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

PROGRAMACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA "ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES" DEL MÓDULO: "CONTROL ALIMENTARIO" DEL PRIMER CURSO DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR "TÉCNICO EN DIETÉTICA"

Presentado por:

MARÍA JOSÉ CASTELLANOS BALLESTEROS

Dirigido por:

PAULINO SORIANO PADILLA

CURSO ACADÉMICO

2024-2025

Agradecimientos

Me gustaría dedicar este proyecto a toda mi familia que tanto apoyo y paciencia me han demostrado durante estos meses y muy especialmente a mi hijo y mi marido.

Gracias Carlos, porque siendo tan pequeñito, has entendido que mamá en muchos momentos, no ha podido dedicarte todo el tiempo que hubiese querido y has tenido que sacrificar pasar tiempo con tus amiguitos para que yo pudiera dedicarme plenamente a este trabajo. Has celebrado mis triunfos y has estado a mi lado, cuando más te necesitaba. Tus besos y abrazos, me daban fuerza en los momentos en los que pensaba abandonar.

Félix, compañero de vida, gracias por el apoyo incondicional brindado en todo momento, por ayudarme en todos los sentidos y darme la fuerza que necesitaba en los momentos más complicados. Gracias por creer más en mí que yo misma.

A los compañeros y compañeras que he conocido en esta enriquecedora experiencia y que tantos ánimos habéis ofrecido en los momentos difíciles.

A todos los profesores de este Máster, que tantos conocimientos y sabiduría nos habéis transmitido.

A mi tutor de este proyecto, Paulino Soriano Padilla por guiarme y aconsejarme en este trabajo Fin de Máster.

Y para terminar, a mi tutora de prácticas del Centro Educativo, Pilar Romero, que tanto me ha ayudado y confiado en mí durante este proceso. Gracias por enseñarme los entresijos de la Educación y transmitirme tus conocimientos. Te recordaré siempre.

Resumen

Este trabajo Fin de Máster aborda la programación de la Unidad Didáctica “Aceites y Grasas Comestibles” del Módulo Control Alimentario de primer curso del Ciclo Formativo de Grado Superior Técnico Superior en Dietética.

Después del análisis de la propuesta de Programación Didáctica ofrecida por el Centro Educativo, el objetivo principal del mismo era la mejora de las deficiencias encontradas en dicha Programación. Entre ellas, el uso de Metodologías Activas y Herramientas Tecnológicas que mejoraran el proceso Enseñanza-Aprendizaje y fomentaran la motivación del estudiante.

La Metodología llevada a cabo, ha tenido en cuenta la Normativa Legislativa, la búsqueda de información a través de internet, la Programación ofrecida por el Centro y los Proyectos de compañeros de años anteriores que han servido de gran ayuda para la ejecución del presente Trabajo Fin de Máster.

Finalmente, el proyecto acaba con las conclusiones, las posibles limitaciones encontradas y ofreciendo posibilidades de Proyectos de Investigación Educativa Futura.

Palabras Clave: Unidad Didáctica, Metodologías Activas, Herramientas Tecnológicas, Técnico Superior en Dietética y Trabajo Fin de Máster.

Abstract

This Master´s Final Project focuses on the planning of the Teaching Unit “Edible Oils and Fats”, part of the Food Control module in the first year of the Advanced Vocational Training Course for Higher Technician in Dietetics.

After analyzing the planning proposal provided by the Educational Center, the main objetive of this project was to improve the defiencies found in that proposal.

Among these were the use of active methodologies and technological tools to enhance the Teaching-Learning process and promote student motivation.

The Methodology applied took into account Legislative regulations, information gathered through online research, the Planning provided by the Educational Center, and Projects from previous year´s students, which ware of great help in the development of this Master´s Final Project.
Finally, the project concludes with findings, possible limitations and suggestions for future Research Projects.

Keywords: Teaching Unit, Active Methodologies, Technological Tools, Higher Technician in Dietetics and Master´s Final Project.

Índice de contenidos

Introducción……...13

Justificación……13

Objetivos……..13

Presentación de Capítulos……14

Metodología…….15

Desarrollo del Trabajo……...15

Marco Legislativo y Autonómico de la Programación Didáctica……15

Contextualización del Centro Educativo…….18

Presentación de la Programación Didáctica, Análisis y Propuesta de Mejora……26

Análisis Competencia General……...29

Análisis Competencias Profesionales, Personales y Sociales……29

Valoración Objetivos Generales del Ciclo Formativo y la Formación Profesionales…….29

Módulo Control Alimentario……..30

Contenidos del Módulo Control Alimentario…….33

Temporalización de las Unidades Didácticas/Unidades de Trabajo……...41

Análisis de la Metodología de la Programación Didáctica…….43

Análisis de la Evaluación de la Programación Didáctica……...44

Análisis de las Tic´s……46

Análisis de Medidas de Inclusión Educativa, Valores y Convivencia……47

Plan de Mejoras Propuestas en el Análisis de la Programación…….48

Desarrollo de la Unidad Didáctica……52

Título……..52

Introducción……...52

Elementos Curriculares…….55

Competencia General……55

Competencias Profesionales, Personales y Sociales/Capacidades Profesionales…….55

Objetivos Generales relacionados con la Unidad Didáctica…….55

Objetivos Didácticos…….55

Contenidos Didácticos y su Secuenciación……...56

Criterios de Evaluación y Resultados de Aprendizaje/Capacidades Terminales……...56

Instrumentos de Evaluación……...59

Criterios de Calificación……61

Ponderación Instrumentos de Evaluación……..61

Metodologías……..62

Actividades Tic´s……65

Temas Transversales……...66

Materiales y Recursos Didácticos……..67

Temporalización…….68

Medidas Curriculares No Significativas para Déficit de Atención por Hiperactividad.69

Medidas Curriculares No Significativas para Dislexia……..69

Temporalización Sesiones de la Unidad Didáctica……70

Actividad/Proyecto Role-Playing de la Unidad Didáctica……78

Propuesta de Innovación Educativa……..81

Posibilidades de Proyectos de Investigación Educativa……...86

Conclusiones, Limitaciones y Prospección de Futuro……..89

Referencias Bibliográficas……91

Anexos……..94

Anexo A. Cuestionario valoración desempeño de la Docente en la UD…….94

Anexo B. Ejemplo de protocolo de Práctica de Laboratorio……...94

Anexo C. Fotografía del Kit Oleotest……..95

Anexo D. Fotografía Laboratorio de Dietética……96

Anexo E. Rúbrica de Evaluación Proyecto de Innovación……..97

Anexo F. Cuestionario Misión: “ La Importancia de la Visión”……..98

Anexo G. Enseñanzas Académicas ofertadas por el Centro Educativo……...99

Anexo H. Horarios ofertados por el Centro Educativo……..100

Anexo I. Documentos Institucionales del Centro Educativo…….101

Índice de Tablas

Tabla 1. Normativa Legislación Estatal……...15

Tabla 2. Normativa Legislación Autonómica/Real Decreto del Ministerio…….16

Tabla 3. Identificación del Ciclo Formativo……28

Tabla 4. Identificación del Módulo Control Alimentario……28

Tabla 5. Resultados de Aprendizaje/Capacidades Terminales y Criterios de Evaluación…...30

Tabla 6. Criterios del Módulo Control Alimentario…….33

Tabla 7. Unidades Didácticas del Módulo Control Alimentario……..34

Tabla 8. Resultados de Aprendizaje/CT con CE y UD/UT……..36

Tabla 9. Relación UD/UT con Temporalización y Evaluaciones…….42

Tabla 10. Relación de la Ponderación en la Calificación Final de cada IE……..46

Tabla 11. Medidas de Inclusión Educativa……...46

Tabla 12. Principios y Objetivos Generales de la Formación Profesional……...48

Tabla 13. Temporalización de las Sesiones……..51

Tabla 14. Relación de Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación……..57

Tabla 15. Rúbrica de Evaluación……..60

Tabla 16. Ponderación Instrumentos de Evaluación…….61

Tabla 17. Relación de la UD/UT con IE, RA y CE……...62

Tabla 18. Metodologías de la Unidad Didáctica……...64

Tabla 19. Materiales y Recursos Didácticos…….67

Tabla 20. Horario Módulo Control Alimentario……...68

Tabla 21. Sesión 1…….70

Tabla 22. Sesión 2…….71

Tabla 23. Sesión 3……71

Tabla 24. Sesión 4……72

Tabla 25. Sesión 5……72

Tabla 26. Sesión 6……73

Tabla 27. Sesión 7……74

Tabla 28. Sesión 8……74

Tabla 29. Sesión 9……75

Tabla 30. Sesión 10……..76

Tabla 31. Sesión 11……..76

Tabla 32. Sesión 12……..77

Tabla 33. Sesiónes 13 y 14……...77

Tabla 34. Sesión 15……..78

Índice de Figuras

Figura 1. Entrada del Instituto de Educación Secundaria “Torreón del Alcázar”, de Ciudad Real…….18

Figura 2. Instalaciones del Centro……23

Figura 3. Organigrama del Centro……23

Figura 4. Calendario Escolar……51

Abreviaturas y Acrónimos

AMPA: Asociación de Madres y Padres de Alumnos.

ATE: Ayudante Técnico de Educación.

CT: Capacidad Terminal.

CE: Criterio de Evaluación.

CF: Ciclo Formativo.

CFGB: Ciclo Formativo de Grado Básico.

CFGM: Ciclo Formativo de Grado Medio.

CFGS: Ciclo Formativo de Grado Superior.

CP: Capacidad Profesional.

CCP: Comisión de Coordinación Pedagógica.

CE: Criterio de Evaluación.

DD: Departamento Didáctico.

DO: Departamento de Orientación.

DS: Departamento de Sanidad.

DUA: Diseño Universal de Aprendizaje.

ED: Equipo Directivo.

ED: Equipo Docente.

FOL: Fundamentos de Orientación Laboral.

FP: Formación Profesional.

IE: Instrumento de Evaluación.

JE: Jefe de Estudios.

LOE: Ley Orgánica de Educacion.

LOFP: Ley Orgánica de Formación Profesional.

LOGSE: Ley Orgánica General del Sistema Educativo.

LOMLOE: Ley Orgánica que modifica a la Ley Orgánica de Educación.

MP: Módulo Profesional.

NEAE: Necesidades Específicas de Apoyo Educativo.

PEC: Proyecto Educativo de Centro.

RA: Resultado de Aprendizaje.

TFM: Trabajo Fin de Máster.

TDAH: Déficit de Atención por Hiperactividad.

UT: Unidad de Trabajo.

Introducción

Este Trabajo Fin de Máster (TFM) tiene la finalidad de desarrollar, analizar y proponer mejoras en la programación de una Unidad Didáctica correspondiente al Módulo "Control Alimentario", perteneciente al primer Curso del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética.

Dicho Ciclo Formativo (CF), es impartido en el IES "Torreón del Alcázar" situado en la provincia de Ciudad Real, lugar en el que se han cursado las Prácticas Curriculares del Máster Universitario en Formación del Profesorado de Secundaria, Bachillerato, Ciclos, Escuelas de Idiomas y Enseñanzas Deportivas, de la Universidad Europea de Valencia.

Justificación

Hasta ahora, la Formación Profesional no había sido aceptada socialmente por la población, ya que era considerada como una opción a la que recurrir cuando no se tenía éxito académico en la educación tradicional. Pero gracias a las nuevas propuestas de la "Ley Orgánica 3/2022, de 31 de ordenación e integración de la Formación Profesional" (BOE-A-2022-5139), son muchas las personas que se deciden a estudiar esta formación académica de nivel superior, porque no sólo apuesta por la formación Dual en la que mientras trabajas te permite seguir estudiando y preparándote desde el punto de vista profesional, sino que te habilita y capacita de las competencias profesionales necesarias para desarrollar una futura labor profesional y social.

Por lo tanto, el Ciclo formativo de Grado Superior en Dietética es una opción óptima para todos aquellos que quieren incorporarse de forma temprana al mercado laboral, con variadas posibilidades en el área de la nutrición y dietética, pues las principales competencias para las que te habilita son: dotarte de los conocimientos necesarios sobre la composición de los alimentos, elaborar dietas especializadas, prevenir enfermedades provenientes de la alimentación y fomentar la alimentación equilibrada y los hábitos saludables.

Objetivos

El objetivo principal de este Trabajo Fin de Máster (TFM), se centra en la programación de una Unidad Didáctica (UD), del módulo "Control Alimentario" de primer curso del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética (CFGSD) y contribuir en la mejora respecto a las deficiencias encontradas, después de haber estudiado, analizado y haber realizado las pertinentes críticas constructivas, a la propuesta de Programación del Centro.

Esas líneas de mejora irán encaminadas a fomentar el uso de metodologías activas, que mejoren el proceso de Enseñanza-Aprendizaje del alumnado, el uso de herramientas tecnológicas innovadoras que promuevan la motivación en el estudiante, actualizar contenidos si estuvieran desactualizados o la incorporación de nuevos si fuera posible, siempre dentro del marco legislativo vigente y evaluar la eficacia y efectividad del Aprendizaje, estableciendo retroalimentación con el estudiante.

Presentación de Capítulos

La estructura del TFM se desarrollará de manera organizada en diferentes capítulos. En el primer capítulo, tendremos en cuenta el marco Legislativo vigente correspondiente a nuestro Ciclo Formativo y módulo, del cual se extraerá el Currículo y toda la información necesaria para la programación posterior de nuestra Unidad Didáctica (UD). El segundo capítulo abordará la contextualización del Centro Educativo (CE), resaltando las características del mismo, como el carácter del Centro, la tipología de alumnado, las instalaciones, enseñanzas ofertadas y el organigrama del mismo. En el tercer capítulo se expondrá la programación del módulo facilitada por el CE y se llevará a cabo un análisis del mismo, con la finalidad de proponer mejoras siempre respetando el marco Legislativo y atendiendo a las necesidades del alumnado, para facilitarles el proceso de Enseñanza-Aprendizaje. Finalmente, el cuarto capítulo se centrará en el desarrollo de la UD.

Y para terminar, se expondrán la propuesta de proyecto de Innovación Educativa, las conclusiones a las que se han llegado, las limitaciones encontradas durante el proceso y las futuras líneas de trabajo a implementar, para mejorar la eficacia y efectividad de los estudiantes.

Metodología

La metodología que se ha llevado a cabo para la realización de este TFM ha tenido en cuenta diferentes factores, tales como la normativa Legislativa vigente, la búsqueda de información recopilada en libros, revistas, artículos, publicaciones, etc, a través de internet con el uso de buscadores como Google Académico, Redalyc, Dialnet, Scielo, etc, contenidos aportados por el CE y la programación facilitada por el mismo y las lecturas exhaustivas de otras programaciones didácticas de compañeros docentes, que han ayudado en el desarrollo y consecución de la que versa este TFM.

Desarrollo del Trabajo

Marco Legislativo Estatal y Autonómico de la Programación Didáctica

Este apartado refleja la normativa que legisla y regula a nivel Estatal y Autonómico, el currículo correspondiente al Ciclo Formativo de Grado Superior, "Técnico Superior en Dietética".

Este Ciclo Formativo está regulado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, por lo que en la Comunidad de Castilla – La Mancha, no hay Legislación vigente al respecto, se ha tenido en cuenta el Real Decreto Orden del Ministerio, quedando plasmado en las siguientes tablas.

La Tabla 1 muestra la Normativa Estatal y la Tabla 2 hace referencia a la Normativa del Real Decreto Orden del Ministerio, ya que como se ha comentado anteriormente, no hay Legislación vigente al respecto. Aún así, se tendrá en cuenta la Normativa Autonómica y se nombrarán las Leyes de dicha Comunidad que rigen en la misma.

Tabla 1

Normativa Legislación Estatal

LEGISLACIÓN ESTATAL

CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA Boletín Oficial del Estado, 311, de 29 de diciembre de 1978
LEY ORGÁNICA 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, Boletín Oficial del Estado, 106, de 4 de mayo de 2006
LEY ORGÁNICA 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, Boletín Oficial del Estado, 340, de 30 de diciembre de 2020
LEY ORGÁNICA 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, Boletín Oficial del Estado, 238, de 4 de octubre de 1990
LEY ORGÁNICA 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, Boletín Oficial del Estado, 78, de 1 de abril de 2012
REAL DECRETO 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, Boletín Oficial del Estado, 174, de 22 de julio de 2023
REAL DECRETO 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas, Boletín Oficial del Estado, 131, de 2 de junio de 1995

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 2

Normativa Legislación Autonómica

LEGISLACIÓN AUTONÓMICA / REAL DECRETO ORDEN DEL MINISTERIO

LEY 7/2010, de 20 de julio, de Educación de Castilla – La Mancha, Boletín Oficial de Estado, 144, de 28 de julio de 2010
DECRETO 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo de Técnico superior en Dietética, Boletín Oficial del Estado, 131, de 2 de junio de 1995
LEY 7/2014, de 13 de noviembre, de Garantía de los Derechos de las personas con Discapacidad

en Castilla – La Mancha, Boletín Oficial del Estado, 42, de 18 de febrero de 2015

DECRETO 8/2022, de 8 de febrero, por el que se regula la evaluación y 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 la Comunidad Autónoma de Castilla – La Mancha, Consejería de Educación, Cultura y Deportes, 30, de 14 de febrero de 2022

ORDEN 201/2024, de 28 de noviembre, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se regula la evaluación, promoción, titulación y certificación académica del alumnado matriculado en los grados D y E de Formación Profesional en Castilla – La Mancha [2024/9649]

ORDEN 118/2022, de 14 de junio, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte de la regulación de la organización y funcionamiento de los centros públicos que imparten enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato y Formación Profesional en la Comunidad de Castilla – La Mancha, DOCM, 118, de 22 de junio de 2022

DECRETO 207/2010, de 14 de septiembre de 2010, por el que se regulan los requisitos específicos de los centros de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Castilla – La Mancha, DOCM

DECRETO 92/2022, de 16 de agosto, por el que se regula la organización de la orientación académica, educativa y profesional en la Comunidad Autónoma de Castilla – La Mancha, DOCM, 162, de 24 de agosto de 2022

ORDEN 25/7/2016, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por el que se regula la organización y funcionamiento de los centros y unidades de educación especial en Castilla – La Mancha, DOCM, 147, del 27 de julio de 2016

ORDEN 139/2017, del 17 de julio, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se regulan y establecen programas específicos de Formación Profesional en Castilla – La Mancha, DOCM

RESOLUCIÓN 26/01/2019, de la Dirección General de Programas, Atención a la Diversidad y la

Formación Profesional, DOCM, 24, de 4 de febrero de 2019 DECRETO 3/2008, de 8 de enero de 2008, de la Convivencia Escolar en Castilla – La Mancha, DOCM, 9, de 8 de enero de 2008

Fuente: Elaboración propia (2025).

Contextualización del Centro Educativo

Este apartado desarrolla las principales características del entorno que rodea al Centro Educativo, desde el punto de vista social, cultural, económico y natural, en el que se han llevado a cabo las prácticas del módulo, "Control Alimentario" de primer curso del Ciclo Formativo de Grado Superior, "Técnico Superior en Dietética", cuya finalidad no es otra, que la programación y desarrollo de una Unidad Didáctica de dicho módulo.

Figura 1

Entrada del Instituto de Educación Secundaria "Torreón del Alcázar", de Ciudad Real



Fuente: Elaboración propia (2025).

En la Avenida del Torreón n.º 6 de Ciudad Real, está ubicado el Instituto de Educación Secundaria, "Torreón del Alcázar". Está situado en una zona céntrica de la ciudad, cerca de los jardines Pablo Picasso.

Ciudad Real cuenta con un censo de unos 75,000 habitantes considerados de derecho, aunque en los últimos años esta cifra se ha aumentado, llegando a unos 90,000 habitantes, gracias a todos los estudiantes de la comarca y fuera de ella, que han decidido cursar sus estudios y carreras universitarias en la ciudad.

La economía de la Ciudad, se basa principalmente en el sector de los servicios, ya que cuenta con ministerios, consejerías, universidad, hostelería, comercios y otros servicios de distinta índole.

El Hospital General Universitario de la Ciudad, se considera punto clave e importante, ya que cuenta con una variedad amplia de especialidades en la Salud y con una gran número de profesionales sanitarios que prestan sus servicios en ellas.

La ciudad dispone de veintitrés Colegios públicos de Educación Infantil y Primaria y sólo seis son privados concertados, seis Institutos de Educación Secundaria Obligatoria y otro Instituto de Bachillerato Artístico y Formación Profesional (FP).

Carácter del Centro

El I.E.S. "Torreón del Alcázar" abrió sus puertas en el curso 1987/1988 considerado sólo como centro de Formación Profesional (FP), impartiendo FPI/II en las ramas de Electrónica y Sanitaria.

Pero en el curso 1994/1995 el CE debido a las enseñanzas previstas por la Ley Orgánica General del Sistema Educativo (LOGSE), incorpora 3º de Educación Secundaria Obligatoria (ESO) y los módulos experimentales de la FP. Posteriormente, con la incorporación de las enseñanzas LOGSE y las nuevas de FP, pasa a ser reconocido como Centro Educativo de Enseñanza Secundaria. Poco después incorpora la enseñanza bilingüe, con la entrada de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Carácter Alumnado

El perfil del alumnado que cursa sus estudios en el IES "Torreón del Alcázar", se caracteriza por la heterogeneidad en las edades, los intereses, las enseñanzas y su procedencia social. Los

alumnos que estudian en ESO, normalmente llegan de los colegios públicos de primaria de la Ciudad, en concreto, del Colegio público "José María de la Fuente" que tienen adhesión al centro por el programa British. Los estudiantes de Bachillerato, son los que proceden de la ESO del centro que han decidido quedarse allí y los que llegan de la comarca. En el caso de la Formación Profesional, son alumnos que llegan de la comarca, de otras regiones y de la propia ciudad.

El alumnado suele participar bastante en las actividades propuestas por el centro y tienen representación en los distintos órganos de gobierno del centro, como puede ser el Consejo Escolar.

Aunque el centro, aún no cuenta con Asociación de Alumnos, está trabajando en ello.

Carácter Profesorado

Principalmente, el grupo de docentes que trabajan en el CE son los mismos que empezaron cuando se abrió el centro. Por lo que en los últimos años, la plantilla se está renovando por jubilación de éstos y están apostando por la incorporación de docentes de diversidad de perfiles en cuanto a su formación, debido a las exigencias educativas del centro.

El profesorado se implica en todas las acciones que lleva a cabo el centro aportando sus conocimientos, y en la formación continua exigida debido a los cambios sucesivos a los que les somete el proceso Enseñanza-Aprendizaje. Están muy concienciados de su labor como docentes y trabajan de forma incesante para mejorar cada día en sus competencias.

Aunque todas las áreas están bien cubiertas, el centro necesitaría más apoyo en el equipo de Orientación, debido cada vez más a la diversidad de alumnado con Necesidades educativas Especiales (NEE).

Personal no Docente y Familias

En cuanto al personal no docente, el centro cuenta con tres administrativos, cinco ordenanzas y cuatro limpiadores. Dispone de dos conserjes por la mañana y uno por la tarde.

La plantilla de Secretaría la componen tres personas, debido al volumen de trabajo y gestión del centro.

Una ayudante en Terapia Educativa, (ATE) se hace necesaria debido a que cada vez, son más los alumnos con NEE.

El centro trabaja para la buena colaboración entre las familias y el centro-profesores, para que sean partícipes de todo el proceso y progreso educativo de sus hijos, participando en el Consejo Escolar, tomando decisiones importantes para el buen funcionamiento académico.

Enseñanzas Ofertadas

El centro oferta enseñanzas de ESO, Bachillerato y Formación Profesional de grado básico, medio y superior de las familias de Electricidad Electrónica y Sanidad. También oferta estudios de la modalidad virtual de Formación Profesional.

En la actualidad, el centro es reconocido a nivel provincial, ya que cuenta con la FP de la Familia de Sanidad, debido a que muchos centros de la ciudad y comarca, no ofertan esta rama tan demandada. Cada vez son más los alumnos matriculados en cualquiera de sus vertientes, debido a las capacidades y habilidades adquiridas en el transcurso del estudio, que les dota para desarrollar una buena labor profesional. Además su incorporación al mundo laboral es inmediato.

El centro también es reconocido por su proyecto bilingüe en los estudiantes de ESO y Bachillerato, que al finalizar sus estudios, consiguen un nivel B2-C1 en el idioma extranjero de inglés. Destacar el alto porcentaje de estudiantes que se decantan por realizar estudios universitarios, una vez terminado el Bachillerato. En el Anexo G se encuentran las Enseñanzas ofertadas por el Centro Educativo.

Horarios del Centro y Jornada Escolar

El Centro dispone para la gestión Académica de una jornada continua, dividida en dos turnos, uno diurno y otro en horario vespertino. El horario diurno comprende desde las 8.45 horas hasta las 14:45 horas y el horario vespertino comprende desde las15:00 horas hasta las 20:45 horas. Los horarios ofertados por el Centro Educativo se encuentran en el Anexo H.

Instalaciones del Centro Educativo

Según el Anexo II del Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo de Técnico Superior en Dietética, dispone los requisitos de espacios e instalaciones necesarios para impartir el currículo de dicho ciclo formativo. De acuerdo a la disposición final segunda del Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el Título de Técnico Superior en Dietética, los requisitos de espacios e instalaciones de dicho ciclo formativo son:

- Espacio formativo/Superficie m2/Grado de Utilización/Porcentaje
- Taller/Laboratorio/120/30
- Aula Polivalente/60/70

El IES "Torreón del Alcázar", está organizado en cinco pabellones. Los pabellones 1 y 2 corresponden a la Etapa de E.S.O. (Desde 1º-4º de E.S.O.). El pabellón 3 pertenece al alumnado de CFGM y CFGS (Familias de Electricidad Electrónica y Sanidad) y los pabellones 4 y 5 están destinados al alumnado de 1º y 2º de Bachillerato.

El CE dispone de dos entradas, una principal y otra que tiene acceso directo a los pabellones 3,4 y 5 (correspondientes a Bachillerato y CFGM y CFGS).

También se encuentran en los pabellones 1 y 2, dos salas de profesores, la biblioteca y la cafetería de la que dispone el centro. La primera planta está compuesta por aulas destinadas a los estudiantes más jóvenes de 1º y 2º de ESO.

El pabellón 3 corresponde a los CFGM y CFGS donde se imparten las enseñanzas de las ramas de Electricidad Electrónica y Sanidad. Este edificio cuenta con tres laboratorios destinados al CFGS en Dietética y Farmacia, y al CFGM en Cuidados Auxiliares de Enfermería, un aula para el CFGS en Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear y otra aula para los CFGM y CFGS en Electrónica. A su vez cuenta, con dos aulas prefabricadas fuera del pabellón donde se imparten las enseñanzas de los CFGS en Dietética y CFGS en Electrónica.

Los pabellones 4 y 5 están compuestos por aulas donde se imparten las enseñanzas de Bachillerato, los cuales cuentan con lavabos para los alumnos/as.

Figura 2

Instalaciones del Centro



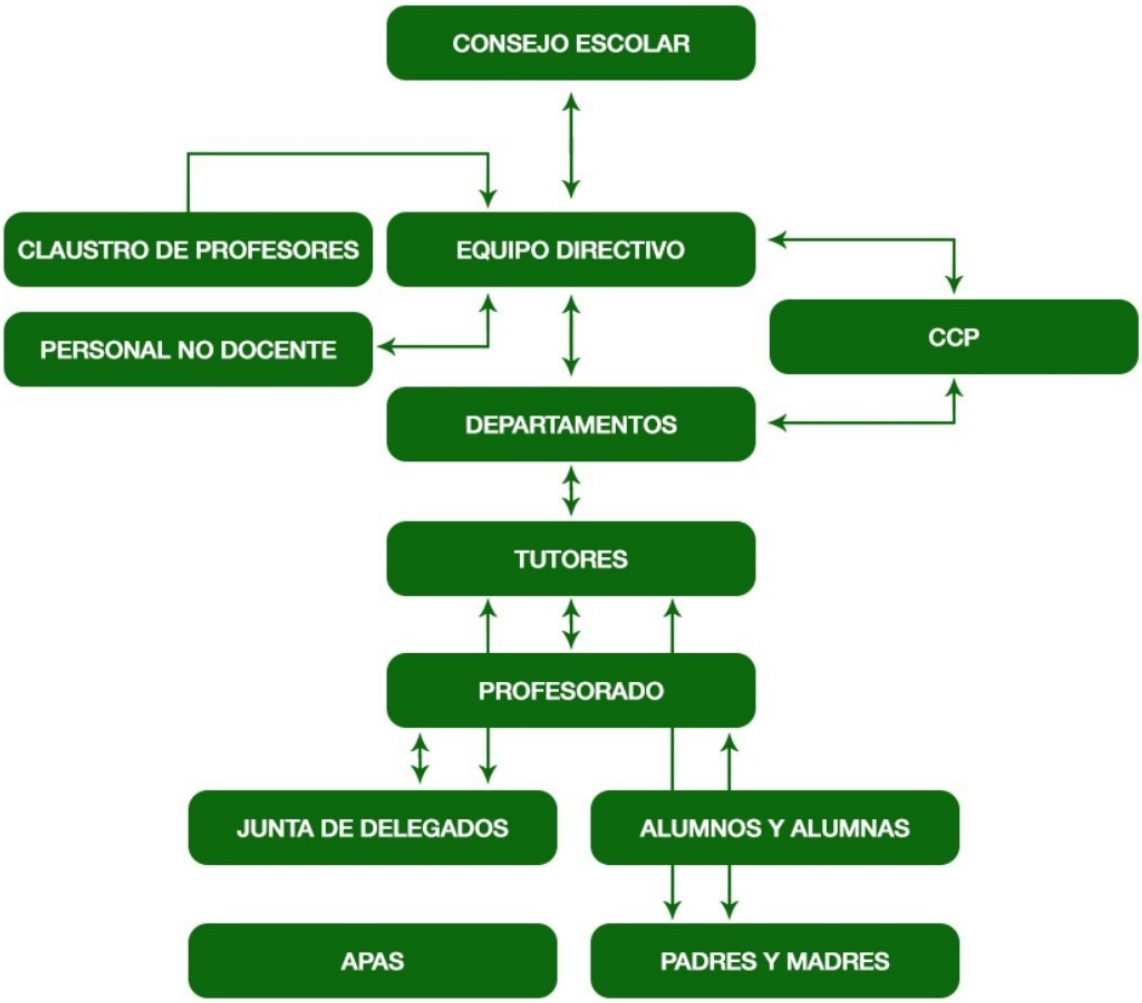
Fuente: Elaboración Propia (2025).

Organigrama y Organización del Centro

El siguiente apartado muestra la estructura de la organización del Centro esquematizado en un organigrama.

Figura 3

Organigrama del Centro



Fuente: Organigrama (internet).iesblecua.com. Recuperado de: https://images.app.goo.gl/fBGKT3y8DwwyA3dA6 [22 de abril de 2025].

El Consejo Escolar (CE) lo forman profesores, alumnos, personal del Ayuntamiento, padres y madres del alumnado, el AMPA (Asociación de padres y madres de alumnos) y personal como una ayudante terapeútica educativa.

El Equipo Directivo (ED) está formado por seis componentes y tres Jefes de Estudios.

El Claustro de Profesores (CP) está formado por ciento tres profesores y la Comisión de Coordinación Pedagógica (CCP) la conforman el Director del Centro, el jefe de estudios y los jefes de los Departamentos Didácticos.

La Comisión de Coordinación Pedagógica realiza una reunión semanal para los CF de las familias de Sanidad, Electrónica y Formación de Orientación Laboral (FOL). Realiza otra reunión semanal para los Departamentos Didácticos (DD).

Los tutores tienen reuniones semanales con el Jeje de Estudios (JE) y el Departamento de Orientación (DO), al igual que los Equipos Docentes (ED), para informar sobre el rendimiento y el proceso de Aprendizaje del Alumnado y discutir sobre las medidas especiales que los estudiantes pudieran necesitar.

Distribución Departamento Sanidad

El Departamento de Sanidad (DS) está compuesto por cuatro especialidades:

- Procesos de Diagnóstico: imparten clases cinco profesores
- Procesos Sanitarios: imparten clases cuatro profesores
-
- Procedimientos de Diagnóstico: imparten clases seis profesores
- Procedimientos Sanitarios: imparten clases seis profesores

A su vez, en Procesos y Procedimientos de Diagnóstico, se encuentran los Ciclos Formativos de Farmacia e Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear y en Procesos y Procedimientos Sanitarios se encuentran los Ciclos Formativos de Enfermería, Dietética, Farmacia, Bucodental y Anatomía Patológica.

El alumnado que estudia la especialidad de Procesos de Diagnóstico, pueden elegir entre turno de mañana y tarde y en el CF de esta especialidad de Farmacia cuentan con un programa presencial y a distancia permitiendo a los estudiantes una mayor flexibilidad, que por razones personales no pueden asistir a las clases presenciales.

Plataformas Digitales uso Centro Educativo

Las plataformas utilizadas por el Centro para comunicarse con los alumnos y las familias, son las siguientes:

- Plataforma “Educamos” De Castilla-La Mancha. Se utiliza cuando el Centro necesita informar a las familias del alumnado cuestiones de interés, como faltas de alumnos en horas de clase, actividades realizadas por el Centro, absentismo escolar, comunicar notas, etc. Los profesores pueden también hacer uso de ella.
- Plataforma “ Google Classroom”. Ésta es utilizada sobre todo por los profesores con los alumnos. A través de ella, los estudiantes mantienen contacto con sus profesores y tutores, además se usa como sistema de evaluación. Los alumnos suben las actividades y los trabajos/proyectos, propuestos por sus profesores y éstos los corrigen y califican a través de esta plataforma. De esa manera, el vínculo entre profesor-alumno es mucho más directo y ellos reciben la información de manera eficaz y eficiente.

Documentos Institucionales del Centro Educativo

Todo Centro Educativo dispone de unos Documentos Básicos Institucionales, encargados de la buena organización y funcionamiento del mismo. Dichos Documentos están regulados por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, modificada por la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre y por los diversos Reales Decretos que establecen las diferentes enseñanzas mínimas de las diferentes etapas educativas. Entre ellos, destacan: el Proyecto Educativo de Centro, la Programación General Anual, el Reglamento de Organización y Funcionamiento del Centro y Normativa de Convivencia, Proyecto Curricular de Etapa y la Memoria Final. El Anexo I muestra los diferentes Documentos Institucionales y sus aspectos a tratar.

Presentación de la Programación Didáctica, Análisis y Propuesta de Mejora

Este apartado se dedica a analizar la Programación Didáctica del Módulo, Control Alimentario del CFGS Técnico en Dietética, facilitado por el Centro de Realización de Prácticas, (IES “Torreón del Alcázar, Ciudad Real) con la finalidad de comprobar, si se ajusta a los contenidos exigidos por la correspondiente Norma Legislativa que regula dicho Ciclo formativo.

Gracias a la realización de las Prácticas en el Centro Educativo y la adquisición de los conocimientos adquiridos durante el Curso del Máster del Profesorado, me dota de la capacidad para realizar el análisis detallado del Módulo y constatar que cumple con los requisitos mínimos, valorando debilidades y aspectos a mejorar, aportando propuestas de mejora futuras para el alumnado.

El CFGS Técnico en Dietética, está regulado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación del Sistema Educativo, Boletín Oficial del Estado, 238, de 4 de octubre de 1990. De la misma manera, el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas, Boletín Oficial del Estado, 131, de 2 de junio de 1995 y el Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el Currículo de Técnico Superior en Dietética, Boletín Oficial del Estado, 131, de 2 de junio de 1995, con una duración de 2000 horas repartidas en dos cursos académicos.

También intervienen en la Legislación de dicho Ciclo Formativo, la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de Ordenación e Integración de la Formación Profesional, Boletín Oficial del Estado, 78, de 1 de abril de 2012 y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la Ordenación del Sistema de Formación Profesional, Boletín Oficial del Estado, 174, de 22 de julio de 2023.

En el análisis de la programación del Módulo Profesional se tendrán en cuenta los siguientes apartados, respetando siempre la Normativa vigente que regula el Ciclo Formativo, estableciendo el Currículo para la programación de dicho Módulo, como son el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, y el Real Decreto 548/1995, de 7 de abril:

- Elementos curriculares
- Metodologías Activas
- Actividades TICS
- Desarrollo de valores, equidad, diversidad, valores éticos, etc

La Programación Didáctica del Módulo “Control Alimentario” es fundamental para planificar, desarrollar y evaluar el Currículo que establece el Real Decreto 548/1995, de 7 de abril.

Este proceso, se realiza por el equipo docente destinado a ello y en el que tienen como referencia otras características del Centro Educativo, como son el alumnado, el Proyecto Educativo de Centro (PEC) y la Programación General Anual, entre otros.

La finalidad de la concreción de un Currículo en las distintas áreas profesionales, no es otra, que la de asegurar y garantizar el pleno desarrollo físico, social e intelectual de los y las estudiantes.

Si se procede al análisis, se puede observar como en la Programación Didáctica del Módulo Profesional, se comienza con una introducción haciendo referencia a la Norma Legislativa que lo rige y realizando una contextualización del Centro, en el que detalla la ubicación del mismo y las características del alumnado y del entorno.

A continuación se procede a la identificación del Ciclo Formativo en la Tabla 3:

Tabla 3

Identificación del Ciclo Formativo

Denominación	Dietética
Nivel	Formación Profesional de Grado Superior
Duración del Ciclo Formativo	2.000 horas repartidas en dos cursos académicos
Familia Profesional	Sanidad

Fuente: Elaboración Propia (2025).

Se observa que la Programación comienza con la descripción del Ciclo Formativo de Grado Superior Técnico en Dietética, pero no detalla de forma específica el Módulo Control Alimentario al que hace referencia. Por lo que se muestra una tabla, con los datos mínimos requeridos que se consideran necesarios para su identificación.

Tabla 4

Identificación del Módulo Control Alimentario

Comunidad Autónoma (CCAA)	Castilla – La Mancha
Ciclo Formativo	Ciclo Formativo de Grado Superior de Dietética
Módulo	Control alimentario
Curso	Primero
Horas Anuales/Horas Semanales	190 Horas Anuales/ 6 Horas Semanales

Fuente: Elaboración Propia (2025).

Análisis Competencia General y Competencias Profesionales, Personales y Sociales / Capacidades Profesionales (LOGSE)

La Programación detalla de forma clara la Competencia General del Ciclo Formativo y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales que en este caso se denominan Capacidades Profesionales, pues dicho CF, está legislado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, Boletín Oficial del Estado, 238, de 4 de octubre de 1990, destacando la correspondiente al Módulo Profesional, rasgo específico necesario para su correcta identificación.

Valoración de los Objetivos Generales del Ciclo Formativo y de la Formación Profesional

Observando con detalle los objetivos a los que hace referencia la Programación Didáctica, se puede apreciar como los Objetivos Generales del Ciclo Formativo, se detallan de forma específica, destacando los vinculados al Módulo Profesional (MP), según establece el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, pero no se hace alusión a los Objetivos Generales de Formación Profesional establecidos por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de Ordenación e Integración de la Formación Profesional, Boletín Oficial del Estado, 78, de 1 de abril de 2012. Por lo que se consideraría necesarios incluirlos en dicha Programación, que se hará mención de ellos en el apartado de Propuestas de Mejora.

Al tratarse de un CF legislado por LOGSE, es necesario hablar de Unidades de Competencia, en la que dicha Programación hace alusión de las mismas, destacando la vinculada al MP.

Módulo Control Alimentario

De la misma manera, hace referencia a la carga horaria del MP, tanto anuales como semanales (Detalladas en la Tabla 6.), indicando que debido a su carga práctica las sesiones de laboratorio suelen ser de tres horas, que el reparto horario de las clases son de tres sesiones de dos, una y tres horas y que al ser un Módulo de primer curso, finaliza en Junio.

Acto seguido, relaciona los Resultados de Aprendizaje (Capacidades Terminales, regidos por LOGSE) y los Criterios de Evaluación. Situación acertada, ya que permite la rápida identificación de estos Elementos Curriculares y facilita la Programación de Aula por parte del Docente.

A continuación se muestra la relación de Capacidades Terminales (Resultados de Aprendizaje con la nueva ley) y Criterios de Evaluación en la Tabla 5:

Tabla 5

Capacidades Terminales/Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación

Capacidades Terminales / Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Analizar las necesidades(y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis in situ, relacionando y explicando, aparatos de calibración y características de funcionamiento adecuado.	1- Relacionar el fundamento y las aplicaciones de los procedimientos normalizados de trabajo con las necesidades de calibración de los equipos. 2- Explicar las características de funcionamiento de los equipos y aparatos de medida, señalando las aplicaciones de cada uno de ellos. 3- Explicar los procedimientos y técnicas de calibración de los principales equipos utilizados, así como los reactivos y soluciones patrón que se deben emplear. 4- Analizar las desviaciones de datos que pueden obtenerse con los distintos equipos y los rangos de respuesta normal esperados, describiendo las causas posibles. 5- Describir las operaciones de mantenimiento de primer nivel que son necesarias realizar para el correcto funcionamiento de los equipos. 6- En un supuesto práctico de calibración de los aparatos de análisis, debidamente caracterizado: - Seleccionar los reactivos y soluciones patrón en función del equipo.

	- Efectuar la calibración del equipo seleccionado. - Proponer las medidas correctoras oportunas, en función del valor obtenido durante la calibración. - Registrar el dato en el soporte adecuado. - Generar un listado de operaciones de mantenimiento en función del equipo estudiado.
Analizar el proceso para evaluar el grado higiénico-dietético de los alimentos de consumo humano de acuerdo a los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción y distribución.	1- Explicar los principales factores de riesgo de contaminación biótica y abiótica de los alimentos, en función del tipo de alimento. 2- Determinar los puntos críticos donde se deben tomar las muestras de alimentos, en relación con su cadena de producción/distribución característica. 3- Establecer el número de muestras necesarias, en función del tipo de alimento y riesgos asociados. 4- Identificar la Legislación vigente sobre alimentos y los requisitos para la determinación mínima de puntos de riesgo para su muestreo. 5- Describir el material necesario para toma de muestras de alimentos que hay que utilizar en función del volumen y tipo de alimento. 6- Describir la aplicación y uso de los diferentes tipos de soportes de información para el registro de los datos. 7- En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado: - Elaborar un cronograma de trabajo “tipo” estableciendo las diferentes fases del procedimiento. - Seleccionar el material de toma de muestras que se precisa en función de los tipos de alimentos presentados. - Establecer los criterios que permiten identificar unívocamente la muestra. - Identificar y resumir la normativa aplicable. - Cumplimentar la petición analítica, determinando correctamente el tipo de análisis requerido en función del tipo de alimento. 8- Relacionar los parámetros analíticos que caracterizan la calidad higiénico-dietética de los alimentos con el tipo de análisis requerido. 9- Relacionar los tipos de alimentos con sus parámetros analíticos de referencia, precisando los tipos de pruebas necesarias.

Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.	1- Explicar los protocolos de trabajo establecidos para la conservación de muestras analíticas de alimentos, señalando, en función del tipo de alimento, el medio de conservación. 2- Describir los tipos de envases y normas de etiquetado para la remisión correcta de muestras a los laboratorios de análisis. 3- Indicar la normativa específica que hay que aplicar para garantizar la inalterabilidad de las muestras hasta su recepción en el laboratorio. 4- En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado: - Seleccionar el material necesario para la obtención de la muestra en función del tipo de la muestra. - Obtener muestras de alimentos aplicando el protocolo idóneo a la naturaleza de la misma. - Determinar el tipo de envase y el producto de conservación adecuado para cada tipo de alimento, en función de los parámetros analíticos que se solicitan. - Identificar unívocamente las muestras obtenidas. - Elegir el medio de “transporte” idóneo para cada tipo de muestra y de alimento.
Analizar el proceso y realizar el análisis simple de alimentos obteniendo el resultado cualitativo correcto.	1- Explicar los principios científico-técnicos que fundamentan las pruebas analíticas simples, realizadas mediante el uso de “Kits”. 2-Relacionar los principales parámetros que se pueden medir en exámenes de alimentos “in situ” con los métodos o técnicas que se deben aplicar. 3-Describir los procedimientos de puesta a punto de los equipos medidores portátiles para su correcta calibración y uso. 4- En varios casos prácticos de análisis cualitativo de alimentos, debidamente caracterizado: - Seleccionar el equipo portátil en función del alimento que hay que analizar. - Determinar cuál es el “Kit” específico que hay que aplicar para determinar el parámetro buscado. - Efectuar análisis de rutina sobre las diferentes muestras de alimentos presentados. - Registrar en el soporte adecuado los valores obtenidos en los análisis efectuados.

Fuente: Elaboración Propia (2025).

Contenidos del Módulo Control Alimentario

La Programación Didáctica describe los contenidos mínimos exigidos según el Real Decreto 548/1995, de 7 de abril y los estructura en Unidades Didácticas, que al estar legislado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo hace alusión a las mismas, como Unidades de Trabajo.

Los Contenidos del MP, están divididos en trece Unidades de Trabajo (LOGSE) / Unidades Didácticas (Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo y Ley Orgánica 3/2020, de 29 de Diciembre), especificándose lo que se estudiará, en cada una de ellas, estableciendo una relación entre los Resultados de Aprendizaje/Capacidades Terminales, Criterios de Evaluación y Unidades de Trabajo.

Las Tablas 6,7 y 8, muestran los elementos curriculares anteriormente citados:

Tabla 6

Contenidos del Módulo Control Alimentario

Contenidos del Módulo Control Alimentario	
a) Reglamentación Alimentaria.	Códex alimentarios. Código alimentario español. Reglamentaciones técnico sanitarias. Tipos de contaminantes.
b) Calidad y Características organolépticas de los alimentos.	Criterios de Calidad y factores que influyen en la calidad del alimento. Métodos de evaluación de la calidad. Evaluación subjetiva y objetiva. Control de calidad y muestreo.
c) Agentes y mecanismos de transformación de los alimentos.	Transformaciones de los principales sistemas bioquímicos alimentarios durante los tratamientos. Alteraciones de los alimentos de origen microbiano. Alteraciones de los alimentos por oxidación: oxidación de lípidos, pardeamiento no

	enzimático, pardeamiento enzimático.
d) Técnicas de control y muestreo en alimentos.	Puntos críticos y factores de riesgos asociados. Diagramas de flujo de los alimentos: producción, transformación, consumo. Alteraciones bioquímicas y bromatológicas de los alimentos: parámetros analíticos, interpretación de resultados analíticos. Obtención de muestras: equipos y aparatos, reactivos y materiales, medio de transporte, productos conservantes.
e) Calidad alimentarios: composición química, criterios analíticos, a criterios organolépticos: color, textura, propiedades coloidales, reología, sabor y aroma.	
f) Análisis físico-químicos básicos de alimentos (“in situ”).	Técnicas instrumentales básicas: prestaciones y características de los equipos, calibración y mantenimiento de los equipos e instrumentos. Técnicas químicas simples (Ph, electrodos selectivos). Técnicas bioquímicas (micro columnas cromatográficas). Técnicas inmunológicas elementales.

Fuente: Elaboración Propia (2025).

Tabla 7

Unidades Didácticas del Módulo Control Alimentario

Unidades de Trabajo (LOGSE) / Unidades Didácticas	
1- Introducción al Control Alimentario	- Se tratan conceptos. - Introducción a la base del control alimentario.
2- Legislación Alimentaria	- Documentos legislación europea y española. - Código alimentario español. - Reglamentaciones técnico-sanitarias de los sectores alimentarios.

3- Introducción al Laboratorio	- Introducción al laboratorio. - Normas de actuación en el laboratorio. - Medidas de seguridad e higiene. - Conocimiento y manejo de materiales y aparatos específicos.
4- Técnicas Elementales de Laboratorio relacionadas con los alimentos	- Unidades de volumen y masa. - Medidas de Ph y temperatura. - Diluciones, valoraciones y otros exámenes de control de calidad.
5- Técnicas de Control. Sistema APPCC. Procedimientos de toma de muestras	-Control alimentario a nivel industrial. - Estudio cadena alimentaria. - Procedimientos generales de control alimentario. - Organismos y personal técnico que realiza dicho control. - Iniciación al conocimiento de los sistemas APPC. - Estudio de muestras en función de la muestra a realizar.
6- Calidad Alimentaria. Criterios de Calidad y Evaluación de la Calidad	- Características organolépticas de los alimentos. - Análisis de calidad y tipos de contaminación.
7- Grasas y Aceites Comestibles	-Composición físico-química de los alimentos y propiedades organolépticas. - Estudio de sistemas de transformación, conservación, distribución y comercialización de los alimentos.
8- Huevos y Derivados	- Composición físico-química y sus propiedades organolépticas. - Métodos de análisis. - Estudio sistemas de conservación, transformación, distribución y comercialización de estos alimentos.
9- Cereales	- Estudio de distintos tipos de cereales y su composición físico-química, junto con sus propiedades. - Métodos de procesamiento y análisis oficiales.
10- Leche y Derivados	- Composición físico-química de estos alimentos y propiedades organolépticas. - Métodos de análisis oficiales. - Estudio de sistemas de transformación, conservación, distribución y comercialización.
11- La Carne y las distintas especies de Abasto. Derivados Cárnicos	- Composición físico-química de estos alimentos y sus propiedades organolépticas.

12- Pescados y Derivados (De agua salada y dulce) y Mariscos (Moluscos y Crustáceos)	- Métodos de análisis oficiales. - Sistemas de Transformación, conservación, distribución y comercialización. - Composición físico-química y propiedades organolépticas de estos alimentos. - Métodos de análisis oficiales. - Sistemas de transformación, conservación, distribución y comercialización.
13- Hortalizas, Verduras y Frutas	- Composición físico-química y propiedades organolépticas de estos alimentos. - Métodos de análisis oficiales. - Sistemas de transformación, conservación, distribución y comercialización.

Fuente: Elaboración Propia (2025).

Tabla 8

Resultados de Aprendizaje / Capacidades Terminales con Criterios de Evaluación y Unidades de Trabajo (LOGSE) / Unidades Didácticas

CT /RA	CE	UT / UD
Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis in situ, relacionando y explicando, aparatos de calibración y características de funcionamiento adecuado.	a) Relacionar el fundamento y las aplicaciones de los procedimientos normalizados de trabajo con las necesidades de calibración de los equipos. b) Explicar las características de funcionamiento de los equipos y aparatos de medida, señalando las aplicaciones de cada uno de ellos. c) Explicar los procedimientos y técnicas de calibración de los principales equipos utilizados, así como los reactivos y soluciones patrón que se deben emplear. d) Analizar las desviaciones de datos que pueden obtenerse con los distintos equipos y los rangos de respuesta normal esperados, describiendo las causas posibles. e) Describir las operaciones de mantenimiento de primer nivel que son necesarias realizar para el correcto funcionamiento de	3 y 4 3 y 4 3 y 4

	los equipos. f) En un supuesto práctico de calibración de los aparatos de análisis, debidamente caracterizado: - Seleccionar los reactivos y soluciones patrón en función del equipo. - Efectuar la calibración del equipo seleccionado. - Proponer las medidas correctoras oportunas, en función del valor obtenido durante la calibración. - Registrar el dato en el soporte adecuado. - Generar un listado de operaciones de mantenimiento en función del equipo estudiado.	3 y 4 3 y 4 3 y 4
Analizar el proceso para evaluar el grado higiénico-dietético de los alimentos de consumo humano de acuerdo a los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción y distribución.	a) Explicar los principales factores de riesgo de contaminación biótica y abiótica de los alimentos, en función del tipo de alimento. b) Determinar los puntos críticos donde se deben tomar las muestras de alimentos, en relación con su cadena de producción/distribución característica. c) Establecer el número de muestras necesarias, en función del tipo de alimento y riesgos asociados. d) Identificar la legislación vigente sobre alimentos y los requisitos para la determinación mínima de puntos de riesgo	1 y 6 5

	para su muestreo. e) Describir el material necesario para toma de muestras de alimentos que hay que utilizar en función del volumen y tipo de alimento. f) Describir la aplicación y uso de los diferentes tipos de soportes de información para el registro de los datos. g) En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado: - Elaborar un cronograma de trabajo "tipo" estableciendo las diferentes fases del procedimiento. - Seleccionar el material de toma de muestras que se precisa en función de los tipos de alimentos presentados. - Establecer los criterios que permiten identificar unívocamente la muestra. - Identificar y resumir la normativa aplicable. - Cumplimentar la petición analítica, determinando correctamente el tipo de análisis requerido en función del tipo de alimento. h) Relacionar los parámetros analíticos que caracterizan la calidad higiénico-dietética de los alimentos en el tipo de análisis requerido. i) Relacionar los tipos de alimentos con sus parámetros analíticos de referencia, precisando los tipos de pruebas necesarias.	5 2 y 5 5 5 7,8,9,10,11,12 y 13

		7,8,9,10,11,12 y 13 7,8,9,10,11,12 y 13
Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.	a) Explicar los protocolos de trabajo establecidos para la conservación de muestras analíticas de alimentos, señalando, en función del tipo	5

	de alimento, el medio de conservación. b) Describir los tipos de envases y normas de etiquetado para la remisión correcta de muestras a los laboratorios de análisis. c) Indicar la normativa específica que hay que aplicar para garantizar la inalterabilidad de las muestras hasta su recepción en el laboratorio. d) En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado: - Seleccionar el material necesario para la obtención de la muestra en función del tipo de la muestra. - Obtener muestras de alimentos aplicando el protocolo idóneo a la naturaleza de la misma. - Determinar el tipo de envase y el producto de conservación adecuado para cada tipo de alimento, en función de los parámetros analíticos que se solicitan. - Identificar unívocamente las muestras obtenidas. - Elegir el medio de "transporte" idóneo para cada tipo de muestra y de alimento.	5 5 7,8,9,10,11,12 y 13
Analizar el proceso y realizar el análisis simple de alimentos obteniendo el resultado cualitativo correcto.	a) Explicar los principios científico-técnicos que fundamentan las pruebas analíticas simples, realizadas mediante el uso de "Kits". b) Relacionar los principales parámetros que se pueden medir en exámenes de alimentos "in situ" con los métodos o técnicas que se deben aplicar. c) Describir los procedimientos de puesta a punto de los	4,7 y 12 4,7,8,9,10,11,12 y 13

	equipos medidores portátiles para su correcta calibración y uso. d) En varios casos prácticos de análisis cualitativo de alimentos, debidamente caracterizado: - Seleccionar el equipo portátil en función del alimento que hay que analizar. - Determinar cuál es el "Kit" específico que hay que aplicar para determinar el parámetro buscado. - Efectuar análisis de rutina sobre las diferentes muestras de alimentos presentados. - Registrar el soporte adecuado los valores obtenidos en los análisis efectuados.	4,7,8,9,10,11,12 y 13 7,8,9,10,11,12 y 13

Fuente: Elaboración Propia (2025).

Temporalización de las Unidades de Trabajo / Unidades Didácticas

El Módulo Control Alimentario está organizado en contenidos teóricos y prácticos. Por lo tanto, se puede decir, que el cómputo total de horas incluirá no sólo las explicaciones del docente en las clases teóricas, sino la distribución de las aplicaciones prácticas, tan necesarias para la evolución en el aprendizaje del alumnado.

La temporalización no podrá adaptarse de forma exacta, a la establecida por la programación didáctica ofrecida por parte del Departamento, ya que no sólo tendrá en cuenta el período temporal en el que el Centro establezca su proceso evaluador, sino el ritmo de como vaya evolucionando la comprensión de los contenidos y el proceso de aprendizaje del alumnado.

Analizando este elemento de la Programación Didáctica, se observa que sí establece la temporalización en sesiones y las reparte por evaluaciones, pero no especifica en un calendario escolar los días exactos de las sesiones para cada Unidad de Trabajo / Unidad Didáctica, que dadas las circunstancias anteriores, entendemos sea difícil de especificar.

No obstante, podría ser una posible propuesta de mejora para una Programación futura, resultando así, mucho más concreta y específica.

La Tabla 9 muestra la relación de las Unidades de Trabajo / Unidades Didácticas con la Temporalización y las Evaluaciones.

Tabla 9

Relación Unidades de Trabajo /Unidades Didácticas con Temporalización y Evaluacione

Unidades de Trabajo/Unidades Didácticas	Temporalización Sesiones	Evaluación
1- Introducción al control alimentario. Conceptos básicos	18	Primera Evaluación
2- Legislación alimentaria	12	Primera Evaluación
3- Introducción al Laboratorio	24	Primera Evaluación
4- Técnicas Instrumentales del laboratorio relacionadas con los alimentos	30	Primera Evaluación
5- Técnicas de control. Sistema APPC. Procedimientos de toma de muestras	18	Segunda Evaluación
6- Calidad Alimentaria. Criterios de Calidad y Evaluación de la calidad	12	Segunda Evaluación
7- Aceites y Grasas Comestibles	15	Segunda Evaluación
8- Huevos	15	Segunda Evaluación
9- Cereales y azúcares	12	Segunda Evaluación
10- Leche y Derivados	12	Segunda Evaluación
11- Carne y derivados cárnicos	11	Tercera Evaluación
12- Pescados y Derivados	11	Tercera Evaluación
13- Frutas. Hortalizas y Verduras	11	Tercera Evaluación

Fuente: Elaboración Propia (2025).

Análisis de la Metodología de la Programación Didáctica

Analizando la Metodología llevada a cabo por la Programación Didáctica del Módulo, se observa que es muy participativa y dinámica, en la que se establecen Estrategias Metodológicas, que siguen un mismo esquema para todas las Unidades de Trabajo/Unidades Didácticas.

Estas estrategias van encaminadas a:

- Presentar la Unidad de Trabajo/Unidad Didáctica.
- Reflexionar sobre los conocimientos previos.
- Profundizar en los contenidos expuestos por el profesor apoyándose en vídeos explicativos, power-point, fotocopias, etc.
- Desarrollar actividades en grupo o individuales.
- Poner en común las actividades ejecutadas.
- Realizar actividades de evaluación, como cuestionarios, pruebas teóricas, orales, etc.
- Fomentar el intercambio de opiniones por todo el alumnado, para el enriquecimiento en el proceso Enseñanza-Aprendizaje.

Para el desarrollo de estas estrategias, la Programación Didáctica propone una serie de actividades basadas en:

- Actividades de Iniciación: éstas pretenden fomentar el interés y la motivación del alumnado.
- Actividades de Desarrollo: orientadas a construir los conocimientos.
- Actividades de Finalización: realización de esquemas, mapas conceptuales, para la evaluación sumativa.
- Actividades de Consolidación: realizadas para contrastar conocimientos nuevos, con los previos del alumnado.

Dicha Programación también hace hincapié, en el uso de otras actividades según lo requieran las Unidades de Trabajo/Unidades Didácticas como:

- Actividades de Motivación.
- Actividades de Ampliación.
- Actividades de Apoyo.

La Programación Didáctica establece el uso de Actividades Extraescolares o Complementarias para reforzar los conocimientos adquiridos y fomentar la motivación en el alumnado.

Concluyendo este apartado, podría decirse que las Metodologías empleadas son correctas e idóneas, no así, sería recomendable como propuesta de mejora futura para el alumnado, el uso de Metodologías Activas, que fomenten las habilidades comunicativas, que estimulen el pensamiento crítico, el trabajo colaborativo y se construyan conocimientos.

Análisis de la Evaluación de la Programación Didáctica

La Evaluación se lleva a cabo mediante la Orden de 29/07/2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que regula la evolución, promoción y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional del Sistema Educativo de la Comunidad de Castilla- La Mancha.

Según el momento en el proceso Enseñanza-Aprendizaje, la Evaluación será de la siguiente manera:

1- Evaluación Inicial: Se lleva a cabo al principio de curso para valorar conocimientos previos.

2- Evaluación Formadora: Durante todo el proceso de Aprendizaje, para valorar que se consigan objetivos.

3- Evaluación Sumativa: Informa al alumnado de la calificación obtenida, después de cada Unidad de Trabajo/Unidad Didáctica.

4- Autoevaluación y Coevaluación: Realizada tanto por el alumnado como el profesorado, para saber si se han alcanzado los logros.

Para evaluar los Criterios de Evaluación asociados a las Capacidades Terminales/Resultados de Aprendizaje y conseguir la consecución de los últimos, la Programación ofrecida por el Centro Educativo, plantea los siguientes instrumentos y técnicas de Evaluación:

- Pruebas Objetivas, tanto teóricas como Prácticas: Pruebas escritas, en las que el alumnado tendrá que obtener una calificación igual o superior a 5 para superar los Criterios de Evaluación asociados a sus Capacidades terminales/Resultados de Aprendizaje.
- Realizar trabajos y exámenes prácticos: El alumnado tendrá que obtener una calificación igual o superior a 5, tanto en las actividades realizadas en grupo o de forma individual y en los exámenes prácticos realizados en el laboratorio, donde los y las alumnas tendrán que demostrar las habilidades requeridas al respecto.
- Observación directa por parte del Docente: Se tendrá en cuenta la asistencia y la participación en clase. El aprobado no tendrá una calificación numérica, como las anteriores, pero sí tendrán que superar los Criterios de Evaluación asociados.

Resumiendo, para tener una Evaluación positiva del Módulo Profesional se deben cumplir los siguientes requisitos:

- Se deben superar los Resultados de Aprendizaje/Capacidades Terminales y conseguir los Criterios de Evaluación asociados, con una calificación igual o superior a 5.
- La calificación será numérica del 1 al 10 sin decimales.
- La asistencia y la entrega de actividades y proyectos será obligatoria.
- Las faltas injustificadas de asistencia que supongan un 80% de las horas que dura el Módulo Profesional, se considerará suficiente motivo para suspender la Evaluación Continua.
- El alumnado que por razones varias, haya perdido el derecho a la Evaluación Continua, tendrá derecho a una prueba objetiva.

- Los alumnos y alumnas que no hayan podido presentarse a la primera ordinaria por causas justificadas y previa presentación del justificante, tendrán derecho al examen correspondiente.

A su vez, la Programación contempla la realización y suspenso de exámenes, según circunstancias especiales (alumno que haya sido sorprendido copiando en un examen).

Cada Instrumento de Evaluación tendrá una ponderación en la Calificación Final.

La Tabla 10 muestra la Ponderación de Cada instrumento de Evaluación en la Calificación final.

Tabla 10

Relación de la Ponderación en la Calificación Final de cada Instrumento de Evaluación

Instrumentos de Evaluación teóricos 50%	6 Pruebas teóricas
Instrumentos de Evaluación Procedimentales 50%	10% Actividades 10% Trabajos 15% Prácticas (80% protocolo + 20% realizada) 15% Pruebas Prácticas Objetivas

Fuente: Programación Didáctica Centro Educativo IES Torreón del Alcázar, Ciudad Real (2025).

La programación también cuenta con medidas de recuperación para todos aquellos alumnos y alumnas que no hayan superado los Resultados de Aprendizaje/Capacidades Terminales y sus Criterios de Evaluación asociados, o quieran aumentar la calificación final.

Como conclusión y después de haber realizado el análisis de este apartado, puede confirmarse que el procedimiento de Evaluación propuesto por el Centro Educativo, cumple con los requisitos mínimos exigidos, no obstante, cualquier modificación sería correcta si trata de producir una posible mejora.

Análisis de las Tic`s (Tecnologías de la Información y Comunicación)

Revisando la Programación se aprecia que no menciona el uso de las Tic`s en ningún momento y no se observa una propuesta de mejora para el futuro.

Sería recomendable, dada la actualidad, la incorporación de las tecnologías a las aulas, ya que es un aspecto importante para el enriquecimiento en el proceso Enseñanza-Aprendizaje.

Entre sus ventajas, podemos destacar, el avance en las interacciones y un buen desarrollo en las habilidades y capacidades digitales, tan importantes en el desarrollo de la actividad profesional.

Análisis de Medidas de Inclusión Educativa, Valores y Convivencia Escolar

Después de analizar este apartado en la Programación, se concluye que sí hace referencia a medidas inclusivas y de convivencia escolar, teniendo en cuenta, no sólo medidas a nivel general sino a nivel de aula e incluso individualizadas, en función de la casuística dada.

La tabla 11 muestra las distintas medidas llevadas a cabo.

Tabla 11

Medidas de Inclusión Educativa

Medidas de Inclusión Educativa	- Seguimiento y control del absentismo - Fracaso y abandono escolar - Programas de innovación curricular - formación del profesorado - Dotación de recursos - Eliminación de barreras en los centros - Atención Educativa hospitalaria
Medidas de Inclusión Educativa a nivel de Centro	- Proyectos de Innovación - Adaptación de Protocolos - Grupos homogéneos/Flexibles - Adaptaciones de acceso tanto de movilidad como de comunicación
Medidas de Inclusión Educativa a Nivel de Aula	- Aprendizaje Cooperativo - Tutoría entre iguales - Grupos interactivos - Trabajo por tareas - Tutorías y Metodologías individualizadas - Adaptaciones de Acceso al Currículo
Medidas de Inclusión Educativa Individualizadas	- Facilitar el proceso Enseñanza-Aprendizaje - Estimular Autonomía - Desarrollar Capacidad y potencial de Aprendizaje - Participación actividades de Centro

Fuente: Elaboración Propia (2025).

Como puede observarse, las Medidas de Inclusión Educativa propuestas por el Centro, se considerarían suficientes y no habría necesidad de incluir otras nuevas, no obstante, siempre existe posibilidad de mejora.

En cuanto al Plan de Igualdad y Convivencia, el Centro plantea Normas de Referencia, ejemplo de la Educación que ofrecen, basada fundamentalmente en la Compensación de Desigualdades y el fomento de la igualdad, tolerancia y respeto para acabar con la discriminación e impulsar una Sociedad Multicultural.

Plan de Mejoras propuestas en el Análisis de la Programación

Durante el análisis de la Programación Didáctica, se ha hecho mención de las propuestas de mejora a realizar en cada apartado.

Una de ellas, sería la incorporación de los Objetivos Generales de la Formación Profesional a dicha programación, considerados fundamentales, no sólo para que la formación que reciban los y las estudiantes sea coherente, sino, para que las habilidades y capacidades exigidas por el mercado laboral estén alineadas con las que requieren los y las alumnas que cursen cualquier Ciclo Formativo.

Y para que así conste, se hará mención de los principios y objetivos generales de la formación profesional, establecidos en el Artículo 3 del Título Preliminar del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. La Tabla 12 muestra los Principios y Objetivos Generales de la Formación Profesional.

Tabla 12

Principios y Objetivos Generales de la Formación Profesional

Principios y Objetivos Generales de la Formación Profesional
1- Las enseñanzas de formación profesional tienen por objeto conseguir que el alumnado adquiera las competencias profesionales, personales y sociales, según el nivel de que se trate. (Anexo I) necesarias para:
a) Ejercer la actividad profesional definida en la competencia general del programa formativo.
b) Comprender la organización y características del sector productivo correspondiente, los mecanismos de inserción profesional, su legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
c) Consolidar hábitos de disciplina, trabajo individual y en equipo, así como capacidades de autoaprendizaje y capacidad crítica.
d) Establecer relaciones interpersonales y sociales, en la actividad profesional y personal, basadas en la resolución pacífica de los conflictos, el respeto a los demás y el rechazo a la violencia, a los prejuicios de cualquier tipo y a los comportamientos sexistas.
e) Prevenir riesgos laborales y medioambientales y adoptar medidas para trabajar en condiciones de seguridad y salud.
f) Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
g) Potenciar la creatividad, la innovación y la iniciativa emprendedora.
h) Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación, así como las lenguas extranjeras necesarias en su actividad profesional.
i) Comunicarse de forma efectiva en el desarrollo de la actividad profesional y personal.
j) Gestionar su carrera profesional, analizando los itinerarios formativos mas adecuados para mejorar su empleabilidad.
2- La formación profesional también fomentará la igualdad efectiva de oportunidades para todos, en especial atención a la igualdad entre hombres y mujeres.
3- Estas enseñanzas prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad.
4- Asimismo, la formación profesional posibilitará el aprendizaje a lo largo de la vida, favoreciendo la incorporación de las personas a las distintas ofertas formativas y la conciliación del aprendizaje con otras responsabilidades y actividades.

Fuente: Elaboración propia (2005).

Otra de las propuestas a mejorar, es la incorporación de las Tic`s, (tecnologías de la información y comunicación) que no hacía mención alguna en su apartado correspondiente.

Se sugiere la integración de herramientas digitales para mejorar los objetivos generales del Ciclo Formativo, impulsar el trabajo colaborativo y el aumento de la interactividad del alumnado.

Implantar tecnología y plataformas digitales en las aulas, mejoraría el proceso de Aprendizaje de los y las estudiantes y su preparación para el desempeño de sus habilidades en su futuro profesional. Algunos ejemplos serían: Kahoot, Canva, Educalab, etc, entre otros.

No hay que olvidar la implementación de herramientas TIC para Necesidades Educativas Especiales, como Adapro, software diseñado para la adaptación de los contenidos y recursos didácticos, para aquellos estudiantes con discapacidades cuyo objetivo es promover la inclusión y el aprendizaje personalizado, o Azahar, software que ayuda a las personas con discapacidades en el habla y el lenguaje, permitiéndoles una comunicación más efectiva.

Otra propuesta a mejorar sería el uso de Metodologías Activas, que sustituyan a las tradicionales y ofrezcan otro enfoque pedagógico, en el que el alumnado sea el protagonista de su propio aprendizaje, fomentando el trabajo autónomo, capaz de resolver problemas de manera crítica e impulse la motivación intrínseca y el compromiso en su proceso de Aprendizaje.

Ejemplos podrían ser: Aprendizaje basado en problemas, Aprendizaje basado en Proyectos, Flipped Classroom, Role-playing, Método de Caso, etc, entre otros.

Y por último, sería conveniente incorporar un calendario escolar y en la temporalización de las sesiones, establecer los días en los que se imparten cada Unidad de Trabajo/Unidad Didáctica

Figura 4

Calendario Escolar



Fuente: I.E.S. "Torreón del Alcázar" (2025).

Tabla 13

Temporalización de las Sesiones

Unidad de trabajo/Unidad Didáctica	Temporalización	Días/Meses
1- Introducción al Control Alimentario	18	11,12,18,19,25,26 de Septiembre
2- Legislación Alimentaria	12	2,3,9 y 10 de Octubre
3- Introducción al Laboratorio	24	16,17,23,24,30,31 de Octubre 6 y 7 de Noviembre
4- Técnicas Instrumentales de laboratorio relacionadas con los alimentos	30	13,14,20,21,27,28 de Noviembre 4,5,11 y 12 de Diciembre
5- Técnicas de Control. Sistema APPCC. Procedimientos de toma de muestras	18	19, 20 de Diciembre 8,9 de Enero
6- Calidad Alimentaria.	12	15,16,22,23 de Enero

Criterios de Calidad y Evaluación de la calidad		
7- Aceites y Grasas Comestibles	15	29,30 de Enero 5,6,12 de Febrero
8- Huevos	15	13,19,20,26,27 de Febrero
9- Cereales y Azúcares	12	5,6,12,13 de Marzo
10- Leche y Derivados	12	19,20,26,27 de Marzo
11- Carne y Derivados Cárnicos	11	2,3,9,10 de Abril
12- Pescados y Derivados	11	23,24,30 de Abril 7 de Mayo
13- Frutas, Hortalizas y Verduras	11	8,14,15,21 de Mayo

Fuente: Elaboración Propia (2025).

Desarrollo de la Unidad Didáctica o Unidad de Trabajo

Título

Programación de la Unidad Didáctica “Aceites y Grasas Comestibles”, del Módulo “Control Alimentario” del primer curso del Ciclo Formativo de Grado Superior “Técnico Superior en Dietética”

Introducción

Son numerosos los estudios que avalan la importancia de una buena alimentación, no sólo, para tener una buena salud, sino para el buen desarrollo cognitivo, pilar fundamental en el proceso Enseñanza-Aprendizaje.

El rendimiento académico está ligado a una buena alimentación. Los ultraprocesados afectan al organismo y Sistema Nervioso. Se encontró que estudiantes y padres desconocen como los hábitos alimenticios influyen en el desempeño escolar. Es crucial para optimizar el aprendizaje. (Fernández Gueña, M. V., 2024).

Los aceites y grasas comestibles son sin duda, importantes en nuestra ingesta alimentaria diaria, pero hay que consumirlos de forma controlada, pues de otra manera, pueden influir

negativamente en nuestra salud, provocando enfermedades de distinta índole como la diabetes entre otras.

El estudio de la Unidad Didáctica “Aceites y Grasas Comestibles”, es importante para que el profesional en Nutrición-Dietética, sea capaz de reconocer la calidad higiénico-dietética de estos alimentos, para la elaboración de dietas alimentarias equilibradas.

Su estudio implica además conocer su etiología y parámetros como sus propiedades y composición, importante para que estos profesionales conozcan las posibles alteraciones provocadas por estos alimentos que se consumen en la dieta diaria.

El objeto de programación de la subsodicha Unidad Didáctica, pertenece al módulo Control Alimentario de primer curso del Ciclo Formativo de Grado Superior Técnico Superior en Dietética.

Dicho módulo tiene una duración de 190 horas anuales, repartidas en 6 horas semanales. Consta de seis bloques de contenidos generales, en los cuales podríamos ubicar nuestra Unidad Didáctica, pues es fundamental el conocimiento de la Reglamentación Alimentaria, la Calidad y Características Organolépticas de estos alimentos, los Agentes y mecanismos de transformación de los alimentos, la Calidad Alimentaria y como no, los análisis físico-químicos básicos de los mismos “in situ”.

Estos contenidos se han estructurado en trece Unidades Didácticas/Unidades de trabajo (LOGSE). Aceites y Grasas Comestibles pertenece a la UD/UT7.

De forma previa, se imparte la UD/UT6 que pertenece a la Calidad Alimentaria. Criterios de Calidad y Evaluación de la Calidad. Y porteriormente se encuentra la UD/UT8 que trata sobre los Huevos y sus derivados.

A la hora de impartir esta UD, se realiza un testeo previo sobre los conocimientos básicos con los que cuenta el alumnado al inicio de la misma, por si se tuviera que cambiar la dirección de Enseñanza de los contenidos.

Se observa que puede mantenerse la línea de consecución de objetivos y metas propuestas al principio, ya que el alumnado cuenta con mucha información previa de los contenidos de la misma, que les han sido impartidos en otros módulos paralelos como Alimentación Equilibrada (composición de los alimentos para una dieta equilibrada), facilitando su comprensión y aprendizaje.

En cuanto a la contextualización Legislativa, se ha tenido en cuenta la Normativa Estatal y Autonómica/Real Decreto del Ministerio, pues este Ciclo está legislado por LOGSE y no se puede hacer uso de ningún Decreto Autonómico.

Como se ha comentado anteriormente haciendo referencia a la Normativa, se ha tenido en cuenta en la Estatal, el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes Enseñanzas Mínimas.

En cuanto a la Normativa Autonómica/Real Decreto del Ministerio, se ha tenido en cuenta el Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el Currículo de Técnico Superior en Dietética.

La UD va dirigida al alumnado de primer curso del módulo Control Alimentario. Se trata de un grupo de veintidós alumnos y alumnas. Está compuesto de cinco chicos y diecisiete chicas, entre los cuales, se encuentran dos alumnas con necesidades especiales, Déficit de Atención por Hiperactividad (TDAH) y Dislexia. Es un grupo hetereogéneo en cuanto a edad y la mayoría han cursado anteriormente Bachillerato. Quieren ingresar en la Universidad una vez terminado este Ciclo Formativo de Grado Superior, aunque hay una pequeña minoría que quieren trabajar e introducirse en el mercado laboral.

Para abordar la Unidad Didáctica/ Unidad de Trabajo, el alumnado debe tener unos conocimientos previos básicos entre los que destacan la composición y clasificación de las grasas, sus propiedades y su importancia nutricional, para elaborar dietas alimentarias equilibradas.

Aspectos vitales, que les ayudarán a comprender mejor los conceptos clave de la misma.

Elementos Curriculares

Para la realización de este apartado, se ha tenido en cuenta el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes Enseñanzas Mínimas y el Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el Currículo de Técnico Superior en Dietética.

Competencia General

Elaborar dietas a personas y/o colectivos y **controlar la calidad de la alimentación humana**, analizando sus comportamientos nutricionales, programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente.

Competencias profesionales, personales y sociales/Capacidades profesionales (LOGSE) con la UD

c) Determinar la calidad alimentaria e higiénico sanitaria de los alimentos aplicando técnicas sencillas, interpretar resultados analíticos e informar, elaborando y/o proponiendo medidas correctoras.

Objetivos Generales relacionados con la Unidad Didáctica

g) Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.

Objetivos Didácticos

Para la elaboración de los Objetivos Didácticos se han tenido en cuenta los Criterios de Evaluación y Resultados de Aprendizaje que establece el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y sus correspondientes Enseñanzas Mínimas.

Dichos objetivos son los siguientes:

1- Identificar los diferentes tipos de aceites, características principales y clasificación en saturados e insaturados.

2- Conocer y analizar la importancia de las grasas en la Nutrición.

3- Identificar las grasas saludables y no saludables para la Salud.

4- Conocer e identificar el correcto almacenamiento de los aceites y grasas, evitando su deterioro.

5- Identificar e interpretar el etiquetado de los alimentos.

6- Fomentar el consumo equilibrado de aceites y grasas en la dieta diaria.

7- Relacionar el consumo excesivo de grasas con enfermedades cardiovasculares u otros problemas.

8- Interpretar técnicas para el uso saludable de aceites y grasas.

Contenidos Didácticos y su Secuenciación

Teniendo en cuenta los contenidos generales que dicta el Real Decreto 549/1995, de 7 de abril, por el que se establece el Currículo de Técnico Superior en Dietética, se ha estructurado la Unidad Didáctica 7, Aceites y Grasas Comestibles en los siguientes contenidos didácticos y secuenciación:

1- Introducción de las Grasas Comestibles.

2- Principales características de los lípidos.

3- Clasificación de las principales grasas comestibles.

4- Grasas animales.

5- Grasas vegetales.

7- Origen y composición de la mantequilla/margarina y diferencias.

8- Composición química/nutricional de las grasas comestibles.

9- Composición, propiedades, valor nutricional y clasificación del Aceite de Oliva.

10- Posibles alteraciones en el proceso de conservación y manipulación de las grasas comestibles.

Criterios de Evaluación y Resultados de Aprendizaje

En este apartado se relacionarán los Resultados de Aprendizaje con los Criterios de Evaluación, correspondientes a la Unidad Didáctica, teniendo en cuenta, el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.

A continuación la Tabla 14 muestra la relación de los mismos:

Tabla 14

Relación de Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación

Resultados de Aprendizaje/Capacidades Terminales (LOGSE) relacionados con la UD	**Criterios de Evaluación Asociados**
RA/CT 2: Analizar el proceso para evaluar el grado higiénico-dietético de los alimentos de consumo humano de acuerdo a los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción y distribución.	**g)** En un caso práctico de muestras alimentarias, debidamente caracterizado: - Elaborar un cronograma de trabajo "tipo" estableciendo las diferentes fases del procedimiento. - Seleccionar el material de toma de muestras que se precisa en función de los tipos de alimentos presentados. - Establecer los criterios que permiten identificar unívocamente la muestra. - Cumplimentar la petición analítica, determinando correctamente el tipo de análisis requerido en función del tiño de alimento. **h)** Relacionar los parámetros analíticos que caracterizan la calidad higiénico-dietética de los alimentos con el tipo de análisis requerido. **i)** Relacionar los tipos de alimentos con sus parámetros analíticos de referencia, precisando los tipos de pruebas necesarias.
RA/CT 3:	**d)** En un caso práctico de toma de muestras

Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.	alimentarias, debidamente caracterizado: - Seleccionar el material necesario para la obtención de la muestra en función del tipo de la muestra. - Obtener muestras de alimentos aplicando el protocolo idóneo a la naturaleza de la misma. - Determinar el tipo de envase y el producto de conservación adecuado para cada tipo de alimento, en función de los parámetros analíticos que se soliciten. - Identificar unívocamente las muestras obtenidas. - Elegir el medio de "transporte" idóneo para cada tipo de muestra y de alimento.
RA/CT 4: Analizar el proceso y realizar el análisis siple de alimentos obteniendo el resultado cualitativo correcto.	**a)** Explicar los principios científico-técnicos que fundamentan las pruebas analíticas simples, realizadas mediente el uso de "Kits". **b)** Relacionar los principales parámetros que se pueden medir en exámenes de alimentos "in situ" con los métodos o técnicas que se deben aplicar. **c)** Describir los procedimientos de puesta a punto de los equipos medidores portátiles para su correcta calibración y uso. **d)** En varios casos prácticos de análisis cualitativo de alimentos, debidamente caracterizado: - Seleccionar el equipo portátil en función del alimento que hay que analizar. - Determinar cual es el "Kit" específico que hay que aplicar para determinar el parámetro buscado.

	- Efectuar análisis de rutina sobre las diferentes muestras de alimentos presentados. - Registrar en el soporte adecuado los valores obtenidos en los análisis efectuados.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Instrumentos de Evaluación

Los Instrumentos de Evaluación son herramientas utilizadas para recavar información acerca del proceso de Aprendizaje de los y las estudiantes. Son utilizados por los docentes para valorar el grado de logro de consecución de objetivos y metas por parte del alumnado y poder informar de ello.

Un artículo recomendable es el de Sanmartín et al.(2024), en el que se expone la incidencia en el rendimiento académico de las diferentes técnicas e instrumentos de evaluación.

Hay distintos tipos de IE entre los que destacan: rúbricas, exámenes, listas de cotejo, escalas de valoración, portafolios, observación directa, etc, entre otros.

En lo que respecta a la programación de la Unidad Didáctica Aceites y Grasas Comestibles, se utilizarán los siguientes:

- Exámenes: éstos se utilizarán para las pruebas teóricas. Estarán estructurados por diferentes bloques, que contendrán preguntas de tipo test, preguntas de verdadero y falso, preguntas cortas y una pregunta a desarrollar.
- Rúbricas: éstas se utilizarán para evaluar exposiciones orales, proyectos y protocolos de prácticas de laboratorio, ya que interesa valorar aspectos tales como la presentación, limpieza, orden, contenidos, expresión oral, etc.
- Para evaluar el examen práctico de laboratorio, se utilizará un protocolo realizado anteriormente.

- Para las actividades, no usaremos un instrumento de evaluación, ya que éstas serán ejercicios de verdadero y falso o tipo test, que se realizarán en clase en presencia de la docente y bastará con ser entregadas en el plazo requerido y estén más o menos correctas.

A continuación se muestra un ejemplo de Rúbrica que valdría para evaluar un proyecto con o sin exposición oral.

Tabla 15

Rúbrica de Evaluación

Criterio	Excelente (4)	Notable (3)	Aceptable (2)	Insuficiente (1)	Peso (%)
Formato de la presentación	Presentación bien organizada. Diseño atractivo e imágenes de calidad. Gráficos bien explicados.	Presentación clara. Imágenes adecuadas. Gráficos mejorables en cuanto a explicación.	Presentación poco organizada. Imágenes insuficientes. Gráficos sin explicación coherente.	Presentación desordenada, sin imágenes y gráficos poco o nada relevantes.	25%
Explicación y Expresión oral	Explicación clara, fluida, estructurada. Dominio del tema y contacto visual con audiencia.	Explicación bien organizada, pero con pausas y falta de fluidez en ocasiones.	Explicación con dificultades en fluidez, excesiva lectura y falta de conexión con audiencia.	Exposición desordenada, no dominio del tema y sin contacto visual con audiencia.	30%
Contenido	Argumentación sólida, bien fundamentada y análisis	Argumentos no completos, pero un buen análisis con	Argumentación poco desarrollada y un análisis	No hay argumentación y tampoco análisis crítico.	30%

	detallado y crítico.	algunas carencias.	superficial y poco profundo.		
Innovación y Creatividad	Creatividad en la presentación. Enfoque innovador y uso de recursos originales.	Algunos elementos creativos en la presentación y enfoque interesante.	Presentación poco creativa, convencional y poco innovación en los contenidos.	No presentación creativa y exposición nada innovadora.	15%

Fuente: Elaboración propia (2025).

Criterios de Calificación

Los Criterios de Calificación que se han llevado a cabo para la programación de la UD Aceites y Grasas Comestibles son los siguientes:

- Las pruebas escritas tendrán que ser aprobadas y superadas con criterio de calificación igual o superior a 5.

- Los proyectos, exposiciones orales y protocolos, se tendrán en cuenta otros aspectos al ser valorados a través de una Rúbrica.

- En las actividades, el alumnado estará directamente aprobado si las presenta dentro del plazo requerido y están correctas. Estará suspenso, si no las presenta dentro del plazo exigido. El aprobado supondrá un diez y el suspenso, un cero.

Ponderación Instrumentos de Evaluación

Es importante ponderar los Instrumentos de Evaluación y establecer una relación directa con los Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación para obtener una calificación.

A continuación la Tabla 16 muestra la ponderación de los mismos.

Tabla 16

Ponderación Instrumentos de Evaluación

Examen Teórico	**Protocolo + Examen práctico** **50%** **Actividades** **Proyectos**
50%	**Protocolo + Examen práctico** **30%** **Actividades** **10%** **Proyectos** **10%**

Fuente: Elaboración propia (2025).

Tabla 17

Relación de la Unidad Didáctica con los Instrumentos de Evaluación, Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación

Unidad Didáctica	Instrumentos de Evaluación	%	Resultados de Aprendizaje/ Capacidades Terminales	%	Criterios de Evaluación
UD 7 **Aceites y Grasas Comestibles**	Examen teorico	50%	RA/CT2	25%	h) e i)
			RA/CT4	25%	a),b) y c)
	Examen práctico (protocolo de prácticas)	15%	RA/CT2	25%	g)
			RA/CT3	25%	d)
			RA/CT4	25%	d)
	Protocolo de prácticas (Rúbrica)	15%	RA/CT2	25%	g)
			RA/CT3	25%	d)
			RA/CT4	25%	d)
	Actividades	10%	RA/CT2	25%	h) e i)
			RA/CT4	25%	a), b) y c)
	Proyectos (Rúbrica)	15%	RA/CT2	25%	g), h) e i)
			RA/CT3	25%	g)
			RA/CT4	25%	a),b),c) y d)

Fuente: Elaboración propia (2025).

Metodologías

Las metodologías son aquellos enfoques pedagógicos por parte del docente, que ayudan a orientar, estructurar y planificar todo el proceso de Enseñanza-Aprendizaje.

Gracias a ellas, el alumnado es capaz de participar de forma activa y colaborativa en su proceso educativo y les ayuda a conseguir sus objetivos y metas.

Las metodologías educativas pueden ser tradicionales o activas. En las tradicionales, es el docente la parte activa y el alumnado es el receptor pasivo. En las activas, hay un cambio de roles donde el alumno se convierte en protagonista de su propio aprendizaje, impulsando su colaboración activa y el pensamiento crítico. Buscan el desarrollo integral del alumnado, participación colaborativa y una evaluación formativa constante.

Según estudios realizados por (Muntaner et al, 2020), la utilización de metodologías activas en educación primaria no supone ninguna desventaja en cuanto al rendimiento académico cuando este alumnado cursa primero de la ESO en una metodología tradicional.

Dentro de las metodologías activas podemos destacar entre otras:

- Aprendizaje basado en Problemas.
- Aprendizaje basado en Proyectos.
- Método de Caso.
- Flipped Clasroom.
- Role-Playing, etc.

La metodología llevada a cabo en la programación de esta Unidad Didáctica, será participativa y dinámica con la finalidad de fomentar la investigación educativa en el alumnado.

Se basará en una mezcla de metodología tradicional y activa con el uso de Tic´s.

Las estrategias metodológicas seguirán el siguiente patrón:

- Presentación de la Unidad Didáctica.
- Reflexión sobre los conocimientos previos.

- Exposición de la Unidad Didáctica por el docente con el apoyo de power-point, vídeos explicativos, fotocopias, uso de metodologías activas, etc.
- Realización de Actividades tanto individuales como en grupo (proyectos, exposiciones orales, actividades escritas, etc.).
- Poner en común actividades realizadas.
- Cuaderno de prácticas donde se recojan protocolos de laboratorio.
- El intercambio de opiniones y experiencias por parte del alumnado.
- Profundizar en el pensamiento crítico y no tanto en la memorización de contenidos.
- Recomendación bibliográfica para aumentar y adquirir mejor los conocimientos.

Como se ha comentado anteriormente, la presentación de la Unidad Didáctica, utilizará metodología tradicional y activa. A continuación la Tabla 18 muestra las metodologías aplicadas:

Tabla 18

Metodologías de la Unidad Didáctica

Metodología Tradicional	Metodología Activa
Presentación de la Unidad Didáctica con clase Magistral apoyada con power-point y vídeos explicativos	Flipped Clasroom
Esquemas en pizarra (tradicional y digital)	Role-playing

Fuente: Elaboración propia (2025).

- Clase Magistral para la presentación de la Unidad Didáctica: Se trata de una metodología tradicional donde el docente transmite todos los conocimientos de manera activa, siendo el alumnado el receptor pasivo. No hay mucha colaboración por parte de los y las estudiantes, pero hay una transmisión directa de los contenidos en poco tiempo.
- Esquemas en pizarra: Estos esquemas son utilizados sobre todo en Clase Magistral, mientras se explican los contenidos, con la finalidad de ayudar al alumnado a organizar la información, facilitar su comprensión y promover la atención.

- Metodología activa Flipped Clasromm: Metodología también conocida como Clase invertida, ya que su enfoque educativo se traslada fuera del aula y el tiempo en clase es utilizado y aprovechado para la realización de otras actividades. Tiene la finalidad de aprovechar mejor el tiempo en el aula y fortalecer el aprendizaje activo, la autonomía y responsabilidad del alumnado. (Sanchez Soto, L., & García-Martín, J. 2023).
- Role-Playing: Es una técnica o metodología activa, donde el alumnado interpreta personajes de situaciones concretas para representar o resolver una situación real de la vida cotidiana. Su finalidad es simular situaciones profesionales reales, desarrollar habilidades comunicativas y tomar decisiones. Promueve el pensamiento crítico y sobre todo el trabajo en equipo.

Al hablar de metodologías, es indispensable hacer mención del Diseño Universal de Aprendizaje (DUA), cuyo objetivo es eliminar todas las barreras en el proceso Enseñanza-Aprendizaje y promover una educación mucho mas inclusiva, equitativa y justa para todos.

Éste pretende ofrecerle al alumnado distintas formas de representar la información y permitirles que demuestren sus conocimientos de diferentes maneras, motivándoles y haciéndoles partícipes.

Márquez Aguirre (2015) señala que el Diseño Universal de Aprendizaje es clave para atender a la diversidad en las aulas.

Actividades Tic´s

Debido a que el mundo cada vez está más globalizado, la educación se ve obligada a estar en constante cambio y evolución. Es por ello, que cada vez son necesarias nuevas herramientas que ayuden a modificar y transformar el proceso educativo. La inclusión de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) en las aulas ha supuesto para el alumnado, la motivación necesaria para promover la participación activa y colaborativa, impulsando la creatividad e innovación. Suponen el enriquecimiento curricular y preparan al alumnado para un entorno digital

cada vez más exigente, tanto en lo personal como en lo profesional. Beltrán Llera. (2016). “Para que las TIC desarrollen todo su potencial de transformación deben integrarse en el aula y convertirse en un instrumento cognitivo capaz de mejorar la inteligencia y potenciar la aventura de aprender”.

Algunos ejemplos que se pueden destacar de herramientas digitales son: Kahoot, Quizlet, Moodle, Padlet, Canva, Socrative, Edmodo, Google Clasroom, Youtube, etc, entre otros.

En lo que respecta a la Unidad Didáctica, se ha utilizado la herramienta digital Kahoot como método interactivo para testear y cotejar conocimientos previos acerca de los contenidos de la misma. No la conocían demasiado y les ha parecido muy lúdica y divertida alegando que es una técnica fundamental para transformar el aprendizaje tradicional, en uno mas activo y motivador donde ellos mismos pueden ser protagonistas y no simplemente receptores pasivos.

Ha sido bastante aceptada ya que les ha permitido tener una retroalimentación directa y comprender donde necesitan más refuerzo en la adquisición de conocimientos.

Machaca-Huamanhorcco (2022) señala que el uso de Kahoot como herramienta educativa mejora el desarrollo de competencias históricas en los estudiantes.

Temas Transversales

Cuando se habla del proceso de Enseñanza-Aprendizaje-Educación, no sólo se trata de transmitir y enseñar conocimientos académicos, sino tener la responsabilidad como docentes de formar personas y transformarlos en seres humanos responsables y cívicos para que pueden desempeñar funciones enriquecedoras desde el punto de vista personal y profesional dentro de una sociedad democrática y plural.

Dicho esto, es importante ayudar a los y las jóvenes a crecer en valores, de ahí la importancia de incluir en las aulas temas transversales como el respeto, solidaridad, empatía, trabajo en equipo, igualdad, inclusión, equidad, etc, y Sostenibilidad Ambiental, Social y Económica (Objetivos de Desarrollo Sostenible ODS), cuya finalidad no es otra, que garantizar el fin de la pobreza en el mundo para todos y puedan tener paz e igualdad en todos los ámbitos para 2030.

Es por ello que en esta Unidad Didáctica, se ha tratado que el alumnado colaborara en clase, tuviera participación activa y se fomentara el respeto entre ellos, sobre todo en las prácticas de laboratorio, donde los valores son imprescindibles para el buen trabajo en equipo y la obtención de resultados óptimos.

Las actividades de Sostenibilidad y equidad/diversidad/valores se trabajarán en la propuesta de Innovación, donde se consideran necesarios para la realización y organización de un buen trabajo colaborativo.

Materiales y Recursos Didácticos

Como se ha visto en puntos anteriores, la metodología es muy importante en toda programación, pero también son necesarias una serie de herramientas didácticas para que se puedan alcanzar los objetivos previstos y favorecer la comprensión de los contenidos.

Este apartado hace referencia a los materiales y recursos necesarios para promover la motivación del alumnado, impulsar la actitud participativa y las habilidades como el pensamiento crítico o la innovación.

La Tabla 19 muestra los materiales y recursos que se han necesitado para la programación de la Unidad Didáctica:

Tabla 19

Materiales y Recursos Didácticos

Materiales Didácticos	Recursos Didácticos
• Libros/Apuntes/Fotocopias • Pizarra normal y digital • Vídeos Explicativos • Material de Laboratorio • Pantallas digitales para las presentaciones • Mobiliario Clase (sillas, mesas, etc.)	• Aula • Aula Emprendimiento • Laboratorio de Dietética • Autobús para desplazamiento a la Almazara • Permiso Visita Almazara • Autorización de la Directiva del Centro para la actividad extraescolar

Fuente: Elaboración propia (2025).

Temporalización

La Unidad Didáctica Aceites y Grasas Comestibles, (Unidad Didáctica 7) del módulo Control Alimentario se imparte en la Segunda Evaluación, en concreto los días 29, 30 de Enero y 5, 6 y 12 de Febrero.

La duración de cada sesión será de 55 minutos. Se impartirá los miércoles y jueves en tres sesiones seguidas cada día.

A continuación la Tabla 20 muestra el horario correspondiente al módulo Control Alimentario, en el cual se ha impartido la UD.

Tabla 20

Horario Módulo Control Alimentario

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:45/9:40		Control Alimentario	Control Alimentario	
9:40/10:35		Control Alimentario	Control Alimentario	
10:35/11:30		Control Alimentario	Control Alimentario	

Fuente: Elaboración propia (2025).

Cabe destacar que la UD será impartida a un grupo formado por 22 alumnos y alumnas. 5 de ellos son chicos y el resto chicas. Entre ellas, dos presentan Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE), una presenta Déficit de Atención por Hiperactividad (TDAH) y la otra Dislexia.

En los Ciclos Formativos, no se pueden realizar Adaptaciones Curriculares Significativas, pero sí se pueden llevar a cabo medidas no significativas, enfocadas en la metodología o en la organización de la clase para ayudar a estas alumnas a alcanzar sus objetivos.

A continuación se hace mención de algunas medidas muy generales para este tipo de necesidades concretas.

Medidas Curriculares No Significativas para Déficit de Atención por Hiperactividad (TDAH)

- Cambiar la disposición del Aula para crear un ambiente acogedor para el alumnado y el docente. Podría disponerse el Aula en forma de U para que el docente pudiera moverse libremente por la clase y se colocaría a este alumno en la primera fila para visualizarlo en todo momento, intentando evitar colocarlo en la parte de atrás o cerca de la puerta para evitar distracciones. Al tenerlo cerca, se podría redirigir su atención siempre que fuera necesario y se colocarían a su lado, alumnos competentes que pudieran ayudarle.
- Llevar a cabo una clase dinámica con actividades lúdicas para tener al alumno focalizado y atento en todo momento.
- Si el alumno está inquieto, se le puede ofrecer salir de clase 5 minutos o asignarle tareas que requieran salir del aula.
- Promover su participación en clase para que se sienta importante y aumente su autoestima.
- Incentivar la colaboración con los compañeros más eficientes y puedan ayudarle entre iguales.
- Darle la opción de elegir el tema para las actividades a realizar, para motivarle.
- Darle retroalimentación o feedback. Pasarse de forma frecuente por su lado, por si necesita ayuda y reconocerle el trabajo bien hecho.
- Si se pone nervioso en los exámenes escritos, se le podría plantear otro tipo de examen oral o un tipo de examen más corto.
- También se le podría reducir los ejercicios o actividades para casa.

Medidas Curriculares No Significativas para Dislexia

- Más tiempo para realizar exámenes.
- Pruebas orales y no escritas.
- No penalizar errores ortográficos.
- Uso de Tipografías claras.

- Realizar lectura en voz alta.
- Utilizar en explicaciones en clase esquemas visuales.
- Textos con frases cortas.
- Uso de colores para destacar las ideas clave.
- Refuerzo positivo y motivador por parte del docente.
- Facilitar materiales, etc.

Temporalización Sesiones Unidad Didáctica

Tabla 21

Sesión 1

Sesión 1 **29 de Enero de 2025**	
Horario: 8:45/9:40 **55 minutos**	Introducción de las Grasas Comestibles y las principales características de los lípidos. **Actividad:** Se empieza la clase con un Kahoot como fase de iniciación para saber qué conoce el alumnado sobre las Grasas Comestibles (10 minutos). 1- Clase Magistral con presentación power-point explicando qué son las grasas (25 minutos). 2- Para terminar la clase, actividad que hacen los y las alumnas y se corrige entre todos, de verdadero y falso para dejar constancia de la adquisición de los conocimientos de la sesión como fase de desarrollo (20 minutos). **Objetivos didácticos relacionados:** 1 y 2. **Competencia Profesional, Personal y Social/Competencias Profesionales (LOGSE):** c) **Resultado de Aprendizaje/Capacidad Terminal:** 2. **Criterio de Evaluación Relacionado:** g) e i). **Espacio:** Sesión llevada a cabo en el aula. **Alumnado con NEAE:** Situarlos cerca del docente y ofrecerles retroalimentación de forma contínua.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Tabla 22

Sesión 2

Sesión 2 **29 de Enero de 2025**	
Horario: 9:40/10:35 **55 minutos**	Clase magistral con presentación power-point explicando la clasificación de las Grasas Comestibles: grasas animales y vegetales (30 minutos). **Espacio:** Clase en el aula. **Actividad:** Práctica de laboratorio para determinar la acidez en los aceites (25 minutos). **Espacio:** La práctica se realiza en el Laboratorio destinado para Dietética y Nutrición. **Competencias profesionales, personales y sociales/ Competencias Profesionales:** c). **RA/CT:** 2 con **CE:**g). **RA/CT:** 3 con **CE:d).** **RA/CT:** 4 con **CE:**d). **Alumnado con NEAE:** Situarlos cerca del docente y con un grupo de alumnos eficientes para que les ofrezcan ayuda en todo momento, si lo necesitaran.

Fuente: Elaboración propia (2005).

Tabla 23

Sesión 3

Sesión 3 **29 de Enero de 2025**	
Horario: 10.35/11:30 **55 minutos**	Clase magistral con presentación power-point para explicar los aceites elaborados con semillas (30 minutos). **Espacio:** Aula de clase. Docente pide al alumnado que traigan para el día siguiente, distintos tipos de aceites de semillas para hacer una práctica en el laboratorio. Los divide en grupos y cada uno traerá un aceite distinto (5 minutos). **Actividad:** Para finalizar la clase se plantea una actividades/debate, en la que los y las alumnas

	tendrán que debatir sobre el tipo de aceite que añadiría o eliminaría en una dieta de adelgazamiento. (20 minutos). **Espacio:** Se realiza en el aula. **Competencias profesionales, personales y sociales/Capacidades profesionales:** c). **RA/CT:** 2 con **CE:** g),h) e i). **RA/CT:** 4 con **CE:** b),c) y d). **Objetivos Didácticos asociados:** 1,2 y 3. **Alumnado con NEAE:** Se colocarán cerca del docente, se les motivará y recibirán en todo momento retroalimentación directa.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Tabla 24

Sesión 4

Sesión 4 30 de Enero de 2025	
Horario: 8:45/9:40 55 minutos	En esta sesión se utilizarán los 55 minutos para la realización de una práctica en el laboratorio, en el que se enseñará al alumnado a usar el Kit comercial OLEOTEST, e interpretar sus resultados. Entrega del protocolo de la práctica cuando lo indique el docente para su evaluación. **Espacio:** Laboratorio de Dietética. **Competencias profesionales, personales y sociales/ capacidades profesionales:** c). **RA/CT:** 2 con **CE:** g). **RA/CT:** 3 con **CE:** d). **RA/CT:** 4 con **CE:** d). **Objetivos Didácticos Asociados:** 1, 2 y 3. **Alumnado con NEAE:** Situarlos cerca del docente y preguntarles en todo momento, si necesitan ayuda y ofrecerla.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Tabla 25

Sesión 5

Sesión 5 **30 de Enero de 2025**	
Horario: 9.40/10:35 **55 minutos**	Clase magistral con presentación power-point en la que se trata el origen y la composición de la mantequilla/margarina y sus diferencias y la composición química/nutricional de las grasas, incluidas las anteriormente citadas (25 minutos). Vídeo explicativo al final de la presentación de la elaboración de la mantequilla, por la Empresa Grupo Leche Pascual (5 minutos). **Espacio:** Se lleva a cabo en el aula. **Actividad:** Práctica en el laboratorio de Dietética, para determinar el índice de peróxidos. Interpretar resultados y conclusiones. Entrega del protocolo de la práctica cuando lo estime la docente para su evaluación. **Competencias profesionales, personales y sociales/Capacidades profesionales:** c). **RA/CT:** 2 con **CE:** g), e),i). **RA/CT:** 3 con **CE:** d). **RA/CT:** 4 con **CE:** a),b) y d). **Objetivos Didácticos Asociados:** 2 y 3. **Alumnado con NEAE:** Colocarlos cerca de la docente y con un grupo de alumnos eficientes que le ofrezcan ayuda siempre que lo necesiten.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Tabla 26

Sesión 6

Sesión 6 **30 de Enero de 2025**	
Horario: 10:35/11:30 **55 minutos**	Clase magistral con presentación power-point, sobre la composición, propiedades, valor nutricional y clasificación del Aceite de Oliva (40 minutos). **Actividad:** Realización de actividades teóricas relacionadas con lo expuesto en clase (15 minutos). **Espacio:** Se lleva a cabo en el aula. **Competencias profesionales, personales y sociales/Capacidades profesionales:** c). **RA/CT:** 2 con **CE:** h), i). **RA/CT:** 4 con **CE:** a),b) y c).

	Objetivos Didácticos Asociados: 1,2,4,6 y 8. **Alumnado con NEAE:** Situarlos cerca de la docente y ofrecerles retroalimentación en todo momento, para motivarlos y promover la participación activa.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Tabla 27

Sesión 7

Sesión 7 **5 de Febrero de 2025**	
Horario: 8:45/9:40 **55 minutos**	Terminar con la explicación de los contenidos del día anterior sobre la composición, propiedades, valor nutricional y clasificación del Aceite de Oliva, con uso del power-point (15 minutos). **Actividad 1:** Realización de un Kahoot para comprobar la adquisición de conocimientos (10 minutos). **Espacio:** Aula. **Actividad 2:** Práctica en el laboratorio de Dietética para conocer los distintos tipos de Aceite de Oliva, sus propiedades, composición química/nutricional y la interpretación de resultados (20 minutos). Entrega del protocolo de la práctica de laboratorio para su evaluación cuando lo indique la docente. **Competencias profesionales, personales y sociales/Capacidades Profesionales:** c). **RA/CT:** 2 con **CE:** g),h),i). **RA/CT:** 3 con **CE:** d). **RA/CT:** 4 con **CE:** a),b),c) y d). **Objetivos Didácticos Asociados:** 1,2,4.6 y 8. **Alumnado con NEAE:** Situarlos cerca de la docente y ofrecerles ayuda en todo momento. Colocarlos con grupo de alumnos eficientes para motivarlos y promover participación colaborativa.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Tabla 28

Sesión 8

Sesión 8 **5 de Febrero de 2025**	
Horario: 9.40/10:35 **55 minutos**	Visita a una Almazara para que los alumnos vean “in situ”, la elaboración de todo el proceso del Aceite de Oliva (55 minutos). **Espacio:** Almazara de Ciudad Real. **Competencias profesionales, personales y sociales/capacidades profesionales:** c). **RA/CT:** 2 con **CE:** g),h),i). **RA/CT:** 3 con **CE:** d). **RA/CT:** 4 con **CE:** a),b),c) y d). **Objetivos Didácticos Asociados:** 1,2,4,6 y 8. **Alumnado con NEAE:** Situados cerca de la docente para ofrecerles ayuda en todo momento.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Tabla 29

Sesión 9

Sesión 9 **5 de Febrero de 2025**	
Horario: 10:35/11:30 **55 mintos**	Se realizará una Flipped Classroom con la última parte de la Unidad Didáctica, que trata sobre las posibles alteraciones en el proceso de conservación y manipulación de las Grasas Comestibles. Alumnado viene a clase con la información estudiada en casa, a través de vídeos facilitados por la docente y se utiliza la clase para la realización de actividades. 1- Primero se ayuda al alumnado con las dudas que tengan, respecto al tema y se aclaran conceptos confusos (10 minutos). 2- Kahoot para comprobar si han comprendido lo estudiado en casa (10 minutos). 3- Debate en clase sobre el uso de los Aceites en la Industria Cosmética y las posibles alteraciones que pueden causar en la piel (35 minutos). **Espacio:** Se utiliza el Aula de Emprendimiento del Centro Educativo, por ser más amplia y poder distribuir las mesas a modo de debate. Mesa de la docente en el centro para moderar. **Competencias profesionales, personales y**

	sociales/Capacidades profesionales: c). **RA/CT:** 2 con **CE:** g) y h). **RA/CT:** 4 con **CE:** b). **Objetivos Didácticos Asociados:** 1,3,4,8,9 y 10. **Alumnado con NEAE:** Situarlos cerca de la docente para motivarlos y fomentar la participación activa.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Tabla 30

Sesión 10

Sesión 10 6 de Febrero de 2025	
Horario: 8:45/9:40 55 minutos	Preparación de un Role-Playing en el que se simulará que un alumno/a va a comprar un aceite de oliva y el dueño de la tienda le aconseja cuál es el mejor. **Espacio:** Aula. 1- Se formarán grupos para la simulación. Al tratarse de 22 alumnos/as, se harán 2 grupos formados por 5 alumnos/as y 3 grupos formados por 4 alumnos/as (5 minutos). 2- Se preparará información de todos los tipos de Aceites de Oliva que existen y su clasificación (25 minutos) 3- Se llevan a cabo todos los preparativos en cuanto a materiales y recursos para la simulación (25 minutos). **Competencias profesionales, personales y sociales/Capacidades profesionales:** c). **RA/CT:** 2 con **CE:** h),i). **RA/CT:** 4 con **CE:** a),b) y c). **Objetivos Didácticos Asociados:** 1,4,6,7 y 8. **Alumnado con NEAE:** Situados cerca de la docente y fomentar la participación colaborativa.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Tabla 31

Sesión 11

Sesión 11 **6 de Febrero de 2025**	
Horario: 9:40/10:35 **55 minutos**	Se utilizará toda la sesión para terminar de preparar la actividad (55 minutos). **Espacio:** Aula. **Competencias profesionales, personales y sociales/Capacidades profesionales:** c). **RA/CT:** 2 con **CE:** h), i). **RA/CT:** 4 con **CE:** a),b) y c). **Objetivos Didácticos Asociados:** 1,2,6,7 y 8. **Alumnado con NEAE:** Situados cerca de la docente y con grupos eficientes de alumnos/as para fomentar la participación activa.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Tabla 32

Sesión 12

Sesión 12 **6 de Febrero de 2025**	
Horario: 10:35/11:30 **55 minutos**	Sesión para llevar a cabo la actividad del Role-Playing. El alumnado se prepará con sus Roles diferenciados y tendrán que simular la situación real. Al final de la clase se discutirán conclusiones y se concluirán resultados(55 minutos). **Espacio:** Laboratorio de Dietética. **Competencias profesionales, personales y sociales/Capacidades profesionales:** c). **RA/CT:** 2 con **CE:** h),i). **RA/CT:** 4 con **CE:** a),b) y c). **Objetivos Didácticos Asociados:** 1,4,6,7 y 8. **Alumnado con NEAE:** Se colocarán con alumnos/as eficientes para ayudarles y motivarles en todo momento. La docente mostrará retroalimentación para fomentar la participación colaborativa.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Tabla 33

Sesiones 13 y 14

Sesiones 13 y 14 12 de Febrero	
Horario: 8:45/10:35 **55 minutos**	Se utilizarán 2 sesiones para realizar el examen teórico, que evalúa el final de la Unidad Didáctica y comprobar que el alumnado, ha conseguido los Resultados de Aprendizaje (110 minutos). **Espacio:** El examen tendrá lugar en el Aula. **Competencias profesionales, personales y sociales/Capacidades profesionales:** c). **RA/CT:** 2 con **CE:** h),i). **RA/CT:** 4 con **CE:** a),b),c). **Objetivos Didácticos Asociados:** 1al 7. **Alumnado con NEAE:** Situarlos cerca de la docente para ofrecerles ayuda siempre que lo necesiten o dejarles mas tiempo para su realización si fuera necesario, entre otras medidas.

Fuente: Elaboración propia (2025)

Tabla 34

Sesión 15

Sesión 15 12 de Febrero de 2025	
Horario: 10:35/11:30 **55 minutos**	Se realizará el examen práctico. Alumnado seguirá un protocolo de una práctica ya realizada con anterioridad (55 minutos). **Espacio:** Laboratorio de Dietética. **Competencias profesionales, personales y sociales/Capacidades profesionales:** c). **RA/CT:** 2 con **CE:** g). **RA/CT:** 3 con **CE:** d). **RA/CT:** 4 con **CE:** d). **Objetivos Didácticos Asociados:** 8. **Alumado con NEAE:** La docente estará atenta en todo momento y ofrecerá ayuda si la necesitaran. Les dejará más tiempo para su ejecución si fuera necesario.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Actividad/Proyecto Role-Playing de la Unidad Didáctica

Simulación de un Role-Playing en el que un alumno/a va a una tienda a comprar un aceite de oliva y el dueño de la misma, tiene que aconsejar cual es el mejor.

Título:

" Elección del mejor Aceite de Oliva"

Duración:

Primera Sesión (55 minutos): Formación de grupos. Al tratarse de 22 alumnos/alumnas, se formarán 2 grupos con 5 alumnos/alumnas y 3 grupos con 4 alumnos/alumnas (5 minutos). Cada grupo buscará información de los diferentes tipos de aceites de oliva que existen y sus propiedades, composición, etc, (25 minutos).

Después el alumnado comenzará a preparar todos los materiales y recursos necesarios para llevar a cabo la actividad/proyecto (30 minutos).

Segunda Sesión (55 minutos): Se utilizará toda la sesión para prepararlo todo y organizar el laboratorio de Dietética para la ejecución de la actividad.

Tercera Sesión (55 minutos): Esta sesión se utilizará para que cada grupo realice el Role-Playing. Una vez terminada la actividad, la docente y todo el alumnado sacará conclusiones acerca de la misma.

Objetivos Didácticos de la Actividad

- Conocer los diferentes tipos de Aceites de Oliva.
- Interpretar conocimientos adquiridos.
- Desarrollar habilidades comunicativas.
- Desarrollar empatía y valores.

Contenidos Didácticos de la Actividad

- Características, propiedades y composición del Aceite de Oliva.
- Tipos de Aceites de Oliva.
- Relación entre calidad-producto-recomendación.

- Identificación usos culinarios del Aceite de Oliva.

Desarrollo

Un alumno/a interpretará el Rol del comprador y otro el Rol del dueño de la tienda. El comprador entrará en la tienda y el dueño de la misma de forma cortés, educado y empático, le preguntará que es lo que necesita. El alumno/a comprador/a, contestará que está buscando un buen Aceite de Oliva pero no entiende de ello y le pide ayuda de forma amable al dueño de la tienda. Éste muy amablemente, le aconsejará el mejor teniendo en cuenta la relación calidad-precio y sobre todo, desde el punto de vista de su composición y propiedades. Importante también que el dueño pregunte el uso que se le va a dar, pues éste debe aconsejarle en función del uso culinario que se le vaya a dar.

El comprador le responderá que lo quiere para darle un uso general en la dieta diaria, y el dueño de la tienda, le aconsejará el mejor para su cometido.

Finalmente, el comprador le agradecerá su tiempo invertido, profesionalidad y habilidades sociales y se marchará con su producto. Por otro lado, el dueño le agradecerá igualmente que haya confiado en él y le invitará a volver siempre que lo crea conveniente.

Organización del Aula

La actividad / proyecto, se llevará a cabo en el laboratorio de Dietética. Se utilizará una mesa que simulará el mostrador de la tienda y se colocarán distintas botellas de aceite de oliva, (que traerán los alumnos de casa) diferentes en el mismo para simular una tienda.

También los y las alumnas fabricarán con cartulinas en una de las sesiones o folletos con información sobre el aceite de oliva. Se colocará una de las máquinas de laboratorio, que simulará la máquina registradora, para cobrar el producto, sillas que se colocarán como una pequeña sala de espera, por si hubiese gente esperando en la tienda, Rol que será simulado por el resto de alumnado, como si estuvieran esperando a ser atendidos.

Se utilizará también un dispositivo electrónico para poner algo de música suave de fondo para que parezca una tienda real y le pondremos al dueño de la tienda una bata blanca para darle mas seriedad y profesionalidad, ya que se trata de una tienda especializada en este tipo de aceites.

Materiales Utilizados

- Bata blanca.
- Aparato laboratorio para máquina registradora.
- Cartulinas y folios para folletos.
- Diferentes tipos de aceites de oliva.
- Sillas para clientes que esperan en la tienda.

Recursos Utilizados

- Laboratorio de Dietética.
- Permiso de la Dirección del Centro para realizar la actividad/proyecto.
- Dispositivo electrónico para simular música de fondo.

Instrumentos de Evaluación

Esta actividad será el proyecto de la Unidad Didáctica. Será una rúbrica el Instrumento de Evaluación utilizado. Se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Función y desempeño del alumnado.
- Si reconocen los diferentes tipos de aceites y sus funciones en los diferentes usos culinarios.
- Si la comunicación dueño-comprador es eficiente, empática y se establecen valores (respeto, amabilidad, empatía, si el dueño es legal, etc.).

Aunque la actividad será evaluada con rúbrica, la docente podrá evaluar mediante observación directa si la interpretación de los roles es adecuada en todo momento.

Se podría utilizar la Rúbrica expuesta anteriormente en el apartado de Instrumentos de Evaluación.

Propuesta de Innovación Educativa

La Innovación Educativa tiene relación directa con la LOMLOE, ya que busca la mejora del proceso Enseñanza-Aprendizaje del alumnado. Se basa en la investigación y tecnología para fomentar el desarrollo integral de los y las estudiantes y mejorar la eficacia en la Enseñanza.

Debido a una sociedad marcada constantemente por el cambio global, se hace necesario en nuestro proceso educativo, la implementación de Proyectos de Innovación que busquen el desarrollo de las habilidades competenciales y aporten distintas vías metodológicas de Aprendizaje para el enriquecimiento del alumnado y profesorado.

La LOMLOE contribuye también a la Sostenibilidad Ambiental, Social y Económica y entre sus principios destacan, la equidad, inclusión, igualdad de género y la educación en valores.

Esta actividad/proyecto, pretende trabajar todo lo anterior fomentando el interés y la motivación del alumnado para su enriquecimiento personal y su futuro profesional.

El proyecto propuesto es una Escape Room, en la que se relacione la buena alimentación con la buena Calidad Visual.

Aprovechando mis conocimientos de Optometría, considero enriquecedor establecer una relación directa de la Nutrición con la Visión, ya que me gustaría que los y las alumnas aprendieran la importancia de la buena alimentación y como contribuye a la aparición de enfermedades y defectos refractivos oculares.

El proyecto recibirá el nombre de MISIÓN: “ LA IMPORTANCIA DE LA VISIÓN”.

Contextualización

Esta actividad/proyecto irá dirigido al alumnado de cursa el Ciclo Formativo de Grado Superior “Técnico Superior en Dietética”, en concreto al módulo Control Alimentario de primer curso de dicho ciclo.

Se ha elegido a este grupo, por ser bastante cooperativo, activo y respetuoso entre ellos mismos. Además muchos de ellos, tienen defectos refractivos como miopía, hipermetropía y

astigmatismo y en el transcurso de las clases y con diversas Unidades Didácticas, han sentido curiosidad de saber qué enfermedades oculares se pueden derivar de una mala alimentación.

Por lo que como he comentado anteriormente, me parece una propuesta innovadora y bonita en la que ellos mismos, tengan que recavar información al respecto a la vez que se diviertan ya que la Educación no debería estar reñida con la diversión.

La Escape Room se realizará a nivel de Centro, en la que todo el alumnado que curse estudios en el mismo pueda llevarlo a cabo, incluido el profesorado. La participación irá desde la Educación Secundaria, Bachillerato, Ciclos Formativos, personal Docente, no Docente y los distintos órganos de Gobierno del Centro Educativo.

Objetivos y Contenidos Didácticos

Aunque se pretende que esta actividad sea lúdica y motivadora para el alumnado, no podemos olvidar que la finalidad de la misma, tiene objetivos didácticos para el enriquecimiento del proceso Enseñanza-Aprendizaje, algo que siempre tenemos que tener en cuenta.

Objetivos Didácticos

- Identificar aquellos alimentos que favorecen una buena Salud Visual.
- Identificar los nutrientes de esos alimentos que favorecen la buena Calidad Visual.
- Establecer relación directa entre la buena alimentación y los problemas visuales.
- Trabajar la Sostenibilidad Ambiental, Social y Económica en el proyecto (ODS 3,4 y 12).
- Trabajar valores y principios (equidad, inclusión, igualdad, trabajo en equipo cooperativo, respeto, participación, interés, asistencia, motivación, empatía, asertividad, pensamiento crítico, resolución de problemas, etc.).
- Aplicar conocimientos de nutrición ya adquiridos por esta módulo y otros.

Contenidos Didácticos

- Entender la función de distintos nutrientes como la vitamina A, C y E, la luteína, el Zinc, el Omega-3, entre otros, en la Calidad Visual.

- Investigar sobre los alimentos que contienen dichos nutrientes.
- Informar sobre las enfermedades asociadas con deficiencias nutricionales, como la Degeneración Macular y Ceguera Nocturna entre otras.
- Trabajar la resolución de enigmas y estrategias llevadas a cabo en el Proyecto.

Plan de Trabajo

Temporalización

La actividad/proyecto se llevará a cabo durante la segunda evaluación, después de la Unidad Didáctica "Aceites y Grasas Comestibles". Se utilizarán 6 sesiones de 55 minutos cada una.

Metodología

La metodología se basará en el Aprendizaje Cooperativo (Todo el alumnado deberá participar de forma activa en la actividad y respetar las opiniones y decisiones llevadas a cabo por cada uno de los miembros del grupo).

Actividades

Las actividades se dividirán por sesiones:

- Sesión 1 (55 minutos). La docente explicará la finalidad del proyecto y se formarán los grupos. Al ser una clase formada por 22 alumnos y alumnas, se harán 2 grupos de 5 alumnos/as y 3 grupos de 4 alumnos/as.

  Cada grupo buscará información sobre los contenidos didácticos a tratar, sin olvidar el uso de los Objetivos de Desarrollo Sostenible que pueden tratarse en la actividad (ODS 3, 4 y 12).

  Finalmente, se pondrán en común toda la información encontrada por parte de todos los grupos.
- Sesión 2 (55 minutos). Esta sesión se destinará a trabajar las estrategias y enigmas que se utilizarán para la resolución final de la actividad y los participantes puedan resolver el acertijo, que les lleve al éxito y salida de la Escape Room.

- Sesión 3 (55 minutos). Esta sesión está dedicada a la preparación final del proyecto. Todos los grupos deberán preparar el aula destinada al proyecto. En este caso, se utilizará el Aula de Emprendimiento, (dedicada a charlas, conferencias, seminarios, debido a su espacio amplio y organización) y tendrán que decorarla con todos los materiales y recursos realizados en las sesiones anteriores.
- Sesiones 4, 5 y 6 (165 minutos). Estas sesiones se dedicarán a la realización de la actividad/proyecto. Los diferentes grupos del Centro irán pasando por la actividad, resolviendo el acertijo final que les proporcione el éxito de la misma.

Materiales y Recursos

Para su ejecución se necesitará:

- Aula de Emprendimiento del Centro Educativo. No está destinada a la actividad docente y dada su amplitud, podrá ser dividida en distintas estancias ya que se necesitarán varios espacios perfectamente ambientados y que pueden permanecer así, el tiempo necesario para que puedan participar todos los alumnos y alumnas del Centro.
- Dispositivos electrónicos que faciliten la ambientación general de la actividad (música de fondo por ejemplo) y carteles que vayan indicando la ubicación de la Escape Room.
- Todos los enigmas utilizados impresos para el proyecto. (Acertijos, crucigramas, esquemas, sopas de letras, etc.).
- Cajas, sobres o candados reales para la ocultación de las pistas.
- Reloj o cronómetro para contabilizar el tiempo.
- Tarjetas que sirvan de ayuda o pista para los participantes.
- Alimentos como frutas o verduras, ya sean reales o de plástico, o realizadas por el alumnado si fueran necesarias en los acertijos, etc.
- Los propios alumnos y alumnas que se responsabilizarán y controlarán todo el proceso hasta la finalización, por si los participantes necesitaran ayuda.

- Biombos para dividir las distintas estancias del Aula de Emprendimiento.

Responsable del Proyecto

El profesorado del Módulo “Control Alimentario” del Ciclo Formativo de Grado Superior “Técnico Superior en Dietética”.

Evaluación

Al ser un proyecto/actividad llevado a cabo después de la Unidad Didáctica, y con la finalidad de ser lúdica y motivadora, no se tendrá en cuenta su evaluación en dicha unidad, pero sí se tendrá en cuenta en la nota final de la segunda evaluación. Se utilizará esta actividad para aumentar en 0,5 puntos la nota final (les servirá al alumnado para subir nota en la evaluación).

El Instrumento de Evaluación utilizado será una Rúbrica. Se le proporcionará al alumnado al comienzo de la actividad, para que conozcan los aspectos a tener en cuenta. La Rúbrica de Evaluación se encuentra en el Anexo E.

Evaluación del Proyecto

Para valorar si se han alcanzado los objetivos y metas propuestas con la actividad/proyecto, se les recomendará a todos los participantes en la prueba tanto alumnado, docentes, como personal no docente del Centro, un cuestionario a la salida de la Escape Room, que contendrá preguntas acerca de los contenidos y del proyecto para recoger impresiones del mismo. El cuestionario se encuentra en el Anexo F.

Posibilidades de Proyectos de Investigación Educativa

Durante el período de prácticas en el Centro Educativo, se ha podido observar que el alumnado de forma general, presenta un elevado nivel de estrés ocasionado por los exámenes y las entregas de trabajos, actividades y proyectos en un plazo de tiempo determinado impuesto por el/la docente.

Todo esto lleva a pensar, que este tipo de estrés les puede ocasionar problemas en la salud mental y sobre todo, al rendimiento académico. Por lo que se considera importante abrir un futuro

proyecto de investigación educativa al respecto y quizás sería beneficioso para el alumnado, establecer nuevas estrategias de aprendizaje, que les ayuden a controlar el estrés y de esa manera, optimizar la eficacia académica.

Se podría comenzar este proyecto de investigación con la siguiente pregunta: ¿Cómo afecta en el rendimiento académico, el estrés que originan los exámenes y las entregas de trabajos en un plazo de tiempo determinado? ¿Consiguen peores resultados debido a la presión que sienten?.

Entre los objetivos que se podrían plantear, estarían los siguientes:

- Estudiar los factores que provocan esos niveles tan altos de estrés cuando se aproximan los exámenes o las entregas de trabajos/actividades/proyectos.
- Incorporar o cambiar las estrategias académicas para ayudar al alumnado a minimizar esos niveles de estrés y conseguir mejores resultados en el aprendizaje.
- Flexibilizar las programaciones didácticas, para poder realizar cambios en las fechas de exámenes o entregas, siempre que sea posible.
- Investigar que factores influyen mas o menos en función de cada etapa educativa.

Este estudio significaría una aportación valiosa para las futuras generaciones estudiantiles, ya que al reconocer cuales son los factores responsables de ese estrés, se podrían abordar desde las administraciones, el fomento de programas de ayuda psicológica para el alumnado y ayudarles a controlar ese malestar que les provocan los exámenes.

Otro problema detectado durante las prácticas ha sido, el uso excesivo de los móviles por parte del alumnado. Se ha podido observar, como al utilizar de forma intermitente el móvil en clase y a veces, durante las explicaciones del profesor, disminuye la participación activa, la concentración y el rendimiento.

Se consideraría beneficioso también, el estudio de un futuro proyecto de investigación, el uso inadecuado de este dispositivo en horas de clase y como disminuyen las capacidades intelectuales del alumnado.

La posible pregunta de investigación podría ser la siguiente: ¿ Qué se podría hacer para reducir el uso de los móviles en horas de clase?

Entre los posibles objetivos de estudio para el mismo, podrían ser los siguientes:

- Estudiar los motivos que les llevan a usarlo en horas de clase.
- Enseñar las consecuencias de un excesivo uso de los mismos.
- Proponer alternativas de uso en el aula.
- Incorporar en las aulas sistemas de regulación del tiempo de uso por parte del alumnado.
- Usar el móvil en clase solamente cuando su uso sea educativo y forme parte del proceso de aprendizaje.

Este estudio provocaría un impacto vital en el alumnado, fomentando el uso de este dispositivo de forma controlada.

CONCLUSIONES, LIMITACIONES Y PROSPECCIÓN DE FUTURO

Una vez llegado al final de este Trabajo Fin de Máster, se puede afirmar que el objetivo principal del mismo al comienzo de este proyecto, no era otro, que la programación de una Unidad Didáctica y contribuir a su mejora, en función de las deficiencias encontradas en la programación aportada por el Centro Educativo.

En el análisis de dicha programación, se encontraron algunas carencias que se han intentado solventar en la programación de la Unidad Didáctica. Entre ellas, destacaban el poco uso de metodologías activas y no se hacía referencia a la implementación de herramientas tecnológicas.

En la programación aportada en este proyecto, se ha intentado incluir metodologías más dinámicas que favorezcan un aprendizaje más participativo, colaborativo y activo y que lograra promover el pensamiento crítico del alumnado, convirtiéndolo en protagonista de su propio aprendizaje.

Era importante tratar en la Unidad Didáctica temas transversales como la equidad, igualdad, valores, desarrollo sostenible, tan importantes en la educación y desarrollo del Ser Humano.

Se han encontrado algunas dificultades a la hora de realizar alguna de las metodologías, debido a que el alumnado estaba poco acostumbrado al trabajo colaborativo y al análisis y reflexión del mismo, ya que la metodología por ende era más tradicional y dejaba poco margen al pensamiento crítico y a la toma de decisiones por parte del alumnado.

De este Trabajo Fin de Máster se pueden extraer las siguientes conclusiones:

1. Importancia del Docente en el proceso Enseñanza-Aprendizaje. El papel que representa el docente es de vital importancia en el proceso educativo, no sólo como transmisor de conocimientos y facilitarlos, sino como persona de confianza capaz de adaptar las enseñanzas en función de las necesidades especiales del alumnado, fomentando el desarrollo social, cultural y emocional.

2. Importancia de la metodología en la programación utilizada. Para estructurar y organizar los contenidos y el conocimiento, es necesaria una buena metodología que facilite el aprendizaje y la obtención de resultados eficaces y eficientes. Es importante en las futuras generaciones el fomento del pensamiento crítico que les ayude en el desarrollo integral tanto personal como profesional.
3. Importancia de la relación docente-alumnado. Es necesaria la buena relación de los mismos para el desarrollo en el proceso educativo. Sólo así, se conseguirá una buena Salud emocional y Social en los estudiantes. Un Clima cercano y respetuoso, contribuirá a que los estudiantes se expresen más y mejor, eso hará que el aprendizaje sea mucho más significativo.
4. Transmisión de Valores y Sostenibilidad. Es necesaria la Educación de Calidad basada en valores y Sostenibilidad, si queremos individuos justos, equitativos, democráticos y plurales, en una Sociedad tan globalizada y en constante cambio.
5. Espacios docentes coeducativos. Es importante el espacio en la etapa educativa, pues contribuye al bienestar emocional y al rendimiento educativo. El entorno debe ser diseñado para promover la creatividad/innovación e independencia de los estudiantes, que les ayude a explorar e interaccionar entre ellos, para establecer relaciones “sanas”.

Para terminar, decir que la intención de este Trabajo Fin de Máster, no era otra, que conseguir que la programación de la Unidad Didáctica “Aceites y Grasas Comestibles”, fuera participativa y dinámica que fomentara la colaboración de los estudiantes y que fueran capaces de aplicar los conocimientos adquiridos en la vida diaria y en su futuro profesional y laboral.

Referencias Bibliográficas

Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado.(1995). Real Decreto 536/1995, de 7 de abril por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas, Boletín Oficial del Estado, 131, de 2 de junio de 1995.https://www.boe.es/buscar/legislacion.php?campo%5B2%5D=TITULOS&dato%5B2%5D=Real%20decreto%20536/1995&accion=Buscar&checkbox_solo_tit=S&sort_field%5B0%5D=PESO&sort_order%5B0%5D=desc

Andreatta, M.M. (2013). La alimentación y sus vínculos con la salud desde la Teoría de las Representaciones Sociales. Diaeta, 31 (142), 42-49.https://scholar.google.es/scholar?hl=es&lr=lang_es&as_sdt=0%2C5&q=la+alimentaci%C3%B3n+y+sus+v%C3%ADnculos+con+la+salud+desde+la+Teoria+de+las+Representaci%C3%B3nes+sociales.&btnG=

Beltrán Llera. (2016). “Para que las Tic desarrollen todo su potencial de transformación...”[cita]. En divergente Digital. En Divergente Digital.https://divergentedigital.wordpress.com/2016/03/05/10-frases-sobre-tic-y-educacion

Cabrera, J.L.G. (2024). Evaluación formativa en educación física para un aprendizaje profundo. Editorial Dos líneas, 2024.https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=Evaluaci%C3%B3n+formativa+en+educaci%C3%B3n+f%C3%ADsica+para+un+aprendizaje+profundo.+Editorial+dos+lineas%2C+2024&btnG=

Fernández – Rodríguez et al, (2017). Propuesta de utilización del role-playing como medio de evaluación en el grado de Biología. Revista Infancia, Educación y Aprendizaje, 3 (2), 667-673.https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=propuesta+de+utilizaci%C3%B3n+del+role+playing+como+medio+de+evaluaci%C3%B1on+en+el+grado+de+biologia.+revista+infancia%2C+edu

Gallardo, C. (2020, noviembre 6). ¿Cuáles son los instrumentos y técnicas de evaluación educativa?. Escuela de Posgrado.https://scholar.google.es/scholar?YouTube

hl=es&as_sdt=0,5&q=cuales+son+los+instrumentos+y+tecnicas+de+evaluaci%C3%B3n+educativa.+Escuela+de+posgrado.+gallardo

Machaca-Huamanhorcco, E. (2022). Aplicación de Kahoot como herramienta educativa para la enseñanza. Educación, 31 (61), 116-128.https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=aplicacion+de+kahoot+como+herramienta+educativa+para+la+ense%C3%B1anza.+machaca&btnG=

Márquez Aguirre, J.A. (2015). Diseño universal de aprendizaje:arquitectos de los procesos educativos. Hachetetepé. Revista científica de Educación y Comunicación, (10), 107-115.https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=dise%C3%B1o+universal+de+aprendizaje+marquez+aguirre&btnG=

Muntaner Guasp et al, (2020). El impacto de las metodologías activas en los resultados académicos.https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=el+impacto+de+las+metodologias+activas+en+los+resultados+academicos&btnG=

Olivero, E.D.F., & Medina, N.M.S. (2022). Revisión bibliográfica sobre el uso de metodologías activas en la Formación Profesional.Contextos Educativos. Revista de Eduación, (30), 131-155.https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=Revision+bibliografica+sobre+el+uso+de+metodologias+activas+en+la+formacion+profesional&btnG=

Orozco Valencia, M.J. (2024). La alimentación equilibrada en el proceso de aprendizaje de los niños de 2do grado de la Unidad Educativa “Simón Rodríguez” del Cantón Riobamba, año lectivo 2022-2023 (Bachelor´s thesis, Riobamba).https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=la+alimentacion+equilibrada+en+el+proceso+de+aprendizaje+de+los+ni%C3%B1os+de+segundogrado+del+la+unidad+educativa+simon+rodriguez&btnG=

Sánchez Soto, L., & García-Martín, J. (2023). El impacto psicoeducativo de la metodología Flipped Clasroom en la Educación Superior: una revisión teórica sistemática. Revista Complutense de Educación, 31 (1), 217-229.https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=el+impacto+psicoeducativo+de+la+metodologia+Flipped+clasroom+en+la+educaci%C3%B3n+superior%3A+una+revision+te%C3%B3rica+sistematica&btnG=

Anexos

Anexo A. Cuestionario para valorar el desempeño de la docente después de la Unidad Didáctica

1. ¿El docente es puntual? SÍ o NO
2. ¿Los contenidos están organizados? SÍ o NO
3. ¿Utiliza algún tipo de apoyo tecnológico para su exposición? SÍ o NO
4. ¿ Las explicaciones son claras? SÍ o NO
5. ¿Utiliza un lenguaje comprensible? SÍ o NO
6. ¿Fomenta la participación del alumnado? SÍ o NO
7. ¿Valora las opiniones del alumnado? SÍ o NO
8. ¿Es capaz de motivar al alumnado? SÍ O NO
9. ¿ Sus contenidos y conocimientos están vinculados a la vida real? SÍ o NO
10. ¿ Fomenta el pensamiento crítico entre el alumnado? SÍ o NO

Anexo B. Ejemplo de un Protocolo de Práctica de Laboratorio. Uso del Kit comercial OLEOTEST

Introducción

Durante el proceso de fritura, las grasas o los aceites se exponen al oxígeno atmosférico, a la humedad y a altas temperaturas (por encima de 160º C) por períodos largos; como consecuencia, tienen lugar una serie de reacciones químicas en la grasa que producen diversos compuestos nocivos que pueden favorecer la aparición de varios problemas de salud, como el cáncer de pulmón o de estómago. Entre estas sustancias se encuentran los compuestos polares y su control permite valorar el grado de oxidación del aceite. Se prohíbe por Ley, la comercialización de alimentos que hayan sido preparados o hayan estado en contacto con aceites que tengan un 25% de compuestos polares o más. Por lo tanto, es necesario controlar la calidad de los aceites de freír de una manera rápida y fiable.

Para saber cuando ha ocurrido esto, se ha desarrollado un método fiable, rápido y económico llamado OLEOTEST, que puede utilizarse en inspecciones para valorar el grado de alteración del aceite como consecuencia, de la concentración de compuestos polares.

OLEOTEST, es un ensayo colorimétrico, que permite en 2 minutos determinar la totalidad de los compuestos polares de grasas y aceites para freír. Puede ser usado en industrias alimentarias, restaurantes, cocinas, hoteles, etc, entre otros.

Objetivos

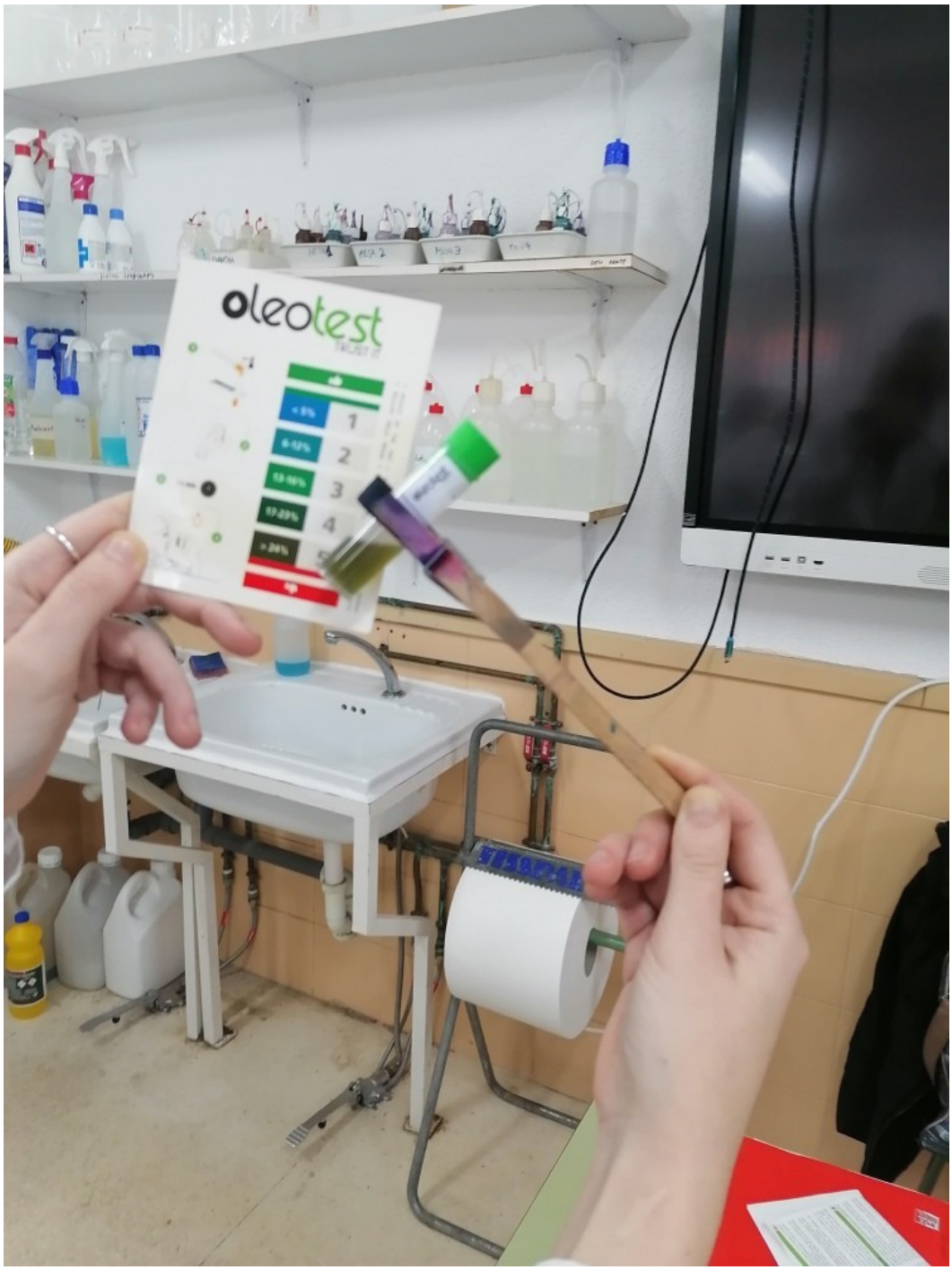
Determinar la presencia de compuestos polares y ver la calidad de un aceite ya usado. Saber si el aceite se puede seguir usando o hay que desecharlo.**Materiales**

Muestra de aceite usado, Kit OLEOTEST, pipeta Pasteur, vaso de precipitado con agua y placa calefactora.

Procedimiento

1. Abrimos el test (tubo) y le añadimos el aceite que queremos analizar.
2. Se prepara un vaso de precipitados con agua y se pone a hervir el agua en un calefactor.
3. Cuando el agua está hirviendo se mantiene el tubo del test en el agua un par de minutos.
4. Se retira y se seca.
5. Mezclamos y comparamos el color que tiene con el indicador del Kit.
6. Resultados y conclusión.

Anexo C. Fotografía del Kit Oleotest



Fuente: Elaboración propia (2025).

Anexo D. Fotografía Laboratorio de Dietética



Fuente: Elaboración propia (2025).

Anexo E. Rúbrica de Evaluación de la Actividad/Proyecto de Innovación

Criterios	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Insuficiente (1)
Dominio de contenidos	Comprensión óptima de la relación entre Nutrición y Salud Visual	Conocimientos adecuados de la relación Nutrición y Salud Visual	Comprensión parcial de los contenidos. Algunas confusiones	Desconocimiento del tema
Trabajo en equipo	Participa de forma activa, coopera y se comunica con el grupo argumentando	Participa y coopera pero no muestra demasiada iniciativa	Participación muy limitada y no muestra mucha iniciativa	No participa con el grupo. Genera confusión y conflictos

	ideas			
Creatividad/ Innovación	Presenta pruebas originales y elementos novedosos que fomentan el aprendizaje	Presenta pruebas interesantes pero poco variadas	Presenta poca creatividad y las pruebas son muy repetitivas	Presenta pruebas sin mucha conexión con el tema
Aplicación de lo Aprendido	Es capaz de relacionar conceptos de Nutrición y Visión en situaciones reales	Aplica algunos conceptos correctamente	Aplica conocimientos muy limitados	No aplica conceptos mixtos
Ambientación y Presentación	Ambientación coherente con el tema, detallada y resulta inmersiva	Buena ambientación pero elementos no conectados	Ambientación algo básica	Falta Ambientación
Objetivos de Desarrollo Sostenible (3,4 y 12)	Se fomenta una alimentación sana, el pensamiento crítico y se promueven las prácticas sostenibles	Se fomenta la alimentación sana y el pensamiento crítico pero no se promueven practicas sostenibles	Se fomenta la alimentación sana pero no tanto el pensamiento crítico ni prácticas sostenibles	No se fomenta la alimentación sana, el pensamiento crítico, ni se promueven prácticas sostenibles.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Anexo F. Cuestionario MISIÓN: “ LA IMPORTANCIA DE LA VISIÓN”

1. ¿ Qué aprendiste sobre la relación entre la Nutrición y la Salud Visual?
2. ¿ Pudiste aplicar los conocimientos aprendidos en las pistas y desafíos?

   Responde SÍ o NO (Marca con una X la respuesta)

3. ¿Qué alimentos ayudan a la Vista? ¿ Por qué ?
4. ¿ Los acertijos relacionan el tema de la Nutrición con la Visión?

   Responde SÍ o NO (Marca con una X la respuesta)
5. ¿ Las pistas eran claras y comprensibles?

   Responde SÍ o NO (Marca con una X la respuesta)
6. ¿ Las pruebas resultaron desafiantes?

   Responde SÍ o NO (Marca con una X la respuesta)
7. ¿ Las pruebas fueron fáciles o difíciles)
8. ¿ Cómo calificarías la ambientación y el diseño de las Salas?

   Puntúa del 1 al 5, siendo el 1 poco satisfecho y el 5 muy satisfecho (Marca con una X la respuesta)

   1 2 3 4 5
9. ¿ Te has divertido y aprendido a la vez?

   Responde SÍ o NO (Marca con una X la respuesta)
10. ¿ Qué aspectos mejorarías de esta Escape Room? Justifica tu respuesta

Anexo G. Enseñanzas Académicas Ofertadas por el Centro Educativo

OFERTAS ACADÉMICAS
1º de la ESO (LOMLOE)
2º de la ESO (LOMLOE)
3º de la ESO (LOMLOE)
4º de la ESO (LOMLOE)
1º de Bachillerato-Humanidades y Ciencias Sociales (LOMLOE)
1º de Bachillerato-Ciencias y Tecnología (LOMLOE)
1º de Bachillerato General (LOMLOE)
2º de Bachillerato-Ciencias y Tecnología (LOMLOE)
2º de Bachillerato-Humanidades y Ciencias Sociales (LOMLOE)
2º de Bachillerato General (LOMLOE)

1º CFGB (LOFP)- Electricidad y Electrónica
2º CFGB- Electricidad y Electrónica
1º de CFGM (LOFP)- Farmacia y Parafarmacia
1º de CFGM (LOFP)- Instalaciones Eléctricas y Automáticas
1º de CFGM (LOFP)-Instalaciones de Telecomunicaciones
1º de CFGM (Cuidados Auxiliares de Enfermería)
2º de CFGM (LOE)- Farmacia y Parafarmacia
2º de CFGM (Cuidados Auxiliares de Enfermería)
2º de CFGM (LOE)- Instalaciones Eléctricas y Automáticas
2º de CFGM (LOE)- Instalaciones de Telecomunicaciones
1º de CFGS (LOFP)-Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear
1º de CFGS (LOFP)- Sistemas de Telecomunicaciones e Informáticos
1º de CFGS (LOFP)- Mantenimiento Electrónico
1º de CFGS (LOFP)- Sistemas Electrotécnicos y Automatizados
1º de CFGS (Dietética)
2º de CFGS (LOE)- Sistemas Electrotécnicos y Automatizados
2º de CFGS (LOE)- Sistemas de Telecomunicaciones e Informáticos
2º de CFGS (LOE)- Mantenimiento Electrónico
2º de CFGS (LOE)- Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear
2º de CFGS (Dietética)
CFGM (Mod. Presencial) (LOE)-Farmacia y Parafarmacia
CFGM (Modular presencial) (Cuidados Auxiliares de Enfermería)
CFGM (Mod. E-Learning) (LOFP)- Farmacia y Parafarmacia
CFGM (Mod. E-Learning) (LOE)- Farmacia y Parafarmacia
CFGS (Mod. Presencial) (LOE)- Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear

Fuente: Elaboración propia (2025).

Anexo H. Horarios ofertados por el Centro Educativo

Tramo	Hora de inicio	Hora de fin	Minutos que computa

1º hora	8:45	9:40	55
2º hora	9:40	10:35	55
3º hora	10:35	11:30	55
Recreo	11:30	12:00	30
4º hora	12:00	12:55	55
5º hora	12:55	13:50	55
6º hora	13:50	14:45	55
1º hora vespertina	15:00	15:55	55
2º hora vespertina	15:55	16:50	55
3º hora vespertina	16:50	17:45	55
Recreo	17:45	18:00	15
4º hora vespertina	18:00	18:55	55
5º hora vespertina	18:55	19:50	55
6º hora vespertina	19:50	20:45	55

Fuente: Elaboración propia (2025).

Anexo I. Documentos Institucionales Del Centro Educativo

Proyecto Educativo de Centro	**Programación General Anual**	**Reglamento de Organización y Funcionamiento del Centro y Normativa de Convivencia**	**Proyecto Curricular de Etapa**	**Memoria Final**
-Establecer las necesidades del Centro. -Actualizar la Normativa Legislativa. -Guiar la vida del Centro y la	-Planificar y organizar cada una de las actividades y proyectos, e incluye objetivos, acciones pedagógicas, planes de	-Establecer las pautas para el día a día del Centro. -Aplicar los Derechos y Deberes del Alumnado y de las Familias.	-Adaptar contenidos y definir objetivos y competencias. -Fomentar la Inclusión y Evaluar el Aprendizaje de los	-Analizar resultados de los logros y dificultades durante el Ciclo Formativo. -Evaluar el Proceso

participación de profesores y familias. -Coherencia en las actividades del Centro. -Recoger valores y principios. -Establecer mecanismos de -- Evaluación y Seguimiento. -Aplicar normas de convivencia entre los distintos Órganos de Gobierno. -Plan de Atención a la Diversidad -Repartir funciones entre todo el personal del Centro.	evaluación, concreción curricular, horarios y aspectos con el funcionamiento del Centro. -Recoger detalles sobre cursos digitales, materiales e implementación de las Tic´s. -Establecer la Programación Didáctica y Actividades Extraescolares.		Estudiantes. -Orientar la Enseñanza y Organizar el Proceso Educativo en cada Etapa.	Educativo. -Cumplimentar la Normativa del Centro Educativo. -Realizar Reflexión Pedagógica. Establecer propuesta de mejora.