidados del paciente con sonda nasogástrica. Tipos de sondas alimentación.
VII. LA ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS	4. Interpretar órdenes de tratamiento, precisando la vía de administración y el material a utilizar en función de la técnica demandada.	15. La administración de fármacos. Técnicas de aplicación de frío y calor.
VIII. LA ASISTENCIA SANITARIA DE URGENCIA. (PRIMEROS AUXILIOS)	6. Analizar las técnicas de asistencia sanitaria de urgencia determinando la más adecuada en función de la situación y grado de aplicabilidad.	16. Heridas y hemorragias. RCP. Quemaduras y congelaciones. Fracturas, luxaciones y esguinces. Vendajes. Síncope y shock.

Temporalización

Antes de realizar la temporalización de las UUD, es necesario conocer el calendario escolar de la Comunidad Valenciana, para saber el comienzo y final del curso escolar 2023-2024, así como los días festivos tanto nacionales como autonómicos como se puede observar en la figura 8. En la PD facilitada, se observa que las UUD quedan descritas en que trimestre es en el que se van a impartir, pero no así la duración de cada de ellas dentro del módulo, ni que contenido es el que se va a impartir. Se procede a realizar la distribución temporal como observamos en la Figura 9, teniendo en cuenta cuando se imparte la UD, cuál es su contenido y la duración de la misma.

Figura 8.

Calendario escolar de la Comunidad Valenciana 2023-2024



Nota: Fuente elDiario.es

Figura 9.

Distribución temporal UDD

TRIM.	FECHAS	UD	CONTENIDOS	HORAS
1	septiembre	1. Estudio anatómico y fisiológico de la piel y anejos.	Principios anatomofisiológicos del órgano cutáneo.	22
	septiembre/octubre	2. El aseo de la persona enferma. Patologías. Cuidados post-mortem.	Aseo y lavado del paciente: fundamentos de higiene corporal. Cuidados «postmortem». Finalidad y preparación del cadáver.	25
	octubre	3. Estudio anatómico y fisiológico del aparato locomotor.	Principios anatomofisiológicos de sostén y movimiento del cuerpo.	22
	octubre/noviembre	4. La movilización del paciente. Posiciones anatómicas.	Posiciones anatómicas. Técnicas de movilización. Técnicas de traslado. Técnicas de deambulación.	22
	noviembre	5. Úlceras por presión. Patologías.	Úlceras por presión: etiología, prevención y tratamiento. Técnicas de higiene a encamados.	21

2	diciembre	6. Estudio anatómico y fisiológico del sistema cardiocirculatorio.	Principios anatomofisiológicos del aparato cardiovascular.	31
	diciembre/enero	7. Las constantes vitales, el balance de líquidos y los registros.	Gráficas de constantes vitales y balance hídrico.	20
	enero	8. Estudio anatómico y fisiológico del aparato respiratorio.	Principios anatomofisiológicos del aparato respiratorio.	25
	enero/febrero	9. Oxigenoterapia, ventiloterapia y fisiología respiratoria. Patologías.	Material adecuado para las técnicas respiratorias y de ventilación	13
	febrero	10. Estudio anatómico y fisiológico del aparato urinario. Equilibrio hidroelectrolítico.	Principios anatomofisiológicos del aparato urinario.	22
	febrero	11. Técnicas y cuidados del paciente con sondaje vesical. Tipos de sondas.	Material adecuado para las técnicas urológicas.	16
3	marzo	12. Estudio anatómico y fisiológico del aparato digestivo. Patologías. Sondaje rectal y administración de enemas.	Anatomía, fisiología y patología del aparato digestivo y glándulas anejas.	23
	abril	13. Metabolismo y nutrición. La dieta y tipos de dietas.	Dietética. Principios fundamentales y clases de dietas.	22
	abril/mayo	14. Alimentación del paciente. Cuidados del paciente con sonda nasogástrica. Tipos de sondas alimentación.	Técnicas de apoyo y administración de comidas a pacientes. Alimentación enteral y parenteral.	25
	mayo	15. La administración de fármacos. Técnicas de aplicación de frío y calor.	Principios de farmacología general. Vías de administración de medicamentos. Técnicas de aplicación de frío y calor.	16
	mayo/junio	16. Heridas y hemorragias. RCP. Quemaduras y congelaciones. Fracturas, luxaciones y esguinces. Vendajes. Síncope y shock.	Principios anatomofisiológicos aplicados a los primeros auxilios. Criterios de urgencia y prioridad. Intoxicaciones. Traumatismos. Vendajes e inmovilizaciones.	25

			Mantenimiento de botiquines. Técnicas de reanimación cardiopulmonar.	
		TOTAL		350

Evaluación

En lo referente a la evaluación, en la programación facilitada por el centro, nombra instrumentos para evaluar tanto los contenidos conceptuales, los procedimentales y los actitudinales, lo cual ya no es correcto porque desde el 2020 la LOMLOE nos indica que los referentes de evaluación son los RA, los CE y las competencias y no los métodos o instrumentos como muestra en el artículo 43. Del mismo modo así lo indica también la Orden EFP/279/2022, por la que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y La Formación Profesional en el ámbito de gestión del Ministerio de educación y Formación profesional, en su artículo 4.

La evaluación consiste en recoger y utilizar información para valorar el trabajo realizado, conocer la evolución del proceso, detectar debilidades y fortalezas y tomar decisiones al respecto. Se realiza durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje y del mismo modo que se hace partícipe de este proceso al alumnado, también debería participar en la evaluación. Otra mejora sería añadir la coevaluación, que según el experto en sociología educativa Jorge Alberto Guerreo en el blog 'Docentes al día' lo define como "un proceso de valoración realizado entre pares basado en criterios predefinidos, en el cual se evalúan el desempeño y la calidad de los trabajos, así como el nivel de logro en relación a los objetivos de aprendizaje, de igual manera se da y recibe retroalimentación". (López, R., y López, Y. 2018).

La evaluación de las enseñanzas del módulo de TBE será continua y tendrá en cuenta el progreso del alumnado respecto a la formación adquirida. Se realizará en 3 fases que queda explicado en la figura 10.

Figura 10.*Fases de la Evaluación.*

Evaluación	Descripción	Realización
Inicial o diagnóstica	Se trata de conocer la situación de partida del alumnado/grupo; detectando las características, intereses y necesidades de los alumnos/as, comparándolos con los objetivos generales y en las competencias básicas que deben alcanzar en el módulo.	septiembre
Continua o formativa.	Trata de informar al profesorado y al alumnado acerca de su progreso. En ningún caso debe entenderse como pruebas “finales/parciales” que dividen el proceso de aprendizaje, sino, más bien como una búsqueda de información puntual en un proceso global. Del resultado de las pruebas del trimestre se obtendrá una nota media que será la nota de evaluación del alumnado.	octubre-junio
Final o sumativa.	Reunirá todos los datos significativos para entrar en el proceso de calificación final del alumnado. Se tendrá en cuenta la información obtenida en las evaluaciones: inicial y formativa, junto con las actividades diseñadas para esta fase final. Si algún estudiante ha perdido la evaluación continua, se procederá a preparar una prueba múltiple en la que se pueda evaluar la competencia del alumnado en cuidados auxiliares de enfermería.	mayo/junio/ julio

Los instrumentos de evaluación los nombra de manera general, pero no dice cómo y cuándo se van a utilizar. Se concretarán más adelante en la UD.

Se detalla en la programación que una falta de asistencia del 15% de las horas anuales del módulo, se pierde el derecho a la evaluación continua. Si el alumno no supera alguna evaluación dispondrá de dos evaluaciones más: una ordinaria y otra extraordinaria. Se irá a ordinaria de aquellas evaluaciones que se hayan suspendido y el alumnado que no haya superado la evaluación ordinaria tendrá que presentarse a la convocatoria extraordinaria con toda la materia correspondiente al módulo. Es importante señalar que la nota obtenida en cualquier prueba para ser evaluada positivamente deberá ser igual o superior a 5, no utilizando valores inferiores para hacer medias.

Una de las novedades de la PD es que se le va a asignar a cada unidad didáctica del módulo TBE una ponderación, teniendo en cuenta la importancia de los contenidos de cada una de ellas para poder conseguir las Capacidades Terminales tal como se detalla en el Real Decreto 546/1995 y en el Real Decreto 558/1995. En la figura 11 se describen las ponderaciones que se va a asignar a las diferentes UD.

Figura 11.

Ponderación UUDD.

MÓDULO DE TÉCNICAS BÁSICAS DE ENFERMERÍA (350 HORAS)	100%
UD 1. Estudio anatómico y fisiológico de la piel y anejos.	5%
UD 2. El aseo de la persona enferma. Patologías. Cuidados post-mortem.	5%
UD 3. Estudio anatómico y fisiológico del aparato locomotor.	7%
UD 4. La movilización del paciente. Posiciones anatómicas.	8%
UD 5. Úlceras por presión. Patologías.	10%
UD 6. Estudio anatómico y fisiológico del sistema cardiocirculatorio.	5%
UD 7. Las constantes vitales, el balance de líquidos y los registros.	5%
UD 8. Estudio anatómico y fisiológico del aparato respiratorio.	5%
UD 9. Oxigenoterapia, ventiloterapia y fisiología respiratoria. Patologías.	5%

UD 10. Estudio anatómico y fisiológico del aparato urinario. Equilibrio hidroelectrolítico.	5%
UD 11. Técnicas y cuidados del paciente con sondaje vesical. Tipos de sondas.	5%
UD 12. Estudio anatómico y fisiológico del aparato digestivo. Patologías. Sondaje rectal y administración de enemas.	5%
UD 13. Principios de dietética.	8%
UD 14. Alimentación del paciente. Cuidados del paciente con sonda nasogástrica. Tipos de sondas alimentación.	7%
UD 15. La administración de fármacos. Técnicas de aplicación de frío y calor.	5%
UD 16. Heridas y hemorragias. RCP. Quemaduras y congelaciones. Fracturas, luxaciones y esguinces. Vendajes. Síncope y shock.	10%

Se procede también a incluir en la programación la Evaluación de la Práctica Docente en la figura 12, tal y como se recoge tanto en el artículo 91 b) de la LOMLOE como en el artículo 24 de la Orden EFP/279/2022 acerca de las habilidades y dedicación del profesor/a. Así como un formulario de autoevaluación de la práctica docente, el cual puede verse en el Anexo I.

Figura 12.

Evaluación de la Práctica Docente.

	Muy en desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Se prepara las clases				
Las explicaciones son claras y están bien estructuradas				
Crea un buen ambiente en la clase				
Estimula el interés del alumnado				
Aprovecha bien el tiempo lectivo				
Se muestra atento y dispuesto a ayudar				
Explica los objetivos del curso de forma clara				

Hace que las clases entretenidas a la vez que imparte el contenido				
Las notas se publican pronto y contienen comentarios instructivos				
Es receptivo y está abierto a nuevas ideas				
Está al día de los avances del módulo que imparte				
Muestra entusiasmo por la docencia				
Utiliza ejemplos útiles en sus explicaciones				
Respeto a todos sus alumnos				
Integra la teoría con la práctica				
Se comunica de manera clara y fácil de comprender				
Promueve la participación del alumnado				

Actividades TIC

Con la entrada de la LOMLOE ya no se habla de trabajar las TIC, sino de la competencia digital. En su preámbulo “la Ley insiste en la necesidad de tener en cuenta el cambio digital que se está produciendo en nuestras sociedades y que forzosamente afecta a la actividad educativa.” Dada la importancia de estas herramientas debería incluirse en el proceso formativo, ya que favorecen la comunicación entre el profesorado y el alumnado, se potencia la interactividad entre ellos, el proceso de enseñanza-aprendizaje es más dinámico, y favorece la integración del alumnado en la sociedad actual dotándolo de las capacidades necesarias para que sean más resolutivos y autónomos.

No obstante, todas las aulas disponen de ordenador y proyector, los cuáles son usados a diario para la práctica docente y todo el alumnado dispone de ordenadores, bien propios o bien proporcionados por el centro, ya que se suele usar la plataforma Aules para la organización de contenidos digitales. Desde el centro se plantea el acceso a la formación en competencia digital para el cuerpo docente a través de los Centros de Formación,

Innovación y Recursos Educativos (CEFIRE) de la Comunidad Valenciana, que son los órganos de la administración educativa para la formación permanente del profesorado.

Metodología

La metodología es el conjunto de estrategias que emplean los docentes para guiar al alumnado en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Es la forma en que organizan sus clases, las actividades que realizan, los recursos que utilizan y como evalúan a los alumnos, cuyo objetivo es facilitar el aprendizaje teniendo en cuentas las características, intereses y necesidades de cada uno. Las metodologías deben ser diseñadas y planificadas por el docente teniendo en cuenta los objetivos que se desean alcanzar, pero a su vez flexibles para adaptarse a las necesidades del alumnado y a las diferentes situaciones que se puedan desarrollar en el aula y que fomenten la participación de los estudiantes. A su vez, deben ser evaluables para poder comprobar si se han conseguido dichos objetivos.

En la programación hace referencia a la metodología didáctica que se imparte en el módulo de manera muy general, mencionando el uso de metodologías activas como el trabajo en grupo o el uso de debates en el aula, pero no las explica ni especifica las que van a ser utilizadas en cada UD, se verá detallado en la UD. Por tanto, se dedica un breve espacio a explicar que son este tipo de metodologías y algunas de ellas, ya que luego aparecerán en la programación de la UD.

Las metodologías activas son un conjunto de estrategias y técnicas que buscan transformar el proceso de aprendizaje, que sea más dinámico, más participativo y en el que el estudiante sea el protagonista. El rol de las metodologías activas de aprendizaje se centra en fomentar la participación integral y dinámica del estudiante en su propio proceso educativo, en lugar de ser solo receptor de conocimientos (Villalobos-López, 2022). Este tipo de metodología requiere de una adecuada planificación, así como de una buena formación del docente, ya que cambiará su rol al de guía, teniendo en cuenta las

características de su alumnado y de los recursos de los que dispone. A continuación se explican algunas de las que se usará en la UD.

Metodología Flipped Classroom, conocida como clase al revés o clase invertida. Se define como “Modelo pedagógico que transfiere determinados procesos fuera del aula y utiliza el tiempo de clase, juntamente con la experiencia docente, para facilitar y potenciar procesos de adquisición y práctica de conocimientos dentro del aula”

(www.theplippedclassroom.com)

Metodología Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), el estudiante adquiere un rol activo y se favorece la motivación. Consiste en la realización de un proyecto en grupo, en el que el alumnado participa, habla y da su opinión y el profesorado adquiere un rol menos activo pero orienta y ayuda en todo el proceso. A través de esta metodología los alumnos no solo memorizan o recogen información, sino que aprenden haciendo, elaborando un contenido, diseñando un proyecto y colaborando entre sí.

Metodología Aprendizaje Servicio, es una propuesta educativa que combina procesos de aprendizaje y de servicio a la comunidad en un solo proyecto. Aprenden a la vez que ayudan a los demás, trabajando en proyectos concretos que responden a necesidades reales de su entorno. Con esta metodología, el aprendizaje se hace más significativo y motivador porque comprenden la conexión de los contenidos curriculares con la realidad, desarrollan el pensamiento crítico, la comunicación, el trabajo en equipo y la responsabilidad social.

Aprendizaje basado en Juegos (ABJ): favorece la adquisición de habilidades, competencias y contenidos; coayudando que la presencia del juego o de algunos de sus elementos en entornos de aprendizaje sea cada vez más frecuente (Díaz Herrera, 2023). Por otro lado hablamos de Gamificación que se basa en utilizar elementos de juego para diseñar experiencias de aprendizaje que podrían tener lugar sin gozar del componente lúdico, pero que, al ser planificadas siguiendo las pautas que caracterizan esta

metodología, las convierte en propuestas atractivas y motivadoras para los estudiantes (Cornellà et al., 2020).

Propuesta de Innovación. Diseño de un Proyecto de Innovación Docente

Justificación

En una programación didáctica se debe tener presente la innovación tal y como nos dice la LOMLOE en el Título Preliminar, Capítulo I, artículo 1, concretamente en el principio n). El fomento y la promoción de la investigación, la experimentación y la innovación educativa. En el Capítulo V, artículo 42.3 cuando habla de la Formación Profesional. La formación profesional promoverá la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos y garantizará que el alumnado adquiera las competencias relacionadas con la digitalización, las habilidades para la gestión de la carrera, la innovación, el emprendimiento, la versatilidad tecnológica, la gestión del conocimiento y de su proyecto profesional, el compromiso con el desarrollo sostenible y la prevención de riesgos laborales y medioambientales y la responsabilidad profesional.

Referente a la formación del profesorado, la LOMLOE en el Título III, Capítulo III, cita lo siguiente en el artículo 102.3. Las Administraciones educativas promoverán la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación y la formación tanto en digitalización como en lenguas extranjeras de todo el profesorado, independientemente de su especialidad, estableciendo programas específicos de formación en estos ámbitos. Igualmente, les corresponde fomentar programas de investigación e innovación, impulsando el trabajo colaborativo y las redes profesionales y de centros para el fomento de la formación, la autoevaluación y la mejora de la actividad docente. Así como en su Disposición adicional 35ª cuando se refiere a la Promoción de la investigación e innovación educativas.

Contextualización

La propuesta de innovación se plantea al alumnado del Ciclo de Grado Medio de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería, del módulo de Técnicas Básicas de Enfermería

de 1er curso presencial del turno de mañana, para trabajar con ellos en el Aula del Futuro, utilizando las Tecnologías Emergentes en Aprendizaje y el Trabajo Colaborativo, ya que es una extraordinaria manera de aprender de forma diferente a lo conocido hasta ahora, para aumentar su motivación, que aprendan a trabajar de manera colaborativa y a manejarse dentro de las Aulas Virtuales, en un espacio propio de aprendizaje.

Objetivos Didácticos

Afianzar conocimientos anatomofisiológicos del Aparato Digestivo.

Fomentar el trabajo cooperativo.

Motivar el alumnado.

Adquirir habilidades en las competencias del siglo XXI tales como creatividad, colaboración, competencia digital, creación, gestión y difusión de contenido.

Plan de Trabajo

Temporalización

Esta actividad se llevará a cabo durante el tercer trimestre del curso.

Metodología

Aprendizaje Basado en Proyectos, Aprendizaje Colaborativo, Uso de herramientas TIC para los contenidos anatómicos y fisiológicos del aparato digestivo y la gamificación.

Proyecto

Hacer un trabajo colaborativo entre cuatro cursos de cuatro ciclos de Sanidad (Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería, Técnico Superior en Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear, Técnico Superior en Documentación y Administración Sanitarias y Técnico Superior en Dietética). Se creará un paciente ficticio al que se le ha diagnosticado un cáncer de estómago, con lo que se revisará los conocimientos anatomofisiológicos del aparato digestivo, las diferentes pruebas de imagen que se han usado para llegar a ese diagnóstico, cómo se puede ayudar a este paciente a lo largo del tratamiento y su recuperación, con unos hábitos de

vida saludable, sobre todo en alimentación, e investigar cuál es la incidencia y la prevalencia de casos de cáncer de estómago en España en los últimos años.

Actividades Realizadas

El profesorado crea un muro virtual, en el cual se encuentran todos los participantes del proyecto, tanto el profesorado como el alumnado y para ello cada participante se creará un avatar mediante inteligencia artificial utilizando Bing Creative, y se presentan en el muro por grupos. El profesorado selecciona unos contenidos que cada grupo va a tener que trabajar y subirlos al muro virtual para que todos puedan verlo, así se va contando la evolución del paciente durante todo el trascurso de la enfermedad. Cada equipo creará infografías, presentaciones, vídeos para afianzar los conceptos estudiados, creará juegos online, encuestas. Todo se irá compartiendo en el muro y serán los profesores los que guíen en cada momento al alumnado con lo que se quiera trabajar.

Producto

El propio muro virtual interactivo del Aparato Digestivo. Y para dar mayor visualización y difusión se materializará en papel y se expondrá en unos tablones de anuncios en el centro para que todos puedan verlo, mediante la explicación del proyecto, como se ha realizado, quienes han participado tanto profesorado como alumnado y acompañado de imágenes del proceso y de todos los participantes.

Recursos

Presentaciones con Canva, Learning Apps; Gamificación con Genially o similar, Editores de Vídeo, Mentimeter, y demás aplicaciones que hayan sido utilizados por los alumnos.

Responsable del Proyecto

La profesora del módulo de Técnicas Básicas de Enfermería del ciclo de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería.

Evaluación del Alumnado

Figura 13.

Evaluación del alumnado en el Proyecto de Investigación.

Tipo de Evaluación	Instrumentos de Evaluación	Criterios de Evaluación	Criterios de calificación
Evaluación formativa y coevaluación	Lista de chequeo o de cotejo	Contenido, Diseño y Creatividad del material subido al muro	10% de nota de la UD

Evaluación del proyecto

Se hará mediante un cuestionario anónimo a los participantes del proyecto con la aplicación Mentimeter, cuya versión libre mantiene la encuesta abierta durante 15 días ampliable, con unas preguntas cortas, claras y sencillas que demuestren como han vivido la experiencia de participar en este proyecto. Accediendo por cualquiera de estas vías.



<https://www.menti.com/al7zdn9swyuy>

Se puede visualizar el cuestionario en el Anexo II y los resultados del mismo en el Anexo III.

Desarrollo de valores relativos a Equidad y Diversidad

Referente a este apartado no hay ninguna aportación en la programación, sin embargo en la LOMLOE hace referencia a este aspecto en varios apartados como:

Capítulo I: Principios y fines de la educación, en su artículo 1 concretamente en los principios b), c), e) y l); en el Capítulo V cuando se refiere en el artículo 40 a los objetivos de la Formación Profesional en el 1e); al igual que es los puntos 4 y 5 de la Disposición adicional vigesimoquinta de la presente ley.

El desarrollo de estos valores son elementos transversales que se deben trabajar en el centro escolar, se deben explicar al alumnado y realizar actividades en el centro con la participación de toda la comunidad educativa e individualmente trabajarlo a nivel de aula implementándolo con el contenido curricular de cada ciclo formativo. Se procede a su implementación en el desarrollo de la UD.

Bien es cierto, que aunque no aparezca en la PD, el centro está comprometido con estos valores y así se demuestra en su página web en la que hay una sección dedicada a la Igualdad, Diversidad y Convivencia, con el título de “Trabaja la coeducación y la convivencia en las aulas” donde la coordinadora de igualdad y convivencia, actualiza su contenido con enlaces a páginas web, blogs y vídeos acerca de varios temas para darles visibilidad tales como, el techo de cristal, empleo para todas, diversidad sexual, violencia digital, ciberacoso, lenguaje no sexista, violencia de género, etc.

Desarrollo de valores éticos

No hay tampoco ninguna referencia sobre el desarrollo de los mismos en la programación, al igual que en el apartado anterior. Del mismo modo, podemos ver en la LOMLOE hace referencia en el Capítulo I: Principios y fines de la educación en el artículo 1 concretamente en el principio r); así como en la Disposición adicional sexta. Una forma de cumplirlo sería integrando de manera transversal los Objetivos de Desarrollo Sostenible en el currículo educativo, haciendo partícipe al alumnado, creando conciencia ambiental, social y económica. En definitiva, preparándoles para los retos que va a tener que afrontar en su futuro a todos los niveles. Se verá reflejado en el desarrollo de la UD.

Refuerzo y Grupos de Atención

En cuanto a las medidas de atención del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), en la programación solo dice que se aplicarán a cada uno las que requiera, y que en ningún caso, supondrán la eliminación de resultados de aprendizaje. Se concretarán de manera individual, pero no especifica las medidas a aplicar.

Por lo que en la propuesta de mejora se hará referencia a las medidas que se llevarán a cabo atendiendo a la normativa autonómica de la Comunidad Valenciana en base al decreto 104/2018, de 27 de julio, del Consell, por el que se desarrollan los principios de equidad y de inclusión en el sistema educativo valenciano, en el artículo 14 se establecen los niveles de respuesta educativa para la inclusión y el artículo 27 donde cita al alumnado con NEAE en la Formación Profesional y en las enseñanzas de régimen especial, donde no existe una Adaptación Curricular Significativa, pero se harán adaptaciones a las personas con necesidad especial, aunque no se modifique el currículo. Y a nivel estatal se tendrá en cuenta la LOMLOE donde se describe los diferentes tipos de NEAE, se establece los principios que debe seguir la atención educativa y regula los criterios para su identificación, evaluación e intervención.

Como se ha descrito anteriormente en el apartado del perfil del alumnado, de 1er curso de TBE se encuentran 3 alumnos con NEAE, uno con síndrome de Asperger, otro con TDAH y otro con discapacidad visual moderada. Es primordial dotar a este alumnado de las adaptaciones necesarias para su completa inclusión dentro del aula y disponer de las mismas oportunidades que el resto de sus compañeros. Será el departamento de Orientación quien ayude al equipo docente a realizar las adaptaciones oportunas en cada caso.

A continuación se detalla alguna de estas medidas de manera general que se pueden realizar, aunque se hará de manera más concreta en el desarrollo de la UD dependiendo de las actividades que se realicen. Y son:

- Crear un ambiente de aprendizaje organizado, tranquilo y con pocos elementos distractores. Se colocará al alumnado cerca de la pizarra y del profesor, alejados de la ventana o de la puerta para no tener estímulos externos.

- Presentar los contenidos de manera clara, concisa y utilizando un lenguaje sencillo. Utilizando materiales en diferentes formatos, para usarlos del modo más accesible y cómodo al alumno.

- Trabajar en grupo, para mejorar la interacción con los compañeros, que la participación sea activa, dejando fluir la creatividad.

- En cuanto a la evaluación, utilizar diferentes instrumentos de evaluación, adaptar las pruebas orales y escritas proporcionando instrucciones claras, tiempo adicional.

Desarrollo de la Unidad Didáctica 13 Principios Básicos de Dietética.

Introducción

En este apartado se desarrolla una UD en la que se encuentran todos los elementos que por normativa deben aparecer, pero donde además se refleja todas las mejoras y novedades propuestas en el apartado anterior de análisis de la PD del Módulo de TBE.

Justificación

La UD que vamos a desarrollar es la UD13 Principios Básicos de Dietética. Esta UD es importante dentro del módulo de TBE, porque está demostrado que una correcta alimentación y llevar una vida saludable puede mejorar la condición física, la prevención de enfermedades y la mejora de éstas cuando ya están presentes. Además entre las funciones de un TCAE se encuentra promocionar la alimentación saludable y adecuada según las necesidades de pacientes o usuarios, contribuyendo así a su recuperación y bienestar en su ámbito profesional.

Contextualización

La UD13 está ubicada en el Módulo de TBE dentro del CFGM DE TCAE, concretamente, se da después del estudio de la anatomía, fisiología y patología del aparato digestivo, y antes de la alimentación del paciente tanto enteral como parenteral.

En cuanto a la legislación se toma como referencia el Real Decreto 546/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería y las correspondientes enseñanzas mínimas y el Real Decreto 558/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería y la LOMLOE.

Va dirigido a los futuros Técnicos en Cuidados Auxiliares de Enfermería, los cuáles van a poder ejercer su profesión tanto en el entorno sanitario como social. Además son unos profesionales muy demandados debido al envejecimiento de la población y al aumento del paciente pluripatológico.

Elementos curriculares

Anteriormente se han descrito los elementos curriculares que estaban presentes en el módulo de TBE, pero ahora se van a concretar los que se encuentran en la UD 13, para una mejor visualización se resaltan ‘en negrita’.

Competencia general.

Proporcionar cuidados auxiliares al paciente/cliente y actuar sobre las condiciones sanitarias de su entorno como miembro de un equipo de enfermería en los centros sanitarios de atención especializada y de atención primaria, bajo la dependencia del diplomado de enfermería o, en su caso, como miembro de un equipo de salud en la asistencia sanitaria derivada de la práctica del ejercicio liberal, bajo la supervisión correspondiente.

Capacidades profesionales.

a) **Interpretar y comprender la información y el lenguaje asociados a los distintos procesos de atención sanitaria relacionados con el ejercicio de su actividad profesional.**

b) Realizar tareas administrativas y de organización de una consulta, por lo general del sector privado, evaluar las necesidades de productos y materiales fungibles o no, administrando sus existencias en la consulta, dentro de su ámbito de competencias.

c) **Poseer una visión de conjunto y coordinada de las distintas condiciones sanitarias de los pacientes/clientes**, cuidados auxiliares de enfermería a realizar, e instrumental y material utilizado en las distintas consultas, unidades y/o servicios.

d) **Promover, a su nivel, la humanización de la asistencia sanitaria al paciente/cliente utilizando técnicas** de apoyo psicológico y **de educación sanitaria**.

e) Realizar las tareas de ayuda e instrumentación en los equipos/gabinetes de salud bucodental.

f) Aplicar técnicas hidrotermales básicas, manejando, regulando y secuenciando los equipos e instalaciones correspondientes, observando los procedimientos establecidos y registrando e informando las incidencias y anomalías que se produzcan durante la realización de la terapia.

g) **Potenciar el conocimiento, actitudes y hábitos preventivos e higiénico-sanitarios en la población**.

h) **Colaborar con los miembros del equipo de trabajo en el que está integrado, asumiendo las responsabilidades conferidas al mismo, cumpliendo los objetivos asignados y manteniendo el flujo de información adecuado**.

i) **Valorar, a su nivel, la interrelación de las personas con la salud/enfermedad y sus aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores**.

j) Actuar en condiciones de emergencia, transmitiendo con celeridad y serenidad las señales de alarma y aplicando los medios de seguridad establecidos.

k) Poseer una visión global e integrada del sistema sanitario en sus aspectos organizativos, funcionales, sociales y administrativos.

l) **Adaptarse a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de las innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral**.

Competencias profesionales, personales y sociales de CFGM

1. Aplicar técnicas y conocimientos de diferentes ámbitos de conocimiento en un campo profesional especializado.

2. Resolver problemas y contingencias de forma creativa e innovadora dentro del ámbito de su competencia, identificando las causas que los provocan.

3. Supervisar el trabajo rutinario de otras personas asumiendo la responsabilidad necesaria para la evaluación y la mejora de procesos y procedimientos de trabajo, que garanticen la calidad del producto o servicio.

4. 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, especialmente las tecnologías de la información y la comunicación.**

5. Realizar y organizar con responsabilidad y autonomía el trabajo asignado en el ámbito de su competencia, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.

6. Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo, para mejorar la calidad del trabajo y producto o servicio realizado.

7. 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.

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

9. Ejercer los derechos y las obligaciones derivadas de la actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Objetivos generales

- a) Proporcionar cuidados sanitarios a pacientes/clientes aplicando técnicas básicas de enfermería.
- b) Obtener registros de las constantes vitales del organismo y representarlas gráficamente en el soporte documental adecuado.
- c) Reconocer y seleccionar el material, instrumental y equipo necesario para la correcta ayuda en consulta o servicios sanitarios.
- d) **Participar activamente en el desarrollo de programas de salud y actuar como agente sanitario, transmisor al público en general de mensajes saludables.**
- e) Aplicar técnicas de primeros auxilios y cuidados sanitarios ante diferentes situaciones de urgencia tipo.
- f) Comprender y, en su caso, transmitir mensajes técnicos en el lenguaje propio del sector sanitario.
- g) Adaptar los protocolos de traslado, movilización y deambulación de un paciente/cliente en función de su estado y necesidades.
- h) Analizar los requerimientos técnicos necesarios para facilitar la observación y/o exploración médica de un paciente/cliente en función de su estado o condiciones físicas.
- i) Interpretar órdenes de tratamiento, precisando la vía de administración y el material a utilizar en función de la técnica demandada.
- j) **Analizar las indicaciones en cuanto a la administración de dietas**, proponiendo y aplicando, en su caso, la técnica de apoyo a la ingesta más adecuada en función del grado de dependencia.
- k) Analizar las técnicas de asistencia sanitaria de urgencia determinando la más adecuada en función de la situación y grado de aplicabilidad.

Objetivos Didácticos

- a) Definir y distinguir los conceptos de alimentación, nutrición, metabolismo, balance energético y dietética.
- b) Identificar los diferentes grupos de alimentos por las características básicas de sus nutrientes y sus funciones en el organismo.
- c) Especificar las necesidades nutricionales necesarias en adultos.
- d) Conocer y saber cómo se mide la antropometría.
- e) Describir los distintos tipos de dietas: normal y especiales (blanda, astringente, líquida, de exención o absoluta, hipo e hipercalórica).
- f) Conocer la importancia de tener unos hábitos alimenticios saludables para prevenir enfermedades.
- g) Ser capaces de analizar de manera crítica la información sobre los alimentos y las dietas que encontramos en diferentes fuentes de información.
- h) Fomentar la creatividad, la innovación y el trabajo en equipo.

A modo de resumen se puede observar en la Figura 14, los elementos curriculares presentes en esta UD.

Figura 14.

Elementos curriculares presentes en la UD 13 Principios Básicos de Dietética.

Capacidades Profesionales	a), c), d), g), h), i), l)
Competencias Profesionales, Personales y Sociales	2), 4), 6)
Objetivos Generales	d), j)
Objetivos Didácticos	a), b), c), d), e), f), g), h)
Capacidades Terminales	5
CE	5.1, 5.2

Criterios de Evaluación

En la figura 15 se adjunta la Capacidad Terminal con los CE y los contenidos de la UD 13 Principios Básicos de Dietética.

Figura 15.

Relación Capacidad Terminal, CE y contenidos.

Capacidad Terminal	Criterios de Evaluación	Contenidos
5. Analizar las indicaciones en cuanto a la administración de dietas, proponiendo y aplicando, en su caso, la técnica de apoyo a la ingesta más adecuada en función del grado de dependencia.	5.1 Clasificar los tipos de alimentos por las características básicas de sus nutrientes, explicando sus principios inmediatos constitutivos. 5.2 Describir las características nutritivas de los distintos tipos de dietas: normal y especiales (blanda, astringente, líquida, de exención o absoluta, hipo e hipercalórica).	Definición de alimentación, nutrición, metabolismo, balance energético y dietética. Los principales nutrientes del organismo humano. Necesidades nutricionales necesarias en un adulto sano y con patología. Las características y tipos dietoterapia. Los cuidados del paciente en relación con su alimentación y nutrición.

Enfoques Metodológicos

En esta UD se pretende realizar un aprendizaje significativo trabajando con la filosofía del Aula de Futuro y el uso de las metodologías activas, explicadas anteriormente en el apartado del análisis de la PD, tales como el Flipped Classroom, APS, ABJ, Gamificación, permitiendo a los estudiantes adquirir una comprensión mayor de los contenidos, además de trabajar habilidades transversales como el trabajo en equipo, la comunicación efectiva, el pensamiento crítico y la resolución de problemas, así como aumentar su motivación y compromiso. Es cierto que para este enfoque son fundamentales las metodologías activas, pero no es necesario desprenderse de la metodología tradicional por completo, ya que las clases expositivas con apoyo de presentaciones pueden ser útiles para introducir conceptos básicos.

Material y Recursos Didácticos

En la figura 16, se describe el material y los recursos didácticos utilizados en esta UD. Se refiere como material didáctico a aquel que ha sido diseñado y elaborado para uso exclusivo

dentro del ámbito educativo, cualquier herramienta o recurso para mejorar la comprensión y la adquisición de conocimientos. Sin embargo, un recurso didáctico es aquel que también se usa para adquirir conocimiento, pero no fue creado con esa intención, sino que se ha adaptado.

Figura 16.

Materiales y recursos didácticos.

MATERIALES DIDÁCTICOS	RECURSOS DIDÁCTICOS
Libro de texto	Ordenador o ChromeBook
Aula virtual AULES para organización del contenido digital	Tablero y fichas de Trivial
Presentación Power Point	Etiquetas de alimentos
Imágenes y vídeos explicativos	Cartulinas, folios, rotuladores, lápices, bolígrafos, tijeras, pegamento
	Proyector
	Camiseta con código QR
	App móvil Virtual-tee
	Material antropometría: cinta métrica, báscula, hojas de registro

Temporalización

Como ya se ha comentado, se deberá conocer el calendario escolar de la Comunidad Valenciana 2023-2024, para poder realizar la temporalización de la UD 13 Principios Básicos de Dietética. Esta UD se ubica en la 3ª evaluación, el tiempo destinado va a ser de 2 semanas (del 9 de abril al 22 de abril), se imparte en 11 horas semanales que se desglosan de la siguiente manera, 2 horas los lunes, 3 horas los martes, 2 horas los miércoles, 2 horas los jueves y 2 horas los viernes. En la Figura 17 se puede observar el calendario de mes de abril de 2024, que es cuando se va a impartir la UD.

Figura 17.*Temporalización UD 13.*


ABRIL 2024

LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIE	SÁB	DOM
1	2	3	4	5	6	7
8	9 UD 13	10 UD 13	11 UD 13	12 UD 13	13	14
15 UD 13	16 UD 13	17 UD 13	18 UD 13	19 UD 13	20	21
22 UD 13	23	24	25	26	27	28
29	30					

En cada una de las sesiones se especificará que actividades se van a realizar, cuál va a ser su duración, donde se van a realizar, qué objetivos se pretenden conseguir y la atención a la diversidad. A continuación se desarrolla la secuenciación de las sesiones en las figuras de la 18 a la 27.

Figura 18.*Sesión 1, UD 13.*

SESIÓN 1 Martes 9 de abril 11:00-13:45 horas	
ACTIVIDAD 1: Inicio/Motivación	Empezar con un Kahoot de preguntas sobre algunos conceptos de la unidad, para conocer las ideas previas y conocimientos que tienen los alumnos sobre los temas que se van a tratar.
Duración	15 minutos
Organización	Grupal
Espacio	Aula
Materiales y recursos	Ordenadores y proyector
Objetivo de la actividad	Conocer los conocimientos previos del alumnado para saber el punto de partida.
Atención a la diversidad	El alumnado con NEAE se colocará en primera fila y cerca del docente. Alumnado con discapacidad visual, se utilizará un tamaño grande de fuente y se activará el modo de alto contraste. Alumnado con TDAH las preguntas serán cortas y sencillas y se añadirá un temporizador visible.

	Alumnado con Asperger, se le proporcionará instrucciones claras del juego y en la medida de lo posible se ofrecerá un entorno tranquilo.
ACTIVIDAD 2: Inicio/Motivación	Explicar el primer proyecto que vamos a hacer en esta UD. Va a consistir en acudir al centro de mayores “El Saler” cercano al instituto para jugar con los usuarios al trivial sobre alimentación y dietética. Se forman los grupos de trabajo.
Duración	30 min
Organización	4 grupos de 6 personas
Espacio	Aula
Objetivo de la actividad	Despertar la motivación y la curiosidad del alumnado por la realización del proyecto.
Atención a la diversidad	Se crearán grupos heterogéneos, donde todo el alumnado se sienta acogido, para ello en cada grupo habrá una persona con NEAE. Al alumno con TDAH y Aspergen se les adelantará la información del proyecto y se resolverán las dudas antes de comenzar.
ACTIVIDAD 3: Iniciación	Breve introducción expositiva del contenido teórico de la UD, mediante una Presentación de Canva.
Duración	30 min
Objetivo	Explicar al alumnado las definiciones de alimentación, nutrición y dietética. Cuáles son los nutrientes del organismo y las necesidades nutricionales necesarias.
Materiales y recursos	Ordenador, proyector y presentación de Canva
Atención a la diversidad	El alumnado con NEAE se colocará en primera fila, cerca del docente. Al acabar la explicación se resolverán dudas de forma individual si fuera preciso
ACTIVIDAD 4: Desarrollo	Flipped Classroom. En esta sesión se programa una clase invertida. El alumnado ha tenido las vacaciones de Semana Santa para realizar el visionado de unos vídeos a través de Moodle sobre alimentación, dietética y hábitos saludables. A cada grupo se la asigna un tema. Ahora es el momento de investigar.
Duración	90 minutos
Organización	4 grupos de 6 personas
Espacio	Aula
Objetivo de la actividad	Interés por la investigación sobre materia curricular a través del uso de las TIC.
Materiales y recursos	Ordenadores o dispositivos inteligentes, materiales impresos
Atención a la diversidad	Alumnado con discapacidad visual, obtener información a través de diferentes formatos, usar sitios web accesibles, aumento de fuente en el ordenador, alto contraste...

	<p>Alumnado con TDAH, dividir la tarea en pasos más pequeños, utilizar lista de tareas y herramientas de gestión del tiempo para mantenerse organizado.</p> <p>Alumnado con Asperger, establecer normas de comunicación claras y respetuosas dentro del grupo, asignarle responsabilidades claras, permitirle trabajar en un espacio tranquilo.</p>
--	---

Figura 19.*Sesión 2, UD 13.*

SESIÓN 2 Miércoles 11 de abril 11:00-12:50	
ACTIVIDAD 5 Desarrollo	Preparación de las preguntas trivial. Cada grupo tendrá que preparar preguntas sobre el tema que les haya tocado.
Duración	55 minutos
Organización	4 grupos de 6 personas
Espacio	Aula
Objetivo de la actividad	Desarrollar el pensamiento crítico, y debatir en grupo cuáles serían las preguntas más apropiadas.
Atención a la diversidad	Cualquier apoyo que puedan necesitar
ACTIVIDAD 6 Desarrollo	Se realizará tanto el tablero del trivial, como las fichas y las tarjetas con las preguntas.
Duración	55 minutos
Organización	4 grupos de 6 personas
Espacio	Aula
Objetivo de la actividad	Desarrollar la creatividad y el ingenio para realizar todo el material vistoso y original
Materiales y recursos	Cartulinas, rotuladores, pegamento, fichas.
Atención a la diversidad	Se utilizarán diferentes materiales, los elementos se realizarán con letra grande y con suficiente espacio, con diferentes colores y que resulten de fácil lectura, ya que eso beneficiará tanto en confort de nuestro alumno con discapacidad visual, como de las personas mayores con las que jugaremos.

Figura 20.*Sesión 3, UD 13.*

SESIÓN 3 Jueves 11 de abril 11:00-12:50 horas	
ACTIVIDAD 7 Consolidación	Presentación Oral
Duración	40 minutos
Organización	Grupal
Objetivo de la actividad	Exponer los conocimientos de cada grupo al resto de los compañeros

Atención a la diversidad	Los alumnos con NEAE se colocarán en primera fila para evitar distracciones ambientales.
Evaluación	Rúbrica de Presentación Oral. Ver Anexo IV.
ACTIVIDAD 8 Consolidación	ABJ. Se cambiará la distribución de las mesas en el aula. Jugaremos al trivial que hemos creado.
Duración	50 minutos
Organización	Grupal
Espacio	Aula
Objetivo de la actividad	Aprender y repasar los conceptos que hemos trabajado en clase durante estas actividades, y que mejor manera que hacerlo jugando
Atención a la diversidad	El juego está adaptado para el alumnado con discapacidad visual. Para el alumnado con TDAH se dividirá el juego en rondas más cortas y dinámicas. Podrá realizar alguna pausa. Para el alumnado con Asperger se reducirá el número de participantes para evitar la sobrecarga sensorial, evitar respuestas ambiguas o sarcásticas.
ACTIVIDAD 9 Consolidación	Repaso de conocimientos aprendidos hasta el momento
Duración	20 minutos
Objetivo	Aclarar dudas sobre lo que se ha dado de contenidos
Atención a la diversidad	Alumnado con NEAE se colocarán en primera fila para evitar distracciones. Crear un ambiente tranquilo en el aula y que puedan expresarse libremente.

Figura 21.

Sesión 4, UD 13.

SESIÓN 4 Viernes 12 de abril 11:00-12:50 horas	
ACTIVIDAD 10 Consolidación/Ampliación	APS. Pasaremos la mañana en el centro de mayores “El Saler”. Conoceremos al personal TCAE que trabaja en el centro, nos enseñarán las instalaciones, conoceremos a los usuarios y jugaremos con ellos al trivial
Duración	110 minutos
Organización	Grupal
Espacio	Centro de mayores “El Saler”
Objetivo de la actividad	Salir del centro y ver el trabajo que realiza un TCAE en un centro de mayores. Además de integrar de manera transversal los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en el currículo educativo a la vez de promover el aprendizaje y el servicio a la comunidad y transmitir valores para el desarrollo personal.
Atención a la diversidad	Se realizan grupos heterogéneos donde las personas con discapacidad visual, TDAH y síndrome de Asperger se sientan seguros y apoyados.

Evaluación	Rubrica de Aprendizaje Servicio Solidario. Ver Anexo V.
------------	---

Figura 22.

Sesión 5, UD 13.

SESIÓN 5 Lunes 15 de abril 11:00-12:50 horas	
ACTIVIDAD 11	'Exploremos nuestro cuerpo' Introducción explicativa de cómo se realiza las medidas antropométricas y a continuación la práctica
Duración	55 minutos
Organización	En parejas o tríos
Aula	Taller de enfermería
Objetivos	Identificar las diferentes medidas antropométricas y su importancia, realizar mediciones antropométricas valorando la diversidad de cada cuerpo.
Materiales y recursos	Cinta métrica, plicómetro, báscula, hoja de registro, bolígrafos.
Atención a la diversidad	Alumnado con discapacidad visual uso de material que indiquen los datos por voz Alumnado con TDAH y Asperger, pasos claros y bien explicados durante la realización de la práctica
ACTIVIDAD 12 Iniciación	Proyecto de innovación. Explicar en qué va a consistir este proyecto. Nos presentaremos en el muro virtual Paddlet. Para ello crearemos nuestro propio avatar con IA. Veremos que han estado realizando nuestros compañeros de otros ciclos formativos y se empezará a recoger información de nuestra parte del proyecto que es la de hábitos saludables y alimentación adecuada. Cada grupo creará un material para subir al muro (infografía, presentación, ejercicios autoevaluativos,...)
Duración	55 minutos
Organización	4 grupos heterogéneos
Espacio	Aula
Objetivo de la actividad	Adentrar al alumno en lo que es el trabajo cooperativo con la visión del aula del futuro en un espacio virtual de aprendizaje.
Materiales y recursos	Ordenadores
Atención a la diversidad	Se crearán grupos heterogéneos, donde todo el alumnado se sienta acogido, para ello en cada grupo habrá una persona con NEAE. Al alumno con TDAH y Aspergen se les adelantará la información del proyecto y se resolverán las dudas antes de comenzar.

Figura 23.*Sesión 6, UD 13.*

SESIÓN 6 Martes 16 de abril 11:00-13-45 horas	
ACTIVIDAD 13 Iniciación	Mediante una lluvia de ideas, comprobar cuanto saben los alumnos sobre las dietas y que tipos hay, ahora que conocemos los tipos de alimentos y sus características
Duración	15 minutos
Organización	Grupal
Espacio	Aula
Atención a la diversidad	Hacer partícipes al alumnado con NEAE preguntándoles abiertamente en un clima agradable y sin presión
ACTIVIDAD 14	Ejercicios autoevaluativos realizados con LearningApp, sobre alimentos saludables y no saludables
Duración	15 minutos
Organización	Individual
Materiales y recursos	Ordenadores
Atención a la diversidad	Explicar cómo se realizan este tipo de ejercicios de manera clara.
ACTIVIDAD 15	Breve introducción expositiva del contenido teórico de la UD, mediante presentación de Canva
Duración	25 minutos
Organización	Grupal
Espacio	Aula
Objetivos de la actividad	Explicar al alumnado qué tipos de dietas existen, saber que alimentos se consideran saludables y cuáles no.
Materiales y recursos	Ordenador, proyector y presentación de Canva
Atención a la diversidad	El alumnado con NEAE se colocarán en primera fila para poder ver bien el proyector y cerca del docente. Al acabar la explicación se resolverán dudas de forma individual si fuera preciso
ACTIVIDAD 16	‘¿Sabemos lo que comemos? Vamos a aprender a leer las etiquetas de los alimentos y a entenderlas
Duración	55 minutos
Organización	Grupal
Espacio	Aula
Objetivo de la actividad	Aprender a interpretar las tablas de contenido nutricional que existen en todos los alimentos, para que resulten familiares y fáciles de entender para saber los que son saludables y los que no.
Atención a la diversidad	Al alumno con discapacidad visual, adaptar todas las etiquetas en formato digital para que pueda ampliarlas sin problema, debido a que la letra suele ser muy pequeña.
ACTIVIDAD 17 Consolidación	Visita de una de las mejores Chef de la Comunidad Valenciana
Duración	55 min

Organización	Grupal
Espacio	Salón de actos
Objetivo de la actividad	Conocer de primera mano a una experta sobre alimentos y como prepararlos
Atención a la diversidad	El alumnado con NEAE se colocarán en la primera fila

Figura 24.*Sesión 7, UD 13.*

SESIÓN 7 Miércoles 17 de abril 11:00-12:50 horas	
ACTIVIDAD 18 Consolidación	Nos conocemos por dentro. Mediante Realidad Aumentada vamos a ver nuestro cuerpo por dentro. Servirá para repasar los conocimientos anatomofisiológicos de los principales sistemas del cuerpo humano estudiados hasta ahora.
Duración	55 minutos
Organización	Grupal
Espacio	Aula
Objetivos de la actividad	A través de la Realidad Aumentada conocer como es nuestro cuerpo por dentro
Materiales y recursos	Camiseta con código QR y App móvil Virtual-tee
Atención a la diversidad	Completamente adaptado, ya que además de ver el cuerpo humano a través de la pantalla del móvil, la app verbaliza lo que estás viendo. Se puede usar independientemente y con diferente ritmo de aprendizaje
ACTIVIDAD 19	Sensibilización sobre enfermedades relacionadas con la alimentación. Mediante un debate. Conocer que tipos hay y tomar conciencia sobre ellas
Duración	55 minutos
Organización	Grupal
Espacio	Aula
Objetivo	De manera transversal a nuestro contenido curricular, tratamos la importancias de conocer trastornos relacionados con la alimentación
Atención a la diversidad	Hacer partícipes al alumnado con NEAE preguntándoles abiertamente en un clima agradable y sin presión

Figura 25.*Sesión 8, UD 13.*

SESIÓN 8 Jueves 18 de abril 11:00-12:50 horas	
ACTIVIDAD 20	Proyecto de Innovación. Ahora que ya se ha investigado y conocemos información relevante, toca la realización de presentaciones e infografías con nuestra parte del proyecto.

	También se realizará juegos autoevaluativos para subirlos al muro virtual.
Duración	110 min
Organización	Grupos heterogéneos
Espacio	Aula
Objetivo de la actividad	Realizar trabajo cooperativo en un espacio virtual de aprendizaje, pensamiento crítico para decidir cuál será el material destinado al muro
Atención a la diversidad	Se realizan grupos donde las personas con NEAE se sientan cómodos y respaldados, estos grupos serán heterogéneos con capacidades complementarias para potenciar las capacidades de cada uno de ellos. Se les ayuda en todo lo que necesiten
Evaluación	Lista de cotejo coevaluación. Ver Anexo VI. Rúbrica Heteroevaluación. Ver Anexo VII.

Figura 26.

Sesión 9, UD 13.

SESIÓN 9 Viernes 19 de abril 11:00-12:50 horas	
ACTIVIDAD 21	‘Y tú, ¿Qué dieta eres?’ Creación de unos carteles informativos, previamente se realiza una breve explicación introductoria de los tipos de dietas.
Duración	110 minutos
Organización	Grupos heterogéneos
Espacio	Aula
Objetivo de la actividad	Conocer las características y los diferentes tipos de dieta que existen. Saber adaptar la dieta dependiendo de las necesidades de cada persona.
Materiales y recursos	Presentación de Canva, cartulinas y folios, rotuladores, tijeras, pegamento.
Atención a la diversidad	Se crearán grupos heterogéneos, donde todo el alumnado se sienta acogido, para ello en cada grupo habrá una persona con NEAE. Al alumno con TDAH y Aspergen se les adelantará la información del proyecto y se resolverán las dudas antes de comenzar.

Figura 27.

Sesión 10, UD 13.

SESIÓN 10 Lunes 22 de abril 11:00-12:50 horas	
ACTIVIDAD TRANSVERSAL	Nuestras escritoras. Mañana es el Día del libro y queremos celebrarlo. Creación de un mural conmemorativo que

	represente a la mujer en el ámbito literario para exponerlo en la entrada del centro.
Duración	110 minutos
Organización	4 grupos heterogéneos de 6 personas
Espacio	Aula
Objetivo de la actividad	Fomentar la igualdad de género y dar visibilidad a la mujer en el ámbito literario. Despertar el interés por la literatura. Reflexionar sobre la importancia de la inclusión y el respeto a la diversidad en todos los ámbitos de la vida.
Materiales y recursos	Cartulinas y folios, rotuladores, tijeras, pegamento.
Atención a la diversidad	Se realizan grupos donde las personas con NEAE se sientan cómodos y respaldados, estos grupos serán heterogéneos con capacidades complementarias para potenciar las capacidades individuales de cada uno de ellos. Se les ayuda en todo lo que necesiten

Instrumentos de Evaluación y Criterios de Calificación

De las actividades que se han realizado en esta UD van a ser evaluables dos de ellas, el APS y el Proyecto de Innovación. A continuación en la figura 28 se nombran las actividades, su instrumento de evaluación y que ponderación van a tener dentro de la UD.

El APS ha sido dividido en dos actividades evaluables, una actividad ha sido la exposición oral del trabajo elaborado por grupos y que han tenido que exponer al resto de la clase, que se evaluará mediante una rúbrica (Ver Anexo IV) y tendrá una ponderación del 15% de la nota final, y la otra ha sido el desplazamiento al centro de mayores “El Saler”, que se evaluará mediante una rúbrica (Ver Anexo V) y tendrá una ponderación del 35% de la nota final.

El Proyecto de Innovación, se evaluará mediante dos instrumentos diferentes, una lista de cotejo coevaluativo, es decir entre los propios estudiantes, es una forma de saber la percepción y valoración del alumnado después de realizar una tarea grupal (Ver Anexo VI) y tendrá una ponderación del 10% de la nota final y una rúbrica con una ponderación del 30% por parte del docente (Ver Anexo VII).

Además ambas actividades serán evaluadas por el docente mediante la observación directa durante la realización de las mismas con una ponderación del 10% de la nota de la UD.

Figura 28.

Relación actividades, instrumento de evaluación y criterios de calificación.

ACTIVIDADES	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
APS	Rúbrica Exposición Oral	15%
APS	Rúbrica APS	35%
Proyecto de Innovación	Lista de Cotejo Coevaluación	10%
Proyecto de Innovación	Rúbrica Proyecto Innovación	30%
APS y Proyecto de Innovación	Observación Directa	10%
		100%

En esta unidad no se realizará ninguna prueba objetiva, se dispone de información suficiente para poder evaluar al alumnado. Para superarla se debe tener una puntuación igual o superior de 5. Y se otorgará una calificación de sobresaliente (9/10), notable (7/8), bien (6), suficiente (5) e insuficiente (0/4), el valor numérico debe ser un número entero, guardando los decimales, si fuera el caso, para la nota final de curso. El alumnado con NEAE que lo precise, puede pedir alguna tutoría individual para poder adelantar su parte de los proyectos, o incluso durante la realización de los mismos pedir más información si hay alguna parte que no hayan comprendido.

Recuperación de Materia no Superadas

No hay recuperación de las UD por separado, ni de las evaluaciones o pruebas parciales que se realicen durante el curso. Si alguna UD o alguna evaluación no ha sido superada, esa parte se podrá recuperar en la convocatoria ordinaria. Y si no fuera superada en esta, se podrá recuperar examinándose de toda la materia en la extraordinaria.

Elementos Transversales

Se han trabajado en la UD tanto con la actividad transversal por el Día del libro como en varias actividades relacionadas directamente con el contenido de nuestra unidad, concretamente con el ODS 3: Salud y Bienestar.

Utilización de herramientas TIC

En esta UD se ha dado un peso relevante al uso de las TIC, ya que favorece el interés por el propio aprendizaje, la interacción con los compañeros, la ayuda a la inclusión ya que permite llevar a cada alumno su propio ritmo de aprendizaje y ya no solo se hace imprescindible su uso en las aulas, sino en todos los ámbitos en la sociedad actual.

El centro está preparado con ordenadores para el alumnado y dispositivos para los profesores, además en un futuro próximo, el equipo directivo está gestionando la posibilidad de poder incorporar al centro pizarras digitales y poder ofrecer a todo el profesorado formación en competencia digital a través del CEFIRE.

Métodos de Atención al Alumnado con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo

En esta UD se ha estado muy pendiente del trabajo de todo nuestro alumnado, y en especial de aquel con NEAE, haciendo pequeñas modificaciones en los materiales utilizados y cualquier adaptación que haya sido precisa para la completa inclusión de este alumnado dentro de la clase, sin realizar ninguna adaptación curricular.

Posibilidad de proyecto de investigación educativa.

Identificación del problema.

Tras el paso por el instituto y haber tenido la oportunidad de ver un mismo módulo impartido de manera presencial y de manera semipresencial, como es el de TBE, se ha tenido ocasión de ver como un mismo contenido impartido de dos maneras diferentes han tenido una repercusión distinta en el aprendizaje del alumnado. Por una parte en el grupo de semipresencial, se ha utilizado más el uso de las TIC y de metodologías activas, y por otra parte, el grupo de presencial ha optado por una metodología más tradicional.

Lo que plantea la posibilidad de realizar un proyecto de investigación, para saber si realmente la metodología ha influido en ese aprendizaje más significativo por parte del alumnado, o solo ha sido fruto de los grupos de alumnado.

Preguntas de investigación.

¿El uso de las TIC y las metodologías activas favorece el aprendizaje del alumnado en comparación la con la metodología tradicional?

¿Cómo perciben los estudiantes la implementación de estas metodologías en el aula?

¿Los docentes están motivados y preparados para este cambio de metodología?

Objetivos

Determinar la efectividad del uso de las TIC y de las metodologías activas.

Identificar qué características son las que hacen que el aprendizaje sea más significativo.

Metodología

Se podría realizar mediante un enfoque mixto, en el que se recolecta, analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio para responder a un planteamiento del problema, o para responder preguntas de investigación de un planteamiento del problema. Según Hernández-Sampieri, los métodos mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación que implican la recolección y análisis de datos cuantitativos y cualitativos y su integración y discusión conjunta.

Los instrumentos que se pueden utilizar son los cuestionarios para evaluar el aprendizaje de los estudiantes, la observación de ambas metodologías en el aula, entrevistas tanto a alumnos como a docentes para conocer sus percepciones y experiencias y los resultados de calificaciones tanto de trabajos realizados en clase como de materiales didácticos.

Recursos

Para llevar a cabo esta investigación, son necesarios recursos humanos, materiales y económicos. Los cuáles deben ser revisados y aceptados por el Equipo Directivo del centro. Es importante realizar esta investigación mínimo durante un año y con un número elevado de participantes para tener una amplia recolección de datos y que se puedan analizar los mismos.

Conclusión

El planteamiento a groso modo sería el que se acaba de desarrollar.

Aunque lo primero que se debería hacer, es comprobar si ya hay estudios similares o si ya están contestadas nuestras preguntas de investigación. Si no es así, podría ser una buena investigación que podría contribuir al cambio de paradigma educativo y mejorar la calidad de la enseñanza y del aprendizaje.

Conclusiones, limitaciones y prospección de futuro

Tras la realización de este TFM cuyo propósito ha sido el de mejorar la programación de la UD de Principios de Dietética para formar a futuros TCAE, más comprometidos con la sociedad y más competentes en su ámbito profesional después de la incorporación de metodologías activas tales como el trabajo cooperativo, el aprendizaje servicio así como el desarrollo en valores, se ha llegado a las siguientes conclusiones:

1. Conseguir la participación y motivación del alumnado es primordial para conseguir unos futuros profesionales de calidad y comprometidos.
2. El uso de la metodología activa de trabajo cooperativo ha resultado beneficioso para que el aprendizaje haya sido más significativo para el alumnado.
3. La inclusión en la docencia es fundamental para que todo el mundo tenga los mismos derechos de educación y que nadie sea discriminado por ninguna razón.
4. Trabajar los elementos transversales son de vital importancia dentro del currículo formativo, ya que no solo se trata de formar a excepcionales profesionales en su ámbito profesional, sino a personas comprometidas.

5. Trabajar la motivación y el entusiasmo del cuerpo docente también es muy importante para no caer en la monotonía y el aburrimiento. Se pide mucho al alumnado en este sentido, y al docente debe ser del mismo modo, para ello, la evaluación de la práctica docente es necesaria.

Las limitaciones para cambiar a una metodología activa y a la realización de proyectos en las aulas, radica en aquellos docentes que no desean cambiar a este tipo de metodologías y prefieren quedarse en la metodología tradicional, bien por desinterés, falta de tiempo o ausencia de preparación. También puede ser debida a una falta de recursos en el centro o la desmotivación del alumnado.

Tanto en el máster, como en este TFM y en la realización de las prácticas, lo que he aprendido es a analizar una PD, a mejorarla y a ser capaz de programar una UD. Elementos que van a facilitar mi futuro trabajo como docente. A dar mis primeros pasos en el mundo de la docencia, con alumnos, compañeros docentes, equipo directivo. A conocer que inquietudes tiene el alumnado, tanto académicas como profesionales, a poder ayudarles con mi experiencia en el mundo de la Sanidad y a demostrarles la importancia del trabajo en equipo y la labor tan importante que realizarán cuando acaben sus estudios de TCAE.

Referencias bibliográficas

- Cornellà, P., Estebanell, M., & Brusi, D. (2020). Gamificación y aprendizaje basado en juegos. Consideraciones generales y algunos ejemplos.
- Constitución Española BOE núm. 311, de 29 de diciembre de 1978
- Decreto 104/2018, de 27 de julio, del Consell, por el que se desarrollan los principios de equidad y de inclusión en el sistema educativo valenciano.
- Decreto 193/2021, de 3 de diciembre, del Consell, de organización y funcionamiento de los centros integrados públicos de Formación Profesional de la Comunitat Valenciana.
- Decreto 252/2019, de 29 de noviembre, del Consell, de regulación de la organización y el funcionamiento de los centros públicos que imparten enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato y Formación profesional.
- Díaz Herrera, S. A. (2023). Aprendizaje basado en juegos. Con-Ciencia Boletín Científico de La Escuela Preparatoria No. 3, 10(20). <https://doi.org/10.29057/prepa3.v10i20.10691>
- Díaz Tenza, Pablo J. (2019) Aprendizaje cooperativo. Guía de aplicación en el aula.
- Díaz Tenza, Pablo J. (2020) Más allá del ABP. Un análisis práctico y aplicado del Aprendizaje Basado en Proyectos desde infantil hasta la enseñanza universitaria.
- Díaz Tenza, Pablo J. (2023) Situaciones de Aprendizaje Fundamentos y estrategias para su diseño.
- Hernández-Sampieri et al. (2014). Metodología de la Investigación. 6ª Edición. Ed. McGrawHill Education.
- INTEF (2023). Aula del Futuro. <https://auladelfuturo.intef.es/>
- Ley 4/2018, por la cual se regula y promueve el plurilingüismo en el sistema educativo valenciano.
- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. (En adelante LOE modificada por LOMLOE)

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

López, R., y López, Y. (2018). La coevaluación como herramienta para el aprendizaje colaborativo en Educación Superior. Revista Electrónica de Tecnología Educativa, 6(2), 1-16.
<https://www.educaciontrespuntocero.com/noticias/coevaluacion-que-es/>

Orden EFP/279/2022, por la que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y La Formación Profesional en el ámbito de gestión del Ministerio de educación y Formación profesional

Real Decreto 546/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería y las correspondientes enseñanzas mínimas.

Real Decreto 558/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería

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

Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Resolución de 6 de julio de 2023, de la Secretaría Autonómica de Educación y Formación Profesional, por la que se dictan instrucciones sobre la ordenación académica y de organización de la actividad docente de los centros de la Comunitat Valenciana que durante el curso 2023-2024 impartan Formación Profesional de grado C, D y E.

Villalobos-López, J. A. (2022). Metodologías Activas de Aprendizaje y la Ética Educativa. Revista Tecnológica-Educativa Docentes 2.0, 13(2).

www.ausiasmarch.net

www.theflippedclassroom.com

Anexos

Anexo I. Autoevaluación de la Práctica Docente

Autoevaluación	SI	NO
La planificación de las clases ha sido clara, organizada y acorde a los objetivos 5%		
La planificación ha sido flexible para superar contratiempos 5%		
Se han seleccionado recursos y actividades adecuadas para el nivel y las características del alumnado 5%		
Se han considerado los diferentes estilos de aprendizaje y las necesidades educativas especiales de los estudiantes 5%		
Las explicaciones de clases han sido claras, precisas y comprensibles para el alumnado. 5%		
Se ha fomentado la participación activa y el trabajo colaborativo en el aula 5%		
Se ha facilitado el acceso a diferentes fuentes de información 5%		
Se han utilizado las TIC de manera efectiva para apoyar el aprendizaje 5%		
Se han utilizado estrategias didácticas variadas y motivadoras 5%		
Se ha atendido a la diversidad del alumnado y se ha brindado apoyo al que lo requería 5%		
Se han creado grupos de trabajo heterogéneo 5%		
Se han utilizado instrumentos de evaluación adecuados 5%		
Se ha proporcionado retroalimentación oportuna y constructiva a los estudiantes 5%		
Se ha involucrado al alumnado en su proceso de aprendizaje 5%		
Se ha creado un ambiente de aprendizaje positivo, respetuoso e inclusivo 5%		
Se ha fomentado una comunicación abierta y de confianza con el alumnado 5%		
Se ha favorecido el desarrollo de valores como la responsabilidad, la empatía y el respeto por los demás 5%		
Se ha participado en actividades de formación continua 5%		
Se ha colaborado con otros docentes para compartir experiencias y mejorar la práctica docente 5%		
Se ha sido puntual tanto al comienzo como al final de las clases 5%		

Anexo II. Cuestionario



¿Sientes que has aprendido más sobre anatomofisiología del Aparato Digestivo al participar en este proyecto?

SI

NO

Hubiera aprendido lo mismo con el libro de texto

Submit

 IMENTIMETER



¿Como ha sido trabajar junto con tus compañeros en este proyecto

Mejor de lo que esperaba

No me ha gustado nada

Genial, repetiría sin dudarlo

Submit



¿Te ha gustado la experiencia de trabajar en equipo en un entorno virtual?

SI

NO

Me hubiera gustado hacer otra cosa

Submit



¿Has tenido la oportunidad de ser creativo y aplicar tu imaginación durante el proyecto

Si, totalmente

No, mis compañeros no me han dejado

Si, pero menos de lo que me hubiera gustado

Submit

 IMENTIMETER



¿Has creado algún contenido original como presentaciones, videos o infografías

No

Si pero yo solo mis compañeros no han hecho nada

Si junto con el resto de los integrantes de mi grupo

Submit



Recomendarías este tipo de proyecto de trabajo a tus compañeros?

No, ni loco

Si, por supuesto

No creo

Submit

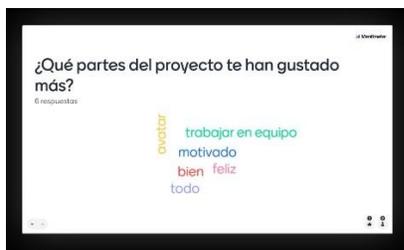
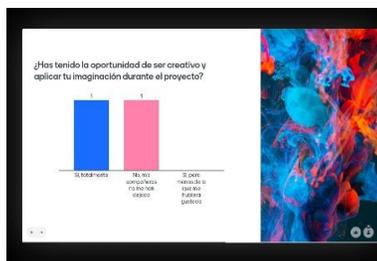
¿Qué partes del proyecto te han gustado más

Crear avatares

Trabajo en equipo

Hacer las presentaciones

Anexo III. Resultados



ANEXO IV. Rúbrica de Presentación Oral.

	Excelente (9-10)	Notable (7-8)	Suficiente (5-6)	Insuficiente (1-4)
Contenidos 20%	La presentación contiene los conceptos solicitados	La presentación resume la mayoría de los conceptos solicitados	La presentación contiene alguno de los conceptos solicitados	La presentación no contiene los conceptos solicitados
Presentación original, creativa y motivadora 20%	Generan una presentación motivadora y original	Buena presentación	La presentación es muy floja y no es motivadora	Presentación falta de creatividad y originalidad
Comunicación verbal 20%	Utiliza un vocabulario adecuado y una fluidez que hace la presentación muy amena	El vocabulario es adecuado y fluido y hace que la presentación sea correcta	Se han preparado poco la presentación, leen y se producen silencios inapropiados	No se han preparado la presentación, hablan atropelladamente y aburren
Comunicación no verbal 20%	Hay cambios de entonación, miran a los compañeros, sonríen, mantienen una postura relajada y realizan gestos acompañando muy bien lo que dicen	Hay cambios de entonación, miran a los compañeros, sonríen, la postura a veces es poco relajada y a veces se nota tensión en los gestos	Algún cambio de entonación, sólo miran hacia delante, casi no sonríen y sus gestos parecen tensos y forzados	Tono monótono e invariable, no miran a los compañeros, no sonríen y la postura es muy tensa
Participación grupal 20%	Todos los alumnos participan con una postura activa y aportan ideas.	La mayoría de los alumnos participan con una postura activa y aportan ideas	Algunos de los alumnos participan con una postura activa y aportan ideas	Un alumno participa con una postura activa y aporta ideas

Anexo V. Rúbrica de Aprendizaje Servicio Solidario

	Excelente (9-10)	Notable (7-8)	Suficiente (5-6)	Insuficiente (1-4)
Elaboración del juego de trivial 20%	El juego está bien diseñado, con preguntas variadas y de dificultad progresiva. Las respuestas son claras y precisas	El juego está diseñado de manera adecuada, con preguntas variadas y de dificultad moderada. Las respuestas son generalmente claras y precisas	El juego presenta algunas deficiencias en su diseño, las preguntas son repetitivas. Las respuestas contiene alguna pequeña imprecisión	El juego presenta deficiencias importantes en su diseño, las preguntas son de baja calidad. Las respuestas son incorrectas o incompletas
Conocimientos sobre alimentación y nutrición 20%	Aplica los conocimientos adquiridos de manera correcta y profunda	Aplica los conocimientos adquiridos de manera correcta	Demuestra un conocimiento básico de los conceptos básicos	Muestra un conocimiento limitado de los conceptos básicos
Habilidades de comunicación 20%	Comunica los conceptos de manera clara, concisa, efectiva y atractiva	Comunica los conceptos de manera clara, concisa y efectiva	Comunica los conceptos de manera clara, concisa, pero con alguna dificultad	Tiene dificultades para comunicar los conceptos de manera clara
Trabajo en equipo 20%	Colabora de manera excepcionalmente efectiva con sus compañeros en la realización de la actividad	Colabora de manera efectiva con sus compañeros en la realización de la actividad	Colabora con sus compañeros en la realización de la actividad, pero con alguna deficiencia	No colabora con sus compañeros en la realización de la actividad
Habilidades sociales 20%	Muestra una gran empatía y respeto hacia las personas mayores, creando un ambiente excepcionalmente agradable y participativo	Muestra empatía y respeto hacia las personas mayores, creando un ambiente agradable y participativo	Muestra cierta empatía y respeto hacia las personas mayores	Muestra poca empatía y respeto hacia las personas mayores

Anexo VI. Lista de cotejo coevaluación para el alumnado. Trabajo de Innovación.

Instrucciones: Lee cuidadosamente esta lista y asigna una puntuación de 1 a 4 según lo observado en el desempeño de tus compañeros en el muro virtual.

1: No cumple con lo esperado

2: Cumple parcialmente lo esperado

3: Cumple lo esperado

4: Supera lo esperado

Criterios de evaluación.

Participación activa en los debates grupales: (1, 2, 3, 4)

Contribución con ideas originales para el desarrollo del proyecto: (1, 2, 3, 4)

Cumplimiento puntual y responsable de las tareas asignadas: (1, 2, 3, 4)

Demostración de dominio de los contenidos de la unidad didáctica: (1, 2, 3, 4)

Habilidad para trabajar de forma autónoma y colaborativa: (1, 2, 3, 4)

Buena coordinación entre los miembros del grupo para alcanzar objetivos: (1, 2, 3, 4)

Respeto mutuo y comunicación abierta entre los integrantes del equipo: (1, 2, 3, 4)

Capacidad de resolución de conflictos y tomar decisiones: (1, 2, 3, 4)

Apoyo mutuo y colaboración para el éxito del proyecto: (1, 2, 3, 4)

Celebración de los logros y aprendizajes alcanzados en conjunto: (1, 2, 3, 4)

Diseño atractivo y organizado del muro virtual: (1, 2, 3, 4)

Utilización adecuada de recursos multimedia (imágenes, vídeos, etc.): (1, 2, 3, 4)

Información clara y concisa sobre el cuidado integral del paciente: (1, 2, 3, 4)

Facilidad de navegación y comprensión del contenido del muro virtual: (1, 2, 3, 4)

Anexo VII. Rúbrica Trabajo de Innovación

	Excelente (9-10)	Notable (7-8)	Suficiente (5-6)	Insuficiente (1-4)
Comprensión de los contenidos 20%	Demuestra una comprensión profunda de los contenidos y su aplicación en pacientes	Demuestra una comprensión general de los contenidos y su aplicación en pacientes	Demuestra una comprensión básica de los contenidos, pero necesita mejorar su aplicación en pacientes	No demuestra una comprensión adecuada de los contenidos ni su aplicación en pacientes
Trabajo en equipo 20%	Colabora de manera efectiva con los miembros del equipo, compartiendo responsabilidades y trabajando de manera conjunta para alcanzar objetivos comunes	Colabora con los miembros del equipo, pero podría mejorar su capacidad para compartir responsabilidades y trabajar de manera conjunta	Participa en el trabajo en equipo, pero necesita mejorar su capacidad para compartir responsabilidades y trabajar de manera conjunta	No participa activamente en el trabajo en equipo ni demuestra capacidad para compartir responsabilidades
Creatividad y originalidad 20%	Aporta ideas creativas y originales para el muro virtual, utilizando diferentes recursos y herramientas digitales de forma efectiva	Aporta ideas creativas para el muro virtual, utilizando diferentes recursos y herramientas digitales	Aporta ideas básicas para el muro virtual, pero necesita mejorar su creatividad en el uso de recursos digitales	No aporta ideas para el muro virtual ni en el uso de recursos digitales
Calidad del contenido 20%	El contenido del muro virtual es preciso y relevante	El contenido del muro virtual es correcto	El contenido del muro virtual es poco preciso y relevante	El contenido del muro virtual es impreciso e irrelevante
Presentación del muro virtual 20%	El muro virtual está bien organizado, es visualmente atractivo y fácil de navegar	El muro virtual está organizado, es visualmente atractivo y relativamente fácil de navegar	El muro virtual podría mejorar en cuanto a organización, atractivo visual y facilidad de navegación	El muro virtual está mal organizado, es poco atractivo visualmente y difícil de navegación