	PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO: **MÓDULO: DIETOTERAPIA** **GRUPO: 2º DIETÉTICA** **PROFESOR/A: ESTEBAN CASTILLO CÓRDOBA**	**JEFATURA DE ESUDIOS** IES San Juan Bosco Jaén

1- Introducción / contextualización del grupo

Se trata de un grupo más o menos homogéneo en cuanto a edad y nivel académico. La mayoría de los alumnos tienen 19 años. Si bien, dos alumnas tienen 38 años.
La mayoría proceden de bachillerato. Dos alumnos proceden de otro CF de grado superior y algunos han cursado un CF de grado medio (CAE).
El alumno D.G.R está repitiendo este año y solamente cursa los módulos profesionales de FCT y Proyecto Integrado este primer trimestre.

El grupo en general, presenta un nivel académico alto-medio de competencias en relación a las Capacidades Terminales requeridas. Presenta una actitud motivadora y participativa.
En cuanto a la motivación e intereses en realizar el ciclo, la mayoría quiere utilizarlo como lanzadera para cursar un grado Universitario sanitario (enfermería sobre todo y algunos medicina). Una minoría sí busca ejercer profesionalmente como dietista.

2- Objetivos generales del módulo

La formación del módulo contribuye a alcanzar este objetivo general del ciclo:

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

3-Unidades de competencia

Asociado a la unidad de competencia 3: **elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.**

4- Capacidades terminales y criterios de evaluación del módulo.

Tal y como se enuncia en el preámbulo del Real Decreto 1147/2011 (de aplicación en el curso 21-22), en su artículo 1, la formación profesional en el Sistema Educativo se define como el conjunto de acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica. Por tanto, para el logro de los objetivos correspondientes al módulo de Dietoterapia se considera necesario alcanzar una serie de capacidades terminales, las

cuales son recogidas, tal y como figuran en el Decreto 39/1996, junto con sus respectivos criterios de evaluación, en la siguiente tabla.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
3.1. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.	a) Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas. b) Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas. c) Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico. d) En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías: ▪ Seleccionar las dietas estándar de referencia. ▪ Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios. ▪ Efectuar la historia dietética adaptada. e) Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal. f) Calcular el valor de ingesta calórica recomendado. g) Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.

3.2. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes de la propuesta dietética.	a) Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica. b) Explicar las operaciones o manipulaciones que son necesarias realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos. c) Establecer qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación. d) Definir los requerimientos que debe poseer un informe de seguimiento dietético para su remisión al facultativo de referencia. e) En un supuesto práctico debidamente caracterizado: ▪ Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita. ▪ Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los pacientes. ▪ Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento personalizado de la evolución y cumplimiento de la dieta.

5-Contenidos

La relación de contenidos básicos a impartir en este módulo, de acuerdo con el currículo oficial del Decreto correspondiente (39/1996), son los siguientes:

1. DIETAS ADAPTADAS A SITUACIONES FISIOPATOLÓGICAS:

Dietas con modificaciones del aporte calórico y/o nutricional:

- Dietas con modificaciones energéticas: hipoenergéticas e hiperenergéticas.

- Dietas con modificaciones de los lípidos:
  - De protección biliopancreática.
  - Pobre en grasas y colesterol.
  - Para las hiperlipoproteinemias.
  - Otras.

a. Dietas con modificaciones de los hidratos de carbono:
   - En la Diabetes y otras alteraciones metabólicas de los HC.
   - En la intolerancia a la lactosa.
   - Otras.

b. Dietas con modificación de las proteínas y otras sustancias nitrogenadas:
   -Hipoproteicas.
   -Con control de purinas.
   - Sin gluten.
   - Otras.

c. Dietas con modificaciones vitamínicas.

d. Dietas con modificación en elementos minerales:
   - Con control de sodio y potasio.
   - Con control de calcio.
   - Otras.

- Dietas con modificación en fibra

Indicaciones.

2. DIETAS EN SITUACIONES ESPECIALES:

Dietas de exención: características e indicaciones.

Dietas de transición o progresivas:

- Tipos (absoluta, líquida, semilíquida, etc...).
- Características e indicaciones.

Suplementos dietéticos: tipos e indicaciones.

3. ALIMENTACIÓN A TRAVÉS DE SONDA NASOGÁSTRICA:

Fórmulas nutritivas y mezclas artesanales.

Preparación y administración de la alimentación por sonda.

4. DIETAS CON FINES EXPLORATORIOS:

Dieta para la investigación de hemorragias ocultas en heces.

Dieta para el estudio de la alergia alimentaria.

Dieta y precauciones en las exploraciones radiológicas y gastroenterológicas especiales.

Otras dietas con fines exploratorios.

5. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LAS DIETAS CON FINES TERAPÉUTICOS.

Estos contenidos se han organizado de la forma que consta a continuación, con el principal criterio de facilitar la asimilación de los mismos por parte del alumnado, promoviendo un aprendizaje significativo y participativo. No se debe obviar que se trata de Formación Profesional del ámbito sanitario y que el futuro profesional debe ser un garante para la salud del usuario. En este sentido la división de los contenidos queda así:

- 1: INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA
- 2: DIETOTERAPIA DE LA OBESIDAD
- 3: DESEQUILIBRIOS ELECTROLÍTICOS
- 4: DIETOTERAPIA EN DISLIPEMIAS
- 5: DIETOTERAPIA EN LA DIABETES Y OTROS TRASTORNOS METABÓLICOS
- 6: DIETOTERAPIA EN TRASTORNOS DIGESTIVOS Y DE LA ABSORCIÓN
- 7: DIETOTERAPIA EN TRASTORNOS HEPÁTICOS Y RENALES
- 8: DIETOTERAPIA EN TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA
- 9: DIETAS CON FINES DIAGNÓSTICOS
- 10: DIETAS HOSPITALARIAS Y NUTRICIÓN PARENTERA

6-Procedimientos, instrumentos y criterios de calificación, con carácter general

Para la evaluación se considerarán las capacidades terminales, como expresión de los resultados que debe alcanzar el alumnado a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje, y los criterios de evaluación como referencia del nivel aceptable de dichos resultados. Será cualitativa, cuantitativa y continua de todo el proceso educativo y, por tanto, una actividad sistemática, permanente y global de los resultados obtenidos a partir del nivel inicial detectado en el alumnado.

La evaluación comprenderá todos los aspectos del alumnado, entre ellos los conocimientos, las capacidades y destrezas, las actitudes, los hábitos desarrollados etc. Y deberá estar integrada dentro del proceso educativo con el objetivo final de mejorar el mismo.

Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación se describen a continuación:

Con los siguientes instrumentos de calificación se pretende diagnosticar cuánto ha aprendido el alumnado, o que habilidades o destrezas va adquiriendo y qué actitud muestra durante su aprendizaje, pero además ha de servir de diagnóstico precoz, para adaptar la metodología a aplicar que favorezca el proceso de aprendizaje de los/as alumnos/as.

Están concebidos para evaluar procesos de aprendizaje y para darle criterios al profesor acerca de qué está ocurriendo con el alumnado en su relación con el aprendizaje.

Los **Instrumentos** para evaluar los distintos contenidos, con carácter general y pudiendo variar según cada unidad de trabajo, se detallan a continuación:

- **Pruebas escritas**: En las distintas evaluaciones el profesor/a realizará las pruebas escritas de los contenidos desarrollados en las diferentes unidades didácticas que formarán parte de la evaluación sumativa y que permitirán comprobar el nivel de conocimientos de los conceptos teóricos trabajados en el desarrollo de las diferentes sesiones.

    - **Constarán de preguntas variadas**, tipo test, preguntas cortas, preguntas de desarrollo y supuestos prácticos o problemas, identificación de imágenes…etc., según el profesor considere oportuno y que, en la medida de lo posible, lleven al alumno/a a la aplicación de los contenidos a la vida real.

    - **La fecha** de las pruebas escritas la decidirán conjuntamente entre los alumnos y alumnas, en caso de no haber acuerdo, lo decidirá el profesor/a. Su calificación será del 1 a 10 según la adecuación de las respuestas a los contenidos trabajados.

- **Pruebas prácticas:** Se incluirá principalmente la resolución de determinados casos prácticos de dietoterapia, en especial, **la resolución de casos clínicos dietéticos y la elaboración de dietas**. Así como cualquier otra actividad de enseñanza-aprendizaje que el profesor estime y que bien por su extensión o complejidad quede recogido en esta tipología de pruebas.

- **Exposiciones** (realizadas en grupo). De un trabajo o una actividad propuesta por el

profesor, que tenga relación con la unidad didáctica que se esté impartiendo en ese momento. Para ello, previamente, se facilitará suficiente material para la preparación de las mismas. Dicho material se subirá a Classroom y se trabajará con él en clase. El profesor realizará un seguimiento del trabajo en clase y guiará el aprendizaje por parte de los estudiantes. Para la valoración y calificación de las exposiciones se recurre a una rúbrica a la que tendrán acceso los estudiantes. **En el caso de que en una UT no haya exposiciones la ponderación de los CE tendrá más peso en las actividades.**

- **Actividades de clase:** en las que incluiremos **actividades teórico- prácticas** que se realizarán en el día a día de las clases, donde los alumnos pondrán de una manera más práctica los contenidos teóricos trabajados. Servirán, en cierta medida, para la preparación de la prueba escrita. Se valorarán de acuerdo a la observación directa. Siendo las únicas calificaciones permitidas ''0'', ''5'' y ''10''.

- **La calificación** de cada evaluación será el **resultado de la media ponderada** de todos los **criterios de evaluación.** Siendo la nota final del módulo la media ponderada de la nota de todas las evaluaciones.

Se tendrá al respecto en cuenta la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, en cuyo capítulo IV "calificaciones" y en su artículo 16 señala que la evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumnado en su proceso de enseñanza-aprendizaje, expresándose esta calificación en valores numéricos del 1-10 sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.

Además de estos instrumentos emplearemos las rúbricas **de coevaluación y autoevaluación** donde el alumno/a evalúa su propio proceso de enseñanza-aprendizaje al finalizar cada trimestre y **puede evaluar** cada unidad didáctica. Con el fin de mejorar la calidad de la enseñanza (más desarrollado en el apartado ''evaluación de la programación'').

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para evaluar el nivel de adquisición de los contenidos por parte de los alumnos y, por tanto, si se han alcanzado los objetivos propuestos utilizaremos unos CRITERIOS DE EVALUACIÓN que son elementos curriculares esenciales en el proceso formativo, ya que permiten comprobar el nivel de adquisición (grado de consecución) de cada capacidad terminal
Al final de cada trimestre y del curso lectivo la calificación del alumnado se calculará en relación a la consecución de las capacidades terminales, tomando como referencia los porcentajes de los criterios de evaluación y su evidencia en los instrumentos evaluativos en relación a cada unidad didáctica.

Además se tendrá en cuenta las siguientes consideraciones**:**

- No se realizarán pruebas escritas para subir nota a lo largo de las diferentes evaluaciones

- Dado que realizamos una evaluación criterial, para superar la UT y la evaluación correspondiente, el alumno debe alcanzar como mínimo un 5 en la calificación de los criterios de evaluación, que están evaluados en los diferentes instrumentos de evaluación. El alumno podrá recuperar dichos criterios mediante el sistema de recuperación. Una vez realizada la recuperación, evaluaremos la adquisición global de la CT al que pertenecen dichos criterios y valorar si ha sido superado o no.

- Tanto para la calificación de las evaluaciones parciales como para la calificación de la evaluación final, **la nota será la resultante del sumatorio ponderado de los instrumentos de evaluación que se relacionan con cada CE alcanzado redondeados sin decimales**. El redondeo se realizará hacia el número inmediatamente superior o inferior más cercano. Si el decimal es igual o superior a 5 (ej. 6.5) el redondeo se hace hacia el número inmediatamente superior (6.5 a 7), y si el decimal es inferior a 5 (ej. 6.4) el redondeo se hará al número inmediatamente inferior.

- Si el alumno no supera los CE englobados en la CT (no alcanza el 5) podría recuperarlos en Marzo o en Junio.

- Sólo se consideran **faltas justificadas** aquellas producidas por **asistencia a juicio, consulta médica, enfermedad u hospitalización propia de un familiar de primer grado** así como asistencia a exámenes.

- Por último, señalar que este **apartado de calificación se pondrá a disposición del alumnado** a lo largo del primer trimestre y lo entregarán al profesor firmado. Quedará una copia en el corcho del aula para posteriores consultas.

Programa de recuperación:

En el caso de que algún alumno no supere (con nota igual o superior a 5) las diferentes pruebas escritas de las distintas unidades que componen esta programación, tendrá la posibilidad de **recuperarlos en Marzo,** en un examen de recuperación en el que el alumno se examinará solamente de aquellas unidades no superadas y deberá presentar el **portafolio del alumno** con la colección de trabajo que **el profesor estime necesario para alcanzar los criterios de evaluación pertinentes.**

La recuperación consistirá en una prueba similar en cuanto a dificultad y características que la de la convocatoria previa, y se valorará con los mismos criterios de evaluación y los mismos instrumentos, ya mencionados. La nota de la prueba será la calificación que obtenga, sea en su primera oportunidad, sea en las sucesivas recuperaciones.

Si se debiera a que no se han realizado o no se han evaluado positivamente las actividades, trabajos, etc., la realización de los mismos será imprescindible para

superar la materia.

Si Jefatura de Estudios lo propusiera, para los alumnos que no superaran el módulo en la segunda evaluación parcial se podrían realizar actividades de recuperación en abril, asistiendo a clase en este período en el horario dispuesto para este proceso.

El alumnado que no supere el módulo, tampoco en las recuperaciones pertinentes, asistirá a clase de abril a junio en las horas establecidas a este efecto, habiendo **una convocatoria ordinaria en junio** de características similares a lo descrito anteriormente. **La nota de recuperación no será superior a cinco.**

Para todos los alumnos que se encuentren en esta situación, se organizarán clases de preparación hasta la fecha de la convocatoria ordinaria.

Todos los alumnos tienen la posibilidad de **mejorar la calificación obtenida** en el módulo si así lo desea. Se proponen para ello la realización de una prueba única final de todos los contenidos del módulo, coincidiendo con el examen final ordinario de junio. Dicha prueba tendrá unas características generales similares a las pruebas realizadas a lo largo del curso. En caso de obtener una nota inferior a la que ya tenía antes de la prueba, prevalecerá siempre la nota más alta.

Para todos los alumnos que se encuentren en esta situación, también será obligatoria la asistencia a clase durante el periodo destinado para ello. Todo lo anteriormente expuesto y relativo a la evaluación, está supeditado como se dijo al principio a la orden de 29 de septiembre de 2010.

7-Secuenciación de contenidos, temporalización y desarrollo de las unidades didácticas

Los contenidos del módulo se imparten en el segundo curso del Ciclo con una duración total de **253 horas**, distribuidas en **11 horas semanales**. Los bloques horarios en los que se impartirán son de 3 horas 3 días/semana y 2 horas un día a la semana, lo que permite el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje.

Capacidad Terminal	%Capacidad Terminal	Nº Unidad didáctica	Unidad didáctica	Trimestre	Nº Horas	% Nota
1 y 2	5% y 5%	1	Introducción a la dietoterapia	1	20	5%
1 y 2	5% y 5%	2	Valoración del estado nutricional	1	15	5%
1 y 2	15% y 15%	3	Obesidad	1	29	15%
1 y 2	10% y 10%	4	Dislipemias	1	28	10%
1 y 2	15% y 15%	5	Diabetes y otros trastornos del metabolismo	1	33	15%
1 y 2	10% y 10%	6	Desequilibrios electrolíticos	1	28	10%
1 y 2	15% y 15%	7	Trastornos digestivos y de la absorción	2	28	10%
1 y 2	10% y 10%	8	Trastornos hepáticos y renales	2	20	10%
1 y 2	5% y 5%	9	Trastornos de la conducta alimentaria	2	22	10%
1 y 2	10% y 10%	10	Dietas con fines diagnósticos	2	15	5%
1 y 2	5% y 5%	11	Nutrición artificial	2	20	5%
	100 %				253	100%

Ponderación de los criterios de evaluación por unidades didácticas para las CT:

UNIDAD DIDÁCTICA	CAPACIDAD TERMINAL PONDERADA	PONDERACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACION SOBRE LA TOTALIDAD DE LA CT
UD1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA	5% CT 3.1 y 5% CT 3.2 (5% del total)	*CT 3.1 "a" (1%) "b" (1%) "c" (1%) "d" (1%) y "e" (1%)*
		CT 3.2 "a" (2%) "c" (2%) y "d" (1%)
UD2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	5% CT 3.1 y 5% CT 3.2 (5% del total)	*CT 3.1 "a" (1%) "b" (1%) "c" (1%) "d" (1%) y "e" (1%)*
		CT 3.2 "a" (2%) "c" (2%) y "d" (1%)
UD3. OBESIDAD	15% CT 3.1 y 15% CT 3.2 (15% del total)	*CT 3.1 "a" (3%) "b" (2%) "c" (2%) "d" (2%) "e" (2%) "f" (2%) y "g" (2%)*
		CT 3.2 "a" (2%) "b" (4%) "c" (2%) "d" (2%) y "e" (5%)
UD4. DISLIPEMIAS	10% CT 3.1 Y 10% CT 3.2 (10% del total)	*CT 3.1 "a" (3%) "b" (2%) "c" (1%) "d" (1%) "e" (1%) "f" (1%) y "g" (1%)*
		CT 3.2 "a" (2%) "b" (4%) "c" (2%) "d" (1%) y "e" (1%)
UD5. DIABETES Y OTROS TRASTORNOS DEL METABOLISMO	15% CT 3.1 y 15% CT 3.2 (15% del total)	*CT 3.1 "a" (3%) "b" (2%) "c" (2%) "d" (2%) "e" (2%) "f" (2%) y "g" (2%)*
		CT 3.2 "a" (2%) "b" (4%) "c" (2%) "d" (2%) y "e" (5%)
UD6. DESEQUILIBRIOS ELECTROLÍTICOS	10% CT 3.1 Y 10 % CT 3.2 (10% del total)	*CT 3.1 "a" (3%) "b" (2%) "c" (1%) "d" (1%) "e" (1%) "f" (1%) y "g" (1%)*
		CT 3.2 "a" (2%) "b" (4%) "c" (2%) "d" (1%) y "e" (1%)
UD7. TRASTORNOS DIGESTIVOS Y DE LA ABSORCIÓN	10% CT 3.1 Y 10 % CT 3.2 (10% del total)	*CT 3.1 "a" (3%) "b" (2%) "c" (1%) "d" (1%) "e" (1%) "f" (1%) y "g" (1%)*
		CT 3.2 "a" (2%) "b" (4%) "c" (2%) "d" (1%) y "e" (1%)
UD8. TRASTORNOS HEPÁTICOS Y RENALES	10% CT 3.1 Y 10 % CT 3.2 (10% del total)	*CT 3.1 "a" (3%) "b" (2%) "c" (1%) "d" (1%) "e" (1%) "f" (1%) y "g" (1%)*
		CT 3.2 "a" (2%) "b" (4%) "c" (2%) "d" (1%) y "e" (1%)

UD9. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA	10% CT 3.1 Y 10 % CT 3.2 (10% del total)	*CT 3.1 "a" (3%) "b" (2%) "c" (1%) "d" (1%) "e" (1%) "f" (1%) y "g" (1%)*
		CT 3.2 "a" (2%) "b" (4%) "c" (2%) "d" (1%) y "e" (1%)
UD10. DIETAS CON FINES DIAGNÓSTICOS	5% CT 3.1 y 5% CT 3.2 (5% del total)	*CT 3.1 "a" (1%) "b" (1%) "c" (1%) "d" (1%) y "e" (1%)*
		CT 3.2 "a" (2%) "c" (2%) y "d" (1%)
UD11. NUTRICIÓN ARTIFICIAL	5% CT 3.1 y 5% CT 3.2 (5% del total)	*CT 3.1 "a" (1%) "b" (1%) "c" (1%) "d" (1%) y "e" (1%)*
		CT 3.2 "a" (2%) "c" (2%) y "d" (1%)

Desarrollo de las unidades didácticas:

<table>
<tr><td colspan="3">UNIDAD: 1 Introducción a la dietoterapia</td><td colspan="3">Nº Sesiones: 20h (2 semanas)
Trimestre: 1</td></tr>
<tr><td colspan="6">RELACIÓN CON LOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivos generales: Reflejados en el apartado 2 de la programación</td><td colspan="2">Capacidad Terminal: 3.1 y 3.2</td><td colspan="2">Criterios de evaluación:
3.1: a), b), c), d) y e)
3.2.: a), c) y d)</td></tr>
<tr><td colspan="6">Justificación: previamente a profundizar en la dietoterapia se deben reconocer conceptos básicos.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVOS DIDÁCTICOS

a. Reconocer y diferenciar los tipos de dietas.
b. Identificar los tipos de dietas de transición o progresivas.
c. Enumerar las indicaciones generales en la dietoterapia.
d. Identificar factores que afectan a la conducta alimentaria de los pacientes.</td><td colspan="3">CONTENIDOS

1) 2.1. Dietas de exención: características e indicaciones.
2) 2.2. Dietas de transición o progresivas:
• Tipos (absoluta, líquida, semilíquida, etc...).
• Características e indicaciones.
3) Conceptos e indicaciones generales en la dietoterapia.
4) Factores que afectan a la conducta alimentaria de los pacientes.</td></tr>
<tr><td colspan="6">ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

A lo largo de la unidad se desarrollarán actividades de evaluación inicial, desarrollo y comprensión, ampliación, síntesis, repaso y evaluación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CRITERIOS DE EVALUACIÓN</td><td colspan="2">%</td><td>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</td><td>%</td></tr>
<tr><td>CT 3.1

1
2
3
4
5</td><td>CT 3.2

1

3
4</td><td>CT 3.1

1%
1%
1%
1%
1%

5%</td><td>CT 3.2

2%

2%
1%

5%</td><td>• Prueba escrita
• Cuaderno de prácticas
• Actividades de clase
• Exposiciones orales</td><td>75
15
5
5

100</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">UNIDAD: 2 Valoración del estado nutricional</td><td colspan="3">Nº Sesiones: 15h (1-2 semanas)
Trimestre: 1</td></tr>
<tr><td colspan="6">RELACIÓN CON LOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivos generales: Reflejados en el apartado 2 de la programación</td><td colspan="2">Capacidad Terminal: 3.1 y 3.2</td><td colspan="2">Criterios de evaluación:
3.1: a), b), c), d) y e)
3.2.: a), c) y d)</td></tr>
<tr><td colspan="6">Justificación: No se puede hacer una dieta sin saber realizar una valoración del estado nutricional.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVOS DIDÁCTICOS

a. Reconocer la importancia de la historia clínica en la valoración nutricional.
b. Identificar las relaciones antropométricas en un paciente.
c. Identificar la importancia de los parámetros bioquímicos e índices pronósticos.</td><td colspan="3">CONTENIDOS

1) Historia dietética.
2) Antropometría y composición corporal.
3) Parámetros bioquímicos e índices pronósticos.</td></tr>
<tr><td colspan="6">ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

A lo largo de la unidad se desarrollarán actividades de evaluación inicial, desarrollo y comprensión, ampliación, síntesis, repaso y evaluación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CRITERIOS DE EVALUACIÓN</td><td colspan="2">%</td><td>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</td><td>%</td></tr>
<tr><td>CT 3.1

1
2
3
4
5</td><td>CT 3.2

1

3
4</td><td>CT 3.1

1%
1%
1%
1%
1%

5%</td><td>CT 3.2

2%

2%
1%

5%</td><td>• Prueba escrita
• Cuaderno de prácticas
• Actividades de clase
• Exposiciones orales</td><td>75
15
5
5

100</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">UNIDAD: 3 Obesidad</td><td colspan="3">Nº Sesiones: 29h (2-3 semanas)
Trimestre: 1</td></tr>
<tr><td colspan="6">RELACIÓN CON LOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivos generales: Reflejados en el apartado 2 de la programación</td><td colspan="2">Capacidad Terminal: 3.1 y 3.2</td><td colspan="2">Criterios de evaluación:
3.1: a), b), c), d), e), f) y g)
3.2.: a), b), c), d) y e)</td></tr>
<tr><td colspan="6">Justificación: Un dietista debe saber tratar desde el punto de vista nutricional la obesidad y conocer las características fundamentales de esta.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVOS DIDÁCTICOS

a. Realizar dietas con modificación del aporte calórico y/o nutricional.
b. Realizar dietas de diferente tipo con modificaciones lipídicas.
c. Reconocer las indicaciones según la patología.
d. Reconocer las características fisiopatológicas de la obesidad.</td><td colspan="3">CONTENIDOS

1) Dietas con modificación del aporte calórico y/o nutricional:
• Dietas con modificaciones energéticas: hipoenergéticas.
• Dietas con modificaciones de los lípidos
2) Indicaciones.
3) Recuerdo fisiopatológico de la obesidad</td></tr>
<tr><td colspan="6">ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

A lo largo de la unidad se desarrollarán actividades de evaluación inicial, desarrollo y comprensión, ampliación, síntesis, repaso y evaluación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CRITERIOS DE EVALUACIÓN</td><td colspan="2">%</td><td>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</td><td>%</td></tr>
<tr><td>CT 3.1

1
2
3
4
5
6
7</td><td>CT 3.2

1
2
3
4
5</td><td>CT 3.1

3%
2%
2%
2%
2%
2%
2%

15%</td><td>CT 3.2

2%
4%
2%
2%
5%

15%</td><td>• Prueba escrita
• Cuaderno de prácticas
• Actividades de clase
• Exposiciones orales</td><td>75
15
5
5

100</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">UNIDAD: 4 Dislipemias</td><td colspan="3">Nº Sesiones: 28h (2-3 semanas)
Trimestre: 1</td></tr>
<tr><td colspan="6">RELACIÓN CON LOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivos generales: Reflejados en el apartado 2 de la programación</td><td colspan="2">Capacidad Terminal: 3.1 y 3.2</td><td colspan="2">Criterios de evaluación:
3.1: a), b), c), d), e), f) y g)
3.2.: a), b), c), d) y e)</td></tr>
<tr><td colspan="6">Justificación: Un dietista debe saber tratar desde el punto de vista nutricional las dislipemias y conocer las características fundamentales de esta. Además de relacionarlas con el síndrome metabólico.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVOS DIDÁCTICOS

a. Realizar dietas con modificación de lípidos de diferentes tipos.
b. Reconocer las indicaciones de las mismas.
c. Identificar las características fisiopatológicas de las dislipemias.</td><td colspan="3">CONTENIDOS

1. Dietas con modificaciones de los lípidos:
- Pobre en grasas y colesterol.
- Para las hiperlipoproteinemias.
- Otras.
2. Indicaciones de las dietas con modificación de lípidos.
3. Recuerdo fisiopatológico de las dislipemias.</td></tr>
<tr><td colspan="6">ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

A lo largo de la unidad se desarrollarán actividades de evaluación inicial, desarrollo y comprensión, ampliación, síntesis, repaso y evaluación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CRITERIOS DE EVALUACIÓN</td><td colspan="2">%</td><td>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</td><td>%</td></tr>
<tr><td>CT 3.1

1
2
3
4
5
6
7</td><td>CT 3.2

1
2
3
4</td><td>CT 3.1

3%
2%
1%
1%
1%
1%
1%

10%</td><td>CT 3.2

2%
4%
2%
1%
1%

10%</td><td>• Prueba escrita
• Cuaderno de prácticas
• Actividades de clase
• Exposiciones orales</td><td>75
15
5
5

100</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">UNIDAD: 5 Diabetes y otros trastornos del metabolismo</td><td colspan="3">Nº Sesiones: 33h (3 semanas)
Trimestre: 1</td></tr>
<tr><td colspan="6">RELACIÓN CON LOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivos generales: Reflejados en el apartado 2 de la programación</td><td colspan="2">Capacidad Terminal: 3.1 y 3.2</td><td colspan="2">Criterios de evaluación:
3.1: a), b), c), d), e), f) y g)
3.2.: a), b), c), d) y e)</td></tr>
<tr><td colspan="6">Justificación: Un dietista debe saber tratar desde el punto de vista nutricional la diabetes y conocer las características fundamentales de esta. Además de relacionarlas con el síndrome metabólico.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVOS DIDÁCTICOS

a. Realizar dietas con modificaciones de los hidratos de carbono.
b. Reconocer las indicaciones de las mismas.
c. Identificar las características fisiopatológicas de la diabetes.</td><td colspan="3">CONTENIDOS
1. Dietas con modificaciones de los hidratos de carbono:
- En la Diabetes y otras alteraciones metabólicas de los HC.
- Otras.
2. Recuerdo fisiopatológico de la diabetes.</td></tr>
<tr><td colspan="6">ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

A lo largo de la unidad se desarrollarán actividades de evaluación inicial, desarrollo y comprensión, ampliación, síntesis, repaso y evaluación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CRITERIOS DE EVALUACIÓN</td><td colspan="2">%</td><td>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</td><td>%</td></tr>
<tr><td>CT 3.1

1
2
3
4
5
6
7</td><td>CT 3.2

1
2
3
4
5</td><td>CT 3.1

3%
2%
2%
2%
2%
2%
2%

15%</td><td>CT 3.2

2%
4%
2%
2%
5%

15%</td><td>• Prueba escrita
• Cuaderno de prácticas
• Actividades de clase
• Exposiciones orales</td><td>75
15
5
5

100</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">UNIDAD: 6 Desequilibrios electrolíticos</td><td colspan="3">Nº Sesiones: 28h (3 semanas)
Trimestre: 1</td></tr>
<tr><td colspan="6">RELACIÓN CON LOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivos generales: Reflejados en el apartado 2 de la programación</td><td colspan="2">Capacidad Terminal: 3.1 y 3.2</td><td colspan="2">Criterios de evaluación:
3.1: a), b), c), d), e), f) y g)
3.2.: a), b), c), d) y e)</td></tr>
<tr><td colspan="6">Justificación: Un dietista debe saber tratar desde el punto de vista nutricional los desequilibrios electrolíticos y conocer las características fundamentales de estos.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVOS DIDÁCTICOS

a. Realizar dietas con modificaciones de los elementos minerales.
b. Realizar dietas con modificaciones en fibra.
c. Identificar las características fisiopatológicas de los desequilibrios electrolíticos.</td><td colspan="3">CONTENIDOS
1) Dietas con modificación en elementos minerales:
- Con control de sodio y potasio.
- Con control de calcio.
- Otras.
2) Dietas con modificación en fibra
3) Recuerdo fisiopatológico de los desequilibrios electrolíticos.</td></tr>
<tr><td colspan="6">ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

A lo largo de la unidad se desarrollarán actividades de evaluación inicial, desarrollo y comprensión, ampliación, síntesis, repaso y evaluación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CRITERIOS DE EVALUACIÓN</td><td colspan="2">%</td><td>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</td><td>%</td></tr>
<tr><td>CT 3.1

1
2
3
4
5
6
7</td><td>CT 3.2

1
2
3
4
5</td><td>CT 3.1

3%
2%
1%
1%
1%
1%
1%

10%</td><td>CT 3.2

2%
4%
2%
1%
1%

10%</td><td>• Prueba escrita
• Cuaderno de prácticas
• Actividades de clase
• Exposiciones orales</td><td>75
15
5
5

100</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">UNIDAD: 7 Trastornos digestivos y de la absorción</td><td colspan="3">Nº Sesiones: 28h (3 semanas)
Trimestre: 2</td></tr>
<tr><td colspan="6">RELACIÓN CON LOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivos generales: Reflejados en el apartado 2 de la programación</td><td colspan="2">Capacidad Terminal: 3.1 y 3.2</td><td colspan="2">Criterios de evaluación:
3.1: a), b), c), d), e), f) y g)
3.2.: a), b), c), d) y e)</td></tr>
<tr><td colspan="6">Justificación: Un dietista debe saber tratar desde el punto de vista nutricional los trastornos digestivos y de la absorción. Además de conocer las características fundamentales de estos.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVOS DIDÁCTICOS

a. Realizar dietas para la intolerancia a la lactosa.
b. Realizar dietas sin gluten y otras.
c. Identificar las características fisiopatológicas de los trastornos digestivos y de la absorción.</td><td colspan="3">CONTENIDOS

1) Dietas para la intolerancia a la lactosa.
2) Dietas libres de gluten.
3) Otras dietas relacionadas con la malabsorción de nutrientes.
4) Recuerdo fisiopatológico de los trastornos digestivos y de la absorción.</td></tr>
<tr><td colspan="6">ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

A lo largo de la unidad se desarrollarán actividades de evaluación inicial, desarrollo y comprensión, ampliación, síntesis, repaso y evaluación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CRITERIOS DE EVALUACIÓN</td><td colspan="2">%</td><td>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</td><td>%</td></tr>
<tr><td>CT 3.1

1
2
3
4
5
6
7</td><td>CT 3.2

1
2
3
4
5</td><td>CT 3.1

3%
2%
1%
1%
1%
1%
1%

10%</td><td>CT 3.2

2%
4%
2%
1%
1%

10%</td><td>• Prueba escrita
• Cuaderno de prácticas
• Actividades de clase
• Exposiciones orales</td><td>75
15
5
5

100</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">UNIDAD: 8 Trastornos hepáticos y renales</td><td colspan="3">Nº Sesiones: 20h (2 semanas)
Trimestre: 2</td></tr>
<tr><td colspan="6">RELACIÓN CON LOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivos generales: Reflejados en el apartado 2 de la programación</td><td colspan="2">Capacidad Terminal: 3.1 y 3.2</td><td colspan="2">Criterios de evaluación:
3.1: a), b), c), d), e), f) y g)
3.2.: a), b), c), d) y e)</td></tr>
<tr><td colspan="6">Justificación: Un dietista debe saber tratar desde el punto de vista nutricional los trastornos hepáticos y renales y conocer las características fundamentales de estos.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVOS DIDÁCTICOS

a. Realizar dietas de protección biliopancreática.
b. Realizar dietas con modificaciones de proteínas y otras sustancias nitrogenadas.
c. Identificar las características fisiopatológicas de las enfermedades hepáticas y renales.</td><td colspan="3">CONTENIDOS
1) Dietas de protección biliopancreática.
2) Dietas con modificación de las proteínas y otras sustancias nitrogenadas:
-Hipoproteicas.
-Con control de purinas.
3) Recuerdo fisiopatológicos de las enfermedades hepáticas y renales</td></tr>
<tr><td colspan="6">ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

A lo largo de la unidad se desarrollarán actividades de evaluación inicial, desarrollo y comprensión, ampliación, síntesis, repaso y evaluación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CRITERIOS DE EVALUACIÓN</td><td colspan="2">%</td><td>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</td><td>%</td></tr>
<tr><td>CT 3.1

1
2
3
4
5
6
7</td><td>CT 3.2

1
2
3
4
5</td><td>CT 3.1

3%
2%
1%
1%
1%
1%
1%

10%</td><td>CT 3.2

2%
4%
2%
1%
1%

10%</td><td>• Prueba escrita
• Cuaderno de prácticas
• Actividades de clase
• Exposiciones orales</td><td>75
15
5
5

100</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">UNIDAD: 9 Trastornos de la conducta alimentaria</td><td colspan="3">Nº Sesiones: 22h (2 semanas)
Trimestre: 2</td></tr>
<tr><td colspan="6">RELACIÓN CON LOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivos generales: Reflejados en el apartado 2 de la programación</td><td colspan="2">Capacidad Terminal: 3.1 y 3.2</td><td colspan="2">Criterios de evaluación:
3.1: a), b), c), d), e), f) y g)
3.2.: a), b), c), d) y e)</td></tr>
<tr><td colspan="6">Justificación: Un dietista debe saber tratar desde el punto de vista nutricional los trastornos de la conducta alimentaria y conocer las características fundamentales de estos.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVOS DIDÁCTICOS

a. Realizar dietas hiperenergéticas.
b. Realizar dietas con modificaciones de vitaminas.
c. Describir los trastornos de la conducta alimentaria.</td><td colspan="3">CONTENIDOS
1) Dietas hiperenergéticas
2) Dietas con modificaciones de vitaminas
3) Descripción de los trastornos de la conducta alimentaria</td></tr>
<tr><td colspan="6">ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

A lo largo de la unidad se desarrollarán actividades de evaluación inicial, desarrollo y comprensión, ampliación, síntesis, repaso y evaluación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CRITERIOS DE EVALUACIÓN</td><td colspan="2">%</td><td>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</td><td>%</td></tr>
<tr><td>CT 3.1

1
2
3
4
5
6
7</td><td>CT 3.2

1
2
3
4
5</td><td>CT 3.1

3%
2%
1%
1%
1%
1%
1%

10%</td><td>CT 3.2

2%
4%
2%
1%
1%

10%</td><td>• Prueba escrita
• Cuaderno de prácticas
• Actividades de clase
• Exposiciones orales</td><td>75
15
5
5

100</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">UNIDAD: 10 Dietas con fines diagnósticos</td><td colspan="3">Nº Sesiones: 15h (2 semanas)
Trimestre: 2</td></tr>
<tr><td colspan="6">RELACIÓN CON LOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivos generales: Reflejados en el apartado 2 de la programación</td><td colspan="2">Capacidad Terminal: 3.1 y 3.2</td><td colspan="2">Criterios de evaluación:
3.1: a), b), c), d) y e)
3.2.: a), c) y d)</td></tr>
<tr><td colspan="6">Justificación: Un dietista debe conocer las dietas con fines diagnósticos.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVOS DIDÁCTICOS

a. Realizar dietas con fines exploratorios.
b. Reconocer las características principales de las dietas con fines exploratorios.
c. Identificar las precauciones en las exploraciones radiológicas y gastroenterológicas especiales.</td><td colspan="3">CONTENIDOS

4. DIETAS CON FINES EXPLORATORIOS:

Dieta para la investigación de sangre oculta en heces.

Dieta para el estudio de la alergia alimentaria.

Dieta y precauciones en las exploraciones radiológicas y gastroenterológicas especiales.

Otras dietas con fines exploratorios.</td></tr>
<tr><td colspan="6">ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

A lo largo de la unidad se desarrollarán actividades de evaluación inicial, desarrollo y comprensión, ampliación, síntesis, repaso y evaluación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CRITERIOS DE EVALUACIÓN</td><td colspan="2">%</td><td>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</td><td>%</td></tr>
<tr><td>CT 3.1

1
2
3
4
5
6
7</td><td>CT 3.2

1
2
3
4
5</td><td>CT 3.1

1%
1%
1%
1%
1%

5%</td><td>CT 3.2

2%

2%
1%

5%</td><td>• Prueba escrita
• Cuaderno de prácticas
• Actividades de clase
• Exposiciones orales</td><td>75
15
5
5

100</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">UNIDAD: 11 Nutrición artificial</td><td colspan="3">Nº Sesiones: 20h (2 semanas)
Trimestre: 2</td></tr>
<tr><td colspan="6">RELACIÓN CON LOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivos generales: Reflejados en el apartado 2 de la programación</td><td colspan="2">Capacidad Terminal: 3.1 y 3.2</td><td colspan="2">Criterios de evaluación:
3.1: a), b), c), d) y e)
3.2.: a), c) y d)</td></tr>
<tr><td colspan="6">Justificación: Un dietista debe estar familiarizado con la nutrición artificial.</td></tr>
<tr><td colspan="3">OBJETIVOS DIDÁCTICOS

a. Reconocer los tipos y las indicaciones de los suplementos dietéticos.
b. Identificar las fórmulas nutritivas para la nutrición artificial.
c. Reconocer la preparación y administración de la alimentación por sonda.</td><td colspan="3">CONTENIDOS

2.3. Suplementos dietéticos: tipos e indicaciones.
3. ALIMENTACIÓN A TRAVÉS DE SONDA NASOGÁSTRICA:
Fórmulas nutritivas y mezclas artesanales.
Preparación y administración de la alimentación por sonda</td></tr>
<tr><td colspan="6">ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

A lo largo de la unidad se desarrollarán actividades de evaluación inicial, desarrollo y comprensión, ampliación, síntesis, repaso y evaluación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CRITERIOS DE EVALUACIÓN</td><td colspan="2">%</td><td>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</td><td>%</td></tr>
<tr><td>CT 3.1

1
2
3
4
5
6
7</td><td>CT 3.2

1
2
3
4
5</td><td>CT 3.1

1%
1%
1%
1%
1%

5%</td><td>CT 3.2

2%

2%
1%

5%</td><td colspan="2">• Prueba escrita
• Cuaderno de prácticas
• Actividades de clase
• Exposiciones orales</td><td>75
15
5
5

100</td></tr>
</table>

8-Metodología

Sin desdeñar el empleo de las clases magistrales, los principios metodológicos que sustentarán el proceso de enseñanza-aprendizaje parten de una concepción constructivista del mismo que contempla los siguientes aspectos:

- Aprendizaje significativo: Partir de los conocimientos previos que el alumno posee en su estructura para relacionarlos con los nuevos contenidos. Esto se verá reflejado en los diferentes tipos de actividades que utilizaremos, que conectarán los conocimientos del alumnado con los contenidos de la unidad didáctica. De esta manera, la enseñanza contendrá un significado lógico para el alumnado.

- Aprendizaje cooperativo: Favorece la socialización e integración del alumnado. La organización cooperativa de las actividades, en comparación con las organizaciones competitivas o individualistas, es netamente superior en rendimiento y productividad.

- Aprendizaje autónomo: El aprendizaje es un proceso dinámico social y personal que el alumnado construye en interacción con las personas y la cultura en la que vive. Enseñar al alumnado a aprender.

- Socialización: Conlleva crear un ambiente y un marco de relaciones que favorezca la interacción con los demás.

- Individualización: Atender a las características, necesidades, intereses y ritmo de aprendizaje de cada uno de nuestros alumnos/as.

- Motivación/interés: Partir de núcleos generadores que despierten la motivación y el interés.

- Creatividad: Favorecer el desarrollo del pensamiento divergente y crítico proponiendo situaciones en las que el alumnado tenga que poner su acento personal.

- Aprendizaje funcional: Aplicación del aprendizaje en la vida cotidiana del entorno más inmediato.

Se estimulará la investigación autónoma, facilitando el acceso a la información y manteniendo un estilo dinámico, interactivo y participativo.

Se tendrá en cuenta que existen contenidos que es conveniente transmitir de forma verbal o audiovisual: presentaciones del tema, conceptos científicos básicos, comentarios sobre textos utilizados, etc. Otros es conveniente tratarlos mediante diálogo, donde los alumnos aprendan descubriendo, en una relación de diálogo entre ellos y con el docente, basándose en diversas fuentes de información como textos, audiovisuales, páginas web etc. Para el ámbito procedimental, el alumno aprende realizando simulaciones prácticas. Se destaca especialmente el uso del programa DIETOPRO para la confección y elaboración de dietas. Reconocimientos, esquemas, clasificaciones, materiales de información sanitaria, etc...

Teniendo en cuenta lo anterior, el desarrollo de las clases se basará en:

- **Tomar como** punto de partida lo que los alumnos y alumnas conocen **y piensan** sobre los contenidos de cada unidad didáctica.
- Fomentar el **diálogo y el debate** como elementos que mejoran la comunicación y facilitan la participación activa de los alumnos.
- Organizar un conjunto de **actividades que se ajusten a los fines educativos** propuestos en cada unidad.
- Trabajar con **información presentada por el profesor o bien aportada por los alumnos como consecuencia de trabajos de investigación** (anuarios estadísticos, Boletines epidemiológicos, Páginas Web, publicaciones, revistas, periódicos, etc...)
- **Fomentar un clima de trabajo adecuado** en el que esté coordinado el trabajo individual con el trabajo en grupo.
- Poner a disposición del alumno un espacio específico para el módulo a través de la **plataforma Google Classroom** donde quedará recogido todo el material audiovisual trabajado en clase (presentaciones, apuntes, videos, imágenes etc.) para que tengan acceso al mismo siempre que lo necesiten, extendiendo el proceso educativo más allá de las aulas. Además, en este espacio, podrán encontrar recursos adicionales, noticias de interés, artículos, autoevaluaciones para realizar en línea etc. En definitiva, una forma diferente de motivar al alumno, acercando y presentando el contenido de una forma original, diferente y acorde a los nuevos tiempos.
- Charlas en relación con las unidades didácticas que se estén viendo de determinados ponentes que, a juicio del profesor, sean interesantes y motiven al alumnado para su aprendizaje.

El aula ha de ser un lugar en el que el alumno participe, coopere y confronte sus conocimientos con los de otros compañeros, por eso hay que crear un ambiente de trabajo respetuoso y acogedor en el que se den las condiciones necesarias para un trabajo intelectual eficaz.

Uno de los objetivos más importantes es que el alumno aumente su nivel de competencia comunicativa. Se debe estimular al alumnado a comunicar, arriesgándose a cometer errores, ya que éstos forman parte integrante del proceso de aprendizaje. No obstante, se hará un tratamiento correctivo del error, incorporado de forma natural en el discurso habitual del aula, favoreciendo la autocorrección. Una metodología activa y participativa favorecerá esta competencia.

AGRUPAMIENTOS

Una determinada organización social de la clase en la que los alumnos y alumnas **conviven, trabajan y se relacionan**. Los tres agrupamientos que realizaremos será el de grupo clase, grupo pequeño y trabajo individual.

a) **Gran grupo o grupo clase:** es el que se presta para debates, puestas en común de las actividades, exposiciones orales, soluciones de problemas, acuerdos y desacuerdos.

Hay que tener en cuenta que en las circunstancias especiales de este curso 2021/22 por la situación de la pandemia de COVID 19, se dividirá la clase en dos grupos por si, en base al nivel de alerta sanitaria, se estima el uso de la docencia semipresencial y sincrónica. Sin embargo, en principio, la docencia será completamente presencial.

b) **Grupo pequeño:** Los alumnos trabajarán Las fichas grupales, actividades del libro, los mapas conceptuales, los casos prácticos, proyectos, debates y comentarios críticos (anexo). Este grupo es útil para aclarar información que se ha dado previamente al gran grupo, favorecer la individualización y aprendizaje significativo, la responsabilidad y las actitudes cooperativas. Para el desarrollo de las distintas actividades emplearemos **Técnicas de aprendizaje cooperativo (Pujolás, 2008):** se propondrán preguntas o problemas que los alumnos deben resolver mediante: "Estructura 1,2,4 " "tapete de ideas", "Philips 66", "la sustancia", "el puzle", "mapa conceptual a 4 bandas" "folio giratorio", "saco de dudas", juegos de repaso etc.

c) **Trabajo individual** para favorecer la reflexión y la práctica sobre los diversos contenidos de forma personalizada, se realizará mediante las lecturas, redacción, elaboración de trabajos, y el desarrollo continuo y autónomo del **portfolio o dossier** del alumno (Arter, 1990) donde recogerá todas las evidencias de su aprendizaje (resúmenes por parte del alumno de cada unidad, comentarios críticos, mapas conceptuales etc.)

9-Materiales y recursos didácticos

Los recursos de los que se harán uso a lo largo del curso serán, además de los habituales en el aula, los cuales se relacionan a continuación, son:

1. Pizarra blanca y rotuladores.
2. Cañón proyector.
3. Videocámara que permita la emisión en directo de las clases para el grupo de alumnos que se encuentre cada semana en modalidad telemática, si fuera necesario.
4. Apuntes. Que se dispensarán por google classroom u alguna otra plataforma similar.
5. Google meet o Moodle como herramientas principales de comunicación online.
6. Material propio de la clínica de dietética tales como cintas métricas, básculas, compases y calibradores, etc.
7. Manuales específicos.
8. Libros de texto y divulgación.
9. Fichas y tablas de uso habitual en la dietoterapia

10. Boletines oficiales y otros documentos que rigen la normativa.
11. Enlaces a internet
12. Material audiovisual diverso como documentales, herramientas informáticas, determinados softwares y aplicaciones. Se destaca DIETOPRO.

10-Actividades complementarias y extraescolares que, además, serán incluidas en la programación del departamento

Se propone la visita a lo largo del curso escolar a la fábrica CUÉTARA de Jaén, realizando una visita guiada por las instalaciones y observando el trabajo que allí se realiza, especialmente de los nutricionistas.

11-Atención a la diversidad

En la Formación Profesional hay que entender la atención a la diversidad desde el punto de vista de los diferentes alumnos que pueden estar cursando un Ciclo Formativo, ya que en una misma aula puede haber alumnos con diferentes niveles educativos (procedentes de la universidad, bachiller, etc.), con edades que pueden ser muy dispares e intereses y motivaciones muy diferentes. La diversidad de motivaciones e intereses del alumnado que accede a los ciclos formativos presenta uno de los mayores retos metodológicos, estos se resolverán a partir de dos formas principalmente:

1. Diversificando las actividades de enseñanza-aprendizaje:

Se realizarán más actividades de enseñanza-aprendizaje en las materias pendientes de evaluación positiva, que se adaptarán a las distintas capacidades de los alumnos/as, según los conocimientos y desarrollo psicoevolutivo individual. Unas de refuerzo, y otras de ampliación, dependiendo de su dificultad. Siempre teniendo en cuenta que las actividades deben poseer una lógica interna que evite aprendizajes inconexos y procesos excesivamente erráticos.

2. Diversificando los niveles de dificultad.

En la repetición de la exposición de contenidos, se volverá a insistir, siguiendo un orden de dificultad progresivo apostando por la claridad y por la aplicación inmediata de lo aprendido. El tipo de secuencia que propone se conoce como secuencias progresiva que avanza de lo simple a lo complejo y de lo general a lo particular. Se abundará en el uso de los cuadros- resúmenes para presentar de forma gráfica y atractiva una síntesis de los contenidos desarrollados. Así como la utilización de esquemas y mapas conceptuales que nos ayudarán a retomar el hilo conductor del aprendizaje.

Si existieran alumnos a los que hubiera que hacerle un seguimiento más específico por sus características especiales, se haría un estudio por parte del

profesor en colaboración directa con el Departamento de Orientación y siguiendo su criterio, dar las soluciones más adecuadas a cada caso.

12-Evaluación de la programación

La evaluación es un elemento esencial del proceso de enseñanza aprendizaje que debe aplicarse tanto al aprendizaje de los alumnos como a la revisión de la propia práctica docente.

Consiste en un proceso continuo que nos permite recoger sistemáticamente información relevante, con objeto de reajustar la intervención educativa de acuerdo con los aprendizajes reales del alumnado.

De acuerdo con el artículo 28 del Decreto 327/2010, se debe realizar una autoevaluación de los procesos de enseñanza-aprendizaje llevados a la práctica docente, entre los que se incluyen la Programación Didáctica. Por lo tanto, se llevará a cabo una **valoración cualitativa**, mediante el análisis de la misma, revisando al menos los siguientes aspectos:

- ✔Dificultades encontradas en la adecuación de los objetivos generales de ciclo, a las características del alumnado, así como en la selección y secuenciación de los contenidos.

- ✔ Grado de cumplimiento de la programación.
- ✔ Idoneidad de la metodología empleada y las actividades programadas
- ✔ Idoneidad de los criterios e instrumentos de evaluación y su coherencia con los aprendizajes realizados.
- ✔ Actividades extraescolares y complementarias (actividades realizadas, grado de participación, desarrollo, valor para la formación del alumno etc.).
- ✔ Tratamiento de la diversidad (expresar dificultades encontradas).
- ✔Idoneidad de mi trabajo en cuanto a preparación.

También se llevará a cabo una **valoración cuantitativa continuada** de los resultados obtenidos en los diferentes momentos del proceso, analizando diferentes aspectos: porcentaje de aprobados y suspensos, bajas de alumnos y motivo de las mismas, porcentaje de asistencia a clase etc. Todos ellos con el objetivo de poder analizar y sacar conclusiones clarificadoras al respecto que nos permitan idear las propuestas de mejora necesaria para la programación, tanto de las posteriores acciones del presente curso como de cursos posteriores.

Además de las anteriores, se proponen otras dos estrategias para llevar a cabo la evaluación del proceso de enseñanza:

1.- **Animar al alumno a que evalúe su propio examen con una valoración numérica tras finalizar el mismo**. Con esta medida se pretenden evidenciar diferencias llamativas entre las expectativas del alumno y la calificación

obtenida, con el fin de detectar problemas de asimilación de contenido que permitan reflexionar al respecto e implementar las medidas oportunas para solventar la situación.

2.- **Cumplimentación por parte del alumnado de una encuesta de valoración de la actividad docente.**

Dicho cuestionario será anónimo y consistirá en una serie de afirmaciones en las cuales el alumno tendrá que indicar su grado de acuerdo o desacuerdo utilizando una escala numérica.

En la última evaluación o bien tras la evaluación final en junio, el documento de valoración incluirá algunas cuestiones abiertas que proporcionarán más información al docente sobre su actuación a lo largo del curso desde el punto de vista de los alumnos.

Para finalizar se añade el modelo de autoevaluación para la evaluación de la práctica docente acordada por el departamento:

a) Motivación del profesor por el aprendizaje del alumno:

INDICADORES	Poco	Algo	Bastante	Mucho
Motivación inicial del alumnado				
Presento al principio de cada sesión un plan de trabajo, explicando su finalidad.				
Diseño situaciones introductorias previas al tema que se va a tratar (trabajos, diálogos, lecturas…				
Relaciono los temas de la materia con acontecimientos de la actualidad				
Motivación durante el proceso				
Mantengo el interés del alumnado partiendo se sus experiencias, con un lenguaje claro y adaptado...				
Doy información de los progresos conseguidos así como de las dificultades encontradas.				
Fomento la participación del alumnado en los debates y Argumentos del proceso de enseñanza-aprendizaje				

b) Planificación de la programación didáctica

INDICADORES	Poco	Algo	Bastante	Mucho
Componentes de la Programación didáctica				
Tengo establecido que cada programación didáctica está estructurada por Unidades Didácticas.				
Realizo la programación didáctica de mi materia teniendo como referencia la Concreción Curricular del Centro.				
Diseño la unidad didáctica basándome en las competencias básicas que debe de adquirir el alumnado				
Formulo los objetivos didácticos de forma que expresan claramente las habilidades que mi alumnado debe conseguir como reflejo y manifestación de la intervención educativa.				
Selecciono y secuencio los contenidos de mi programación de aula con la secuenciación adecuada a las características de cada grupo de alumnos/as				
Analizo y diseño, dentro de la programación didáctica, las competencias básicas necesarias para el área o materia				
Establezco, de modo explícito, los criterios, procedimientos e instrumentos de evaluación y autoevaluación que permiten hacer el seguimiento del progreso del alumnado y comprobar el grado en que alcanzan los aprendizajes				
Coordinación docente				
Adopto estrategias y técnicas programando actividades en función de los objetivos didácticos, de las CC BB, de los distintos tipos de contenidos y de las características del alumnado				
Estoy llevando a la práctica los acuerdos del departamento para evaluar las competencias básicas así como los criterios de evaluación de las áreas o materias				

c) Estrucutra y cohesión en el proceso de enseñanza-aprendizaje

INDICADORES	Poco	Algo	Bastante	Mucho
Estructura y organización del aula				

Distribuyo el tiempo adecuadamente (breve tiempo de exposición y el resto del mismo para las actividades que el alumnado realiza en la clase).				
Utilizo recursos didácticos variados (audiovisuales, informáticos, técnicas de aprender a aprender...), tanto para la presentación de los contenidos como para la práctica del alumnado, favoreciendo el uso autónomo por parte de los mismos				
Adopto distintos agrupamientos en función del momento, de la tarea a realizar, de los recursos a utilizar... etc, controlando siempre que el adecuado clima de trabajo.				
Cohesión con el proceso enseñanza/aprendizaje				
Compruebo, de diferentes modos, que el alumnado ha comprendido la tarea que tienen que realizar: haciendo preguntas, haciendo que verbalicen el proceso, …				
Facilito estrategias de aprendizaje: cómo solicitar ayuda, cómo buscar fuentes de información, pasos para resolver cuestiones, problemas, doy ánimos y me aseguro la participación de todos				

d) Seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje

INDICADORES	Poco	Algo	Bastante	Mucho
Seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje:				
Reviso y corrijo frecuentemente los contenidos, actividades propuestas dentro y fuera del aula, adecuación de los tiempos, agrupamientos y materiales utilizados				
Proporciono información al alumnado sobre la ejecución de las tareas y cómo puede mejorarlas y, favorezco procesos de autoevaluación y coevaluación.				
En caso de objetivos insuficientemente alcanzados propongo nuevas actividades que faciliten su adquisición.				
En caso de objetivos suficientemente alcanzados, en corto espacio de tiempo, propongo nuevas actividades que faciliten un mayor grado de adquisición.				

e) Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje

INDICADORES	Poco	Algo	Bastante	Mucho
Criterios de evaluación				
Aplico los criterios de evaluación de acuerdo con las orientaciones de la Concreción Curricular				
Instrumentos de evaluación				
Utilizo sistemáticamente instrumentos variados de recogida de información (registro de observaciones, carpeta del alumnado, ficha de seguimiento, diario de clase…				
Corrijo y explico los trabajos y actividades del alumnado y, doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.				

Uso estrategias y procedimientos de autoevaluación y coevaluación en grupo que favorezcan la participación del alumnado en la evaluación.				
Uso diferentes instrumentos de evaluación (pruebas orales y/o escritas, portafolios, rúbricas, observación directa…) para conocer su rendimiento académico.				
Utilizo diferentes medios para informar a padres, profesorado y alumnado (sesiones de evaluación, boletín de información, reuniones colectiva, entrevistas individuales, asambleas de clase...) de los resultados de la evaluación.				
Utilizo los resultados de evaluación para modificar los procedimientos didácticos que realiza y mejorar mi intervención docente				
Realizo diferentes registros de observación para realizar la evaluación(notas en el cuaderno del profesor, fichero, registro de datos, registro anecdótico…)				
Tipos de evaluación				
Realizo una evaluación inicial a principio de curso, para ajustar la programación, en la que tengo en cuenta el informe final del tutor anterior, el de otros profesores/as y el Departamento de Orientación.				
Contemplo otros momentos de evaluación inicial: a comienzos de un tema, de Unidad Didáctica…				

- ANEXO A LA PROGRAMACIÓN EN CASO DE DOCENCIA A DISTANCIA:

a. Contenidos. Los contenidos que se abordarán son los mismos

b. Metodología. La metodología a llevar a cabo se basará en la teleformación, donde el profesorado se conectará mediante el uso de diversas aplicaciones para hacer seguimiento de las enseñanzas.

Al menos una vez a la semana el profesorado establecerá contacto con el alumnado bien por video conferencia o bien a través de correos electrónicos o grupos de chats. Se esta manera se establece una permanente interacción que ayude a solventar las diferentes dudas y problemáticas ante las que se enfrentan los alumnos y alumnas.

La entrega de las diferentes actividades susceptibles de evaluación se recogerá en las plataformas que sirvan al efecto como Moodle, preferentemente o Google Classroom.

c. Procedimientos e instrumentos de evaluación y calificación. En caso de nuevo confinamiento se considerará el seguimiento de las clases y las actividades pertinentes de manera constante y comprometida por parte del alumno, siendo calificable como trabajo personal y diario por parte del mismo.