| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

# PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DELA FAMILIA PROFESIONAL DE SANIDAD

## Módulo Profesional:
## ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

## I.E.S. SAN JUAN BOSCO
## (Jaén)

Curso 2022/23

Dionisio Alejo López

# ÍNDICE

| | |
|---|---|
| 1 | INTRODUCCIÓN/CONTEXTUALIZACIÓN DEL GRUPO. |
| 2 | CAPACIDADES TERMINALES/RESULTADOS DE APRENDIZAJE: CRITERIOS DE EVALUACIÓN |
| 3 | CONTENIDOS |
| 4 | SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS, TEMPORALIZACIÓN Y DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS |
| 5 | METODOLOGÍA |
| 6 | PROCEDEIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN |
| 7 | PROGRAMACIÓN DE CADA UNIDAD DIDÁCTICA |
| 8 | MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS |
| 9 | ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES. |
| 10 | MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD |
| 11 | EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

## MARCO NORMATIVO:

### Leyes Orgánicas

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de Junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional. (BOE 20-6-2002)
- La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE). (BOE 14-07-06).
- La Ley Orgánica 3/2020 de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (**LOMLOE**).
- Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa. (LOMCE). (BOE 10-12-13).
- Ley 17/2007, 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, (LEA). (BOJA 26-12-2007)

### DE LA ORDENACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL

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

### DE CENTROS

- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria. (BOJA 16-07-2010)
- ORDEN de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado. (BOJA 30-08-2010)

### DE LAS ENSEÑANZAS

- 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. (BOE 2-6-1995) (2000 horas)
- DECRETO 39/1996, de 30 de enero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico Superior en Dietética. (BOJA 25-5-1996) (2000 horas)
- ORDEN de 24 de septiembre de 1997, por la que se establecen orientaciones y criterios para la elaboración de proyectos curriculares, así como la distribución horaria y los itinerarios formativos de los títulos de formación profesional específica, que se integran en la familia profesional de Sanidad. (BOJA 30-10-1997)
- ORDEN de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

### DE LA EVALUACIÓN

- ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

# 1. INTRODUCCIÓN / CONTEXTUALIZACIÓN DEL GRUPO.

## 1.1. Introducción

La ***Programación Didáctica*** explicita el plan de actuación del profesorado durante un tiempo determinado y permite anticipar, sistematizar, evaluar y revisar los procesos de enseñanza, de aprendizaje y de evaluación. Asimismo, posibilita la coherencia pedagógica y la coordinación, aspectos imprescindibles en un modelo educativo.

En los estudios de formación profesional cada titulación correspondiente, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas, se establece por Real Decreto, correspondiendo al Diseño Curricular Base de cada Ciclo Formativo. Aquí se expresan las competencias profesionales, personales y sociales del título y los objetivos generales del ciclo -que están asociados a la formación de cada módulo-. En cada módulo aparecen formulados los resultados de aprendizaje (capacidades terminales en terminología LOGSE) que deben ser alcanzados por el alumnado y los Contenidos básicos que deben abordarse para su logro.

El Diseño Curricular se completa con los Currículos correspondientes establecidos por cada Administración educativa autonómica, respetando lo establecido en los Reales Decretos.

Con estos elementos podemos realizar la planificación, ordenación y secuenciación de los mismos, para que junto con las actividades de formación y evaluación, obtengamos como producto la programación de la actividad docente organizada y ordenada en unidades didácticas o de trabajo.

La programación de un módulo profesional de un Ciclo Formativo, constituye el eje de la planificación didáctica y es el producto de la reflexión y el análisis de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación a desarrollar en la acción formativa. A través de este análisis el profesorado deberá realizar un "Recorrido Didáctico", que es una forma de expresar y recoger cuáles y en qué momentos se van incorporando los contenidos establecidos en el módulo profesional para generar un proceso de enseñanza aprendizaje continuado, coherente y competencial. Se deberán definir las actividades de enseñanza-aprendizaje, los materiales curriculares que le dan soporte para alcanzar dichos resultados y aquellas actividades e instrumentos de evaluación que garanticen la adquisición de los resultados de aprendizaje y por tanto los objetivos del módulo.

## 1.2. Contextualización

### 1.2.1. Contextualización del centro

***Análisis del Entorno. La Localidad***

El I.E.S. San Juan Bosco es un centro de titularidad pública situado en pleno centro de la capital de Jaén, cuyo núcleo de población se asienta a las faldas del Cerro de Santa Catalina.

Según datos del INE 2020, la localidad cuenta con una población de 112.757 habitantes, cuya actividad económica principal es producción de aceite de oliva, y en menor medida, el sector servicios, el funcionariado, la construcción y la industria agrícola y alimentaria.

El contexto socioeconómico del centro, especialmente en el alumnado de la ESO, se caracteriza por provenir de extractos sociales desfavorecidos, con bajos niveles educativos y culturales, y en ocasiones, asociados a diversas problemáticas como desempleo, drogadicción e inmigración, lo que favorece la exclusión social.

Aledaños al centro se encuentran varios centros educativos, una sede de la Universidad Popular, el Teatro Infanta Leonor y el Alberge Juvenil, sin embargo, no existen hábitos culturales arraigados entre los habitantes del barrio.

Cabe destacar su cercanía a diferentes servicios de la Administración, a saber, la comisaría de policía, los juzgados o Consejería de Educación, lo que provoca un incesante tránsito de población en sus alrededores. Así mismo, su proximidad a la estación de autobuses de la localidad facilita el desplazamiento de alumnado, fundamentalmente de Formación Profesional, desde otras localidades cercanas.

La gran oferta de Formación Profesional del centro obliga a establecer convenios de colaboración con diferentes de empresas de la comarca y pueblos de la provincia, entre ellas, consultas dentales, centros residenciales, establecimientos de dietética, laboratorios clínicos y alimentarios o centros de día, que posibilite la impartición del módulo de Formación en Centros de Trabajo (FCT) y, posteriormente, la contratación de los futuros titulados.

***El Centro Educativo***

El I.E.S. San Juan Bosco cuenta con una amplia historia. Construido en 1931 albergo la Escuela de Maestría Industrial, estando ligado desde sus inicios a las enseñanzas profesionales y, recibiendo a mediados de los años 70 el nombre de Instituto Politécnico de Formación Profesional.

Se configura tal y como hoy lo conocemos a principio de los 80, tras su escisión del actual I.E.S. Las Fuentezuelas, acuñando su actual denominación al inicio de la década de los 90.

La procedencia del alumnado es variada, siendo el centro de educación secundaria de referencia para colegios públicos cercanos, a saber, CEIP Sta. Capilla de San Andrés y CEIP Ruiz Jiménez, además, para centros de educación concertada como San Vicente de Paúl o La Purísima.

Su oferta formativa, según refleja su Pan de Centro, incluye las siguientes enseñanzas (ver tabla 1):

| | | |
|---|---|---|
| Educación Secundaria Obligatoria (ESO) | | |
| Educación Secundaria para Personas Adultas (ESPA) | | |
| Bachillerato | Ciencias, Ciencias Sociales y Humanidades | |
| Bachillerato para Adultos | Ciencias, Ciencias Sociales y Humanidades. Semipresencial | |
| Formación Profesional Inicial | Familia de Imagen Personal | FPB Peluquería y Estética |
| | | GM Peluquería y Cosmética Capilar.<br>GM Estética y Belleza |
| | | GS Estilismo y Dirección de Peluquería.<br>GS Estética Integral y Bienestar |
| | Familia de Sanidad | GM Farmacia y Parafarmacia.<br>GM Cuidados Auxiliares de Enfermería |
| | | GS Dietética.<br>GS Laboratorio Clínico y Biomédico. |
| Formación Profesional Específica de Adultos | GM Cuidados Auxiliares de Enfermería | |

El edificio evidencia importantes problemas de espacio y dificultades de adaptación a las enseñanzas actuales. A pesar de las diferentes reformas llevadas a cabo para mejorar sus instalaciones, muchos de estos espacios no cumplen las exigencias normativas para impartir enseñanzas de régimen general, entre ellos, el patio, la biblioteca o el gimnasio. Así mismo, existe escasez de aulas, lo que dificulta el desdoblamiento de grupos y el desarrollo de programas de compensación educativa.

El centro se distribuye en tres plantas, destacando los siguientes espacios (ver tabla 2):

| Enseñanzas | Espacios |
|---|---|
| ESO y Bachillerato | 15 aulas<br>Informática<br>Tecnología<br>Laboratorios de:<br>Biología<br>Física y Química |
| Ciclos formativos de Imagen Personal | Dos aulas<br>Talleres de: |

| | |
|---|---|
| | Estética<br>Peluquería |
| Ciclos formativos de Sanidad | Dos talleres de Enfermería<br>Una aula informatizada de Dietética<br>Dos talleres de Biología Molecular y Microbiología<br>Dos talleres de Bioquímica y Hematología<br>Dos laboratorios de Dietética y Farmacia<br>Una aula polivalente por ciclo formativo |
| Espacios comunes | Biblioteca<br>Gimnasio<br>Patio<br>Despachos del equipo directivo y administración<br>Dos salas de profesorado<br>Sala de trabajo telemático para el profesorado<br>Servicios para el alumnado y el profesorado |

Tabla 2. Infraestructura del I.E.S. San Juan Bosco.

De acuerdo con el Artículo 5 del REAL DECRETO 546/1995, los requisitos mínimos e instalaciones para la impartición del ciclo formativo de GS de Dietética son:

| Espacio formativo | Superficie $m^2$ | Grado de Utilización Porcentaje |
|---|---|---|
| Taller / Laboratorio | 120 | 30 |
| Aula Polivalente | 60 | 70 |

Tabla 3. Requisitos de espacios mínimos

Como se puede observar en la tabla anterior, la realidad del centro es diferente, pues los espacios necesarios para las enseñanzas no cumplen con las exigencias normativas actuales (ver tabla 3). Respecto a los equipamientos disponibles para la docencia de este ciclo formativo parecen ser adecuados, no obstante, al igual que ocurría con los espacios, no se dispone de la totalidad de equipamientos mínimos establecidos por la normativa

El Claustro de profesorado está compuesto por 88 docentes para el curso académico 2020-2021, de los cuales cerca del 70% son mujeres y, respecto a las especialidades, 50 miembros del profesorado pertenecen a Formación Profesional y, 30 de ellos al departamento de la Familia de Sanidad. Cabe destacar que casi un tercio del claustro es nuevo cada curso, lo que incide en el grado de participación en la vida académica del centro. El personal de administración y servicios está compuesto por 13 personas.

De igual forma, caben destacar por su efecto dinamizador, los siguientes proyectos educativos vigentes en el centro: "Biblioteca", "Escuela Espacio de Paz", "Escuela de Padres", "Forma Joven", "Inicia", "Plan de Igualdad" y "Vivir y Sentir El Patrimonio".

Por último, hay que indicar que el centro permanece abierto de lunes a viernes en horario de mañana y tarde, presentando los siguientes horarios lectivos:

Turno de mañana: de 8:15 a 14:45h.
Turno de tarde: de 15:30 a 21:30h.
Enseñanza para adultos: de 17:30 a 21:30h.

### 1.2.2. Contextualización del Alumnado

Esta programación está destinada al alumnado de primer curso de CFGS de Dietética durante el presente curso académico.

| | Descripción | N.º alumnos/as |
|---|---|---|
| **Sexo** | Mujer | 25 |
| | Hombre | 6 |
| **Edad**<br>**Edad media: 23,90 años**<br>**Edades comprendidas entre 17 y 47** | 17 años | 2 |
| | 11-19 años | 13 |
| | 20-25 años | 8 |
| | 25-35 años | 4 |
| | Mayor de 35 años | 5 |
| **Situación personal y familiar** | Convive con los progenitores | 22 |
| | Viven en Jaén durante el Curso | 8 |
| | Alumnos emancipados | 9 |
| **Lugar de procedencia** | Jaén capital | 16 |
| | Localidades de la provincia | 14 |
| | Diferente provincia y/o CCAA | 1 |
| | Otro país | 1 |
| **Motivaciones e intereses personales** | Acceso al mercado laboral | 15 |
| | Acceso a estudios universitarios | 16 |
| **Vía de acceso** | Bachillerato | 17 |
| | CFGM | 9 |
| | CFGS | 4 |
| | Prueba de Acceso | 1 |
| | Mundo laboral | 0 |
| **Compatibiliza estudio y trabajo** | Solo estudia | 26 |
| | Estudia y trabaja | 9 |
| **Alumnado con MPs pendientes** | Primera matricula | 29 |
| | Repetidor/a | 2 |
| **Alumnado con alumnado con NEE de atención a la diversidad** | NEAE | 0 |
| | Dificultades específicas de aprendizaje | p/d |
| | Altas capacidades intelectuales | 0 |
| | Necesidades específicas por condiciones personales (*) | p/d |

(*) Con motivos de salud, situaciones socioeconómicos desfavorables, pertenencia a minorías étnicas o grupos de riesgo con exclusión social

Tabla 5. Características del alumnado de 1er curso de Dietética.

## 1.2.3. Contextualización del Módulo Profesional

### ❖ Adscripción del Módulo Profesional

| | |
|---|---|
| **Denominación** | Alimentación Equilibrada |
| **Ciclo Formativo** | CFGS de FPE de Dietética (LOGSE) 2.000 h |
| **Duración del MP** | 352 horas (11 horas / semana) |
| **Temporalización** | 1º curso del Ciclo Formativo |
| **Competencia General** | Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales; programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente. |
| **Puestos de trabajo u ocupaciones:** | Dietista, Técnico en Dietética y Nutrición, Responsable de alimentación en empresas de Catering, Técnico en higiene de los alimentos, Consultor en alimentación, Educador sanitario. |
| **Duración del MP** | 352 horas (11 horas / semana)<br>(3+3+3+2) |

### ❖ Objetivos Generales del título

Los **objetivos generales** expresan los resultados esperados del alumnado como consecuencia del proceso de enseñanza-aprendizaje (una vez superado el proceso de aprendizaje).

Se encuentran establecidos en el Decreto que establece las enseñanzas correspondientes al del Título de Técnico Superior en Dietética, y deben ser el referente en el proceso de enseñanza-aprendizaje, para cada uno de los Módulos profesionales que conforman las enseñanzas del citado ciclo, para contribuir a la adquisición del perfil profesional de este técnico.

a) **Determinar qué medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.**
b) **Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.**
c) **Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.**
d) **Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.**
e) ***Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.***

f) 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.
g) Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.
h) Comprender la importancia de los microorganismos, como responsables de las alteraciones y/o transformaciones que sufren los alimentos, y su potencial como agentes patógenos para los alimentos y la salud de las personas.
***i) Valorar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.***
j) Explicar las transformaciones y alteraciones que sufre la calidad nutritiva de los alimentos, durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes.
k) **Interpretar los procesos a través de los cuales, el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano**.
l) Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.
**m) Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.**
n) Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona la prestación de servicios sanitarios, identificando los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones en el entorno de trabajo, así como los mecanismos de inserción laboral.
o) Conocer el sector de la Sanidad en Andalucía.

## ❖ Capacidades Profesionales

Las Capacidades Profesionales describen el conjunto de capacidades y conocimientos que deben alcanzar los titulados de formación profesional para responder de manera eficaz y eficiente a los requerimientos de los sector/es productivo/s, a aumentar su empleabilidad y a favorecer la cohesión social.

Con la programación de este módulo vamos a contribuir a desarrollar principalmente las ***capacidades profesionales*** que aparecen señaladas en **negrita** de entre todas las reguladas por el RD que establece el Título:

**a) Identificar las necesidades nutricionales de la población en general. elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.**
b) Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.

c) Determinar la calidad alimentaria e higiénico-sanitaria de los alimentos aplicando técnicas analíticas sencillas. interpretar resultados analíticos e informar, elaborando y/o proponiendo medidas correctoras.
d) Controlar la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, detectan-do los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras de los mismos.
***e) Evaluar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.***
f) Prevenir los riesgos laborales asociados, tanto personales como de las instalaciones, aplicando medidas de higiene y de protección.
g) Participar en el diseño y aplicar, a su nivel, programas y estrategias de promoción de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higiénico-sanitarios en la población.
h) Mantener la funcionalidad y mejorar el rendimiento de la unidad/gabinete de trabajo cuidando, a su nivel, de los aspectos organizativos: humanos. materiales y funcionales de la misma.
***i) Participar en la puesta a punto de nuevas técnicas, en proyectos de investigación y en programas de formación continuada. así-como proponer medidas relacionadas con la eficiencia y la seguridad en el trabajo.***
j) Organizar y/o programar. a su nivel. el trabajo de la unidad/gabinete. adaptando procedimientos, produciendo información o instrucciones. previendo. asignaré do o distribuyendo, tareas, recursos y materiales.
k) Realizar. a su nivel, la gestión de la unidad/gabinete, gestionando el fichero de pacientes/clientes, la adquisición. almacenamiento, reposición y mantenimiento del instrumental y material, y obteniendo loe informes técnicos y resúmenes de actividades.
***l) Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.***
m) Colaborar con los miembros del equipo de trabajo en el que está integrado, asumiendo sus responsabilidades, cumpliendo los objetivos asignados y manteniendo el flujo de información adecuado.
n) Poseer una visión general e integrada del área sanitaria en la que se inscribe su campo ocupacional en sus aspectos organizativos, funcionales y administrativos.
o) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral.
p) Responder ante las contingencias, planteando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en le realización del trabajo.

# 2. CAPACIDADES TERMINALES: CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las capacidades terminales son una serie de formulaciones que el estudiante debe conocer, entender y/o ser capaz de demostrar tras la finalización del proceso de aprendizaje.

Las capacidades terminales deben estar acompañados de criterios de evaluación que permiten juzgar si las capacidades terminales previstos han sido logrados. Cada criterio define una característica de la realización profesional bien hecha y se considera la unidad mínima evaluable.

A continuación, se enuncian los criterios de evaluación asociados a cada una de Las capacidades terminales del módulo profesional de Alimentación Equilibrada.

| CAPACIDADES TERMINALES | CRITERIOS DE EVALUACIÓN |
|---|---|
| 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales. | a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.<br>b) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.<br>c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.<br>d) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.<br>e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.<br>f) Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.<br>g) Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.<br>h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:<br>➢ Seleccionar las tablas de referencia.<br>➢ Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.<br>➢ Efectuar la historia dietética adaptada.<br>➢ Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.<br>➢ Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.<br>➢ Calcular el gasto energético basal del supuesto definido. |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| CAPACIDADES TERMINALES | CRITERIOS DE EVALUACIÓN |
|---|---|
| 2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas. | a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.<br>b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.<br>c) Describir los tipos de alimentos en base al carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.<br>d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.<br>e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.<br>f) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.<br>g) Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas. |
| 3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. | a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.<br>b) Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.<br>c) Describir que tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.<br>d) Describir los "items" que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.<br>e) En supuestos prácticos debidamente caracterizados:<br>➢ Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.<br>➢ Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los clientes.<br>➢ Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta. |

## 3. CONTENIDOS

Los ***Contenidos*** son el instrumento de mediación del proceso de aprendizaje que van a permitir alcanzar los resultados de evaluación

.

Entendemos por contenidos el conjunto de saberes, conceptos, habilidades y actitudes, en torno a los cuales se organizan las actividades en el aula.

Podemos distinguir tres tipos:

- ***Contenidos conceptuales (SABER)***: ¿qué enseñar?. Recoge los conceptos teórico-prácticos que el alumnado adquiere durante el proceso de enseñanza aprendizaje. Hacen referencia al saber y están relacionados con hechos, con datos, con teorías, con principios y con leyes.
- ***Contenidos procedimentales (SABER HACER)***: ¿cómo enseñar?. Analiza los procedimientos y estrategias de enseñanza. Hacen referencia al saber-hacer y están relacionados con procesos, con procedimientos, con destrezas y con normas en todos los ámbitos de las competencias.
- ***Contenidos actitudinales (SER)***. ¿por qué enseñar?. Indican la orientación que debe darse a los contenidos conceptuales y procedimentales. Las actitudes son un conjunto de tendencias a comportarse y enfrentarse de una determinada manera ante las personas, situaciones, acontecimientos, objetos o fenómenos. Corresponden al saber ser o saber comportarse. Hacen referencia al querer ser y estar, saber ser y estar y están relacionados con actitudes, valores y normas.

El Decreto que desarrolla las enseñanzas establecen los ***Contenidos básicos*** del currículo, que quedarán descritos de forma integrada en términos de procedimientos, conceptos y actitudes. Se agruparan en bloques relacionados directamente con los resultados de evaluación.

| 1.- ENERGÍA Y NUTRIENTES: | |
|---|---|
| 1.1.- Energía y calor: | Funciones |
| | Necesidades energéticas basales y totales:<br>• Factores condicionantes.<br>• Valores de referencia. |
| 1.2.- Nutrientes: | Hidratos de Carbono, Proteínas y Lípidos. Tipos y funciones |
| | Agua, minerales, electrolitos y vitaminas. Tipos y funciones. |
| | Necesidades nutritivas:<br>• Factores condicionantes<br>• Requerimientos en distintas situaciones<br>• Procedimientos de determinación.<br>• Tablas y valores de referencia |

| | |
|---|---|
| 1.3.- Balances | Energético. |
| | De nitrógeno. |
| | Hídrico. |
| | Otros |

| | |
|---|---|
| 2.- LOS ALIMENTOS: | |
| 2.1.- Clasificación por el contenido en nutrientes. | Grupos de alimentos:<br>• Leche y derivados lácteos.<br>• Carnes, pescados y huevos.<br>• Frutas y verduras.<br>• Cereales, tubérculos y legumbres.<br>• Grasas animales y vegetales.<br>• Grupos miscelánea: azúcar, miel, bebidas, alcohólicas y no alcohólicas, especias y condimentos, etc... |
| 2.2.- Presentación estacional. | |
| 2.3.- Tablas de composición de alimentos. Intercambios | |

| |
|---|
| 3.- VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL |
| 3.1.- Encuestas y otros cuestionarios dietéticos. |
| 3.2.- Parámetros y medidas antropométricas. Equipos de medida. |
| 3.3.- Datos analíticos. |
| 3.4.- Valoración de resultados. |

| | |
|---|---|
| 4.- DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y METABOLISMO: | |
| 4.1.- Mecanismos de la secreción gástrica (ácida y enzimática). Estímulo e inhibición de la secreción ácida. | |
| 4.2.- Procesos digestivos intestinales: | • Secreción intestinal.<br>• Absorción de nutrientes. |
| 4.3.- La defecación. Composición de las heces. | |
| 4.4.- Metabolismo energético y de principios inmediatos. | |

| | |
|---|---|
| 5.- ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA: | |
| 5.1.- Equilibrios nutricional y alimentario: | Alimentación equilibrada del adulto. |
| | Variaciones de la alimentación según la edad y el estado fisiológico:<br>• Alimentación durante el embarazo y la lactancia.<br>• Alimentación del lactante y primera infancia.<br>• Alimentación de los escolares y adolescentes.<br>• Envejecimiento y alimentación.<br>• Alimentación y deporte. |
| | Formas alternativas de alimentación |
| 5.2.- Dieta equilibrada: | Características |
| | Tipos |

| | |
|---|---|
| | Adaptaciones |
| | Elaboración. .Formulación |
| | Individualización |
| | Seguimiento |
| 5.3.- Alimentación: requerimientos fisiológicos. | |

| |
|---|
| 6.- ALIMENTACIÓN COLECTIVA: |
| 6.1.- Colectivos: clasificación y características. |
| 6.2.- Necesidades y recomendaciones dietéticas para los diferentes colectivos. |
| 6.3.- Alimentación hospitalaria para pacientes sin necesidades dietéticas especiales. |

| | |
|---|---|
| 7.- HÁBITOS ALIMENTARIOS: | |
| 7.1.- Alimentación humana. Características. Tipos | |
| 7.2.- Hábitos alimentarios | Detección<br>Modificación |

| |
|---|
| 8.- APLICACIONES INFORMÁTICAS: |
| 8.1.- Utilización de programas específicos para el cálculo y adaptación de necesidades nutritivas. |
| 8.2.- Utilización de programas específicos para la elaboración de dietas. |

**Propuesta curricular**

Para la consecución de las capacidades terminales, asociadas al módulo profesional de Alimentación Equilibrada, se establece la siguiente propuesta curricular que orientara el proceso de enseñanza-aprendizaje en el aula, permitiendo que el alumno/a adquiera los conceptos, habilidades y destrezas propias de este profesional.

Se trata de una propuesta curricular flexible, que orientará la secuenciación de contenidos, los cuales deben ser sometidos a una continua revisión para adecuarla al ritmo de aprendizaje del alumno/a.

Los contenidos se organizan en 14 Unidades de Trabajo que permitirán la adquisición gradual y secuencial de los contenidos y procedimientos necesarios, así como actitudes a que permitirán alcanzar las capacidades terminales asociadas a este Módulo.

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

Unidad 1.La importación de la Alimentación en la Salud:

1. Introducción. Conceptos Básicos
2. La Alimentación en la Historia
3. Alimentación y Cultura
4. La Alimentación en la Nutrición Humana
4. La Nutrición Como Fundamento de Salud
5. Significado de la Nutrición en la Salud

Unidad 2: Necesidades Energéticas:

1. Introducción.
2.-Termodinámica y Bioenergética.
3. Obtención de Energía por los Seres vivos.
4. Transformaciones Energéticas celulares
5. Calorimetría
6. Gasto Energético Basal
7.- Gasto Energético por Actividad Física
8.- Efecto Termogénico de los Alimentos.
9.- Gasto Energético Total
10 Método IQM

Unidad 3: Valoración del estado nutricional

1. Métodos Para La Evaluación Del Estado Nutricional.
   1.1. Historia Del Cliente
   1.2. Antecedentes Relacionados Con Alimentación / Nutrición. Historia Dietética.
   1.3. Medidas Antropométricas.
   1.4. Datos Bioquímicos, Pruebas Médicas Y Procedimientos.
   1.5. Hallazgos Físicos Centrados En Nutrición.
2. Historia Dietética.
   2.1. Metodología.
   2.2. Aplicaciones.
3. Medidas Antropométricas.
   3.1. Talla.
   3.2. Complexión
   3.3. Peso.
   3.4. Índice De Masa Corporal (IMC)
   3.5. Estimación De Compartimentos.
   3.6. Riesgo Cardiovascular Y De Comorbilidades Asociadas A Obesidad
   3.7. Somatotipo
4. Evaluación Bioquímica
5. Exploración Física Y Nutricional
6. Herramientas De Cribado Nutricional

Unidad 4: Nutrientes: Hidratos de carbono, lípidos, proteínas, elementos químicos esenciales, vitaminas, agua y electrolitos.

1. Introducción
2. Requerimientos nutricionales e Ingestas Recomendadas
2. Hidratos de carbono
    - 2.1 Clasificación
    - 2.2 Funciones de los glúcidos
    - 2.3 Fuentes alimentarias
    - 2.4 Efectos perjudiciales
    - 2.5 Necesidades y recomendaciones
3. Lípidos
    - 3.1 Clasificación
    - 3.2 Funciones de los Lípidos
    - 3.3 Fuentes alimentarias
    - 3.4 Efectos perjudiciales
    - 3.5 Necesidades y recomendaciones
4. Proteínas
    - 4.1 Clasificación
    - 4.2 Funciones de las proteínas
    - 4.3 Fuentes alimentarias
    - 4.4 Efectos perjudiciales
    - 4.5 Necesidades y recomendaciones

5.- Elementos Químicos Esenciales
    - 5.1 Clasificación
    - 5.2. Propiedades nutricionales delos minerales

6. El Agua y Electrolitos
    - 6.1 Agua
    - 6.2 Electrolitos
7. Vitaminas.
8. La Fibra Vegetal

Unidad 5: Los alimentos:

1. Introducción
2. Grupo De Cereales, Tubérculos Y Legumbres
3. Grupo De Frutas, Verduras Y Hortalizas
4. Grupo De La Leche Y Derivados
5. Grupo De Las Carnes, Pescado Y Huevos
6. Grupo De Alimentos Grasos
7. Otros Alimentos
8. Los Nuevos Alimentos

Unidad 6: Diseño y Programación de Dietas

1. Dieta Prudente Y Adecuada
2. Clasificación de Dietas
3. Calidad Nutricional De Dietas.
   - 3.1. Hábitos alimentarios y variedad de la dieta
   - 3.2. Número de comidas
   - 3.3. Ingestas recomendadas
   - 3.4. Objetivos nutricionales
   - 3.5. Guías alimentarias.
   - 3.6. Tablas de composición de alimentos
4. Diseño Y Planificación De Dietas.
   - 4.1. Conocimientos, Herramientas y Recursos.
   - 4.2. Proceso de Atención Nutricional

Unidad 7: Alimentación equilibrada en embarazo y lactancia.

1. Introducción
2. Cambio Fisiológico Durante El Embarazo.
3. Necesidades Nutricionales En El Embarazo
4. Planificación Dietética Del Embarazo
5. Necesidades Nutricionales En La Lactancia
6. Planificación Dietética En La Lactancia

Unidad 8: Alimentación equilibrada en la infancia y Adolescencia.

1. Introducción
2. Alimentación Del Lactante.
3. Alimentación De Uno A Tres Años
4. Alimentación Del Preescolar Y Escolar
5. Alimentación Del Adolescente
6. Importancia De La Actividad Física En La Infancia Y En La Adolescencia Para Prevención De La Obesidad
7. Conclusiones

Unidad 9: Alimentación equilibrada en la menopausia

1. Introducción
2. Fisiología Del La Menopausia Y Climaterio.
   - 2.1. Sintomatología
   - 2.2. Efectos A Largo Plazo
3. Requerimientos Y Recomendaciones Nutricionales En La Menopausia
4. Pautas Dietéticas Y De Estilo De Vida Generales
5. Raciones Recomendadas

Unidad 10: Alimentación equilibrada en Personas Mayores

1. Datos Sociodemográficos
2. Cambios Con El Envejecimiento Relacionados Con La Nutrición.
3. Valoración Nutricional En La Persona Mayor
4. Principios Generales En La Alimentación De Las Personas Mayores

5. Principales Trastornos Relacionados Con La Nutrición

Unidad 11: Alimentación equilibrada en el deporte

1. La Importancia De La Actividad Física Y El Deporte En El Contexto Actual
2. Características Del Grupo Y Necesidades Nutricionales Específicas.
3. Ayudas Ergogénicas Nutricionales
4. Sustitutivos De Comida
5. Dopaje.
6. Interacciones Farmaco-Nutriente
7. Lesiones Y Fatiga
8. Planificación Dietética

Unidad 12: Alimentación colectiva.

1. Definición
2. Tipos
3. Características

Unidad 13: Formas alternativas de alimentación

1. Alimentación vegetariana
2. Alimentación Macrobiotica
3. Otras

Unidad 14: Aplicaciones informáticas.

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| UNIDADES DIDÁCTICAS | Capacidades Terminales / Resultados de aprendizaje | Capacidad Terminal 1 | | | | | | | | Capacidad Terminal 2 | | | | | | | Capacidad Terminal 3 | | | | | Ponderación | Horas |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales. | | | | | | | | Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas. | | | | | | | Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. | | | | | | |
| | Criterios de Evaluación | a) | b) | c) | d) | e) | f) | g) | h) | a) | b) | c) | d) | e) | f) | g) | a) | b) | c) | d) | e) | | |
| 01 | La importancia de la alimentación en la Salud | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | X | | X | 3 | 11 |
| 02 | Necesidades Energéticas | | | | | | | X | X | | | | X | X | | | | | | | | 12 | 42 |
| 03 | Valoración del Estado Nutricional | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | X | | | | | 8 | 28 |
| 04 | Nutrientes | | | X | | | | | X | | X | | X | X | | | | | | | | 5 | 19 |
| 05 | Alimentos | | | X | | | | | X | | X | X | | | | | X | | | | | 10 | 35 |
| 06 | Diseño y Programación de Dietas | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | 25 | 88 |
| 07 | Alim Equil en Embarazo y Lactancia | X | | X | | X | X | | X | X | X | | | X | X | | X | X | X | X | X | 4 | 14 |
| 08 | Alim Equil en Infancia Y adolescencia | X | | X | | X | X | | X | X | X | | | X | X | | X | X | X | X | X | 4 | 14 |
| 09 | Alim Equil en Menopausia | X | | X | | X | X | | X | X | X | | | X | X | | X | X | X | X | X | 4 | 14 |
| 10 | Alim Equil en Personas Mayores | X | | X | | X | X | | X | X | X | | | X | X | | X | X | X | X | X | 4 | 14 |
| 11 | Alim Equil en el Deporte | X | X | X | | X | X | | X | X | X | | | X | X | | X | X | X | X | X | 4 | 14 |
| 12 | Alimentación Colectiva | X | X | | | X | | X | X | X | X | | X | X | | | X | X | X | X | X | 3 | 10 |
| 13 | Formas Alternativas de Alimentación | X | X | | | X | | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | | 2 | 7 |
| 14 | Aplicaciones Informáticas | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | 12 | 42 |
| | | 35 | | | | | | | | 60 | | | | | | | 15 | | | | | 100 | 352 |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **PROPUESTA DE ACTIVIDADES FORMATIVAS** | |
|---|---|
| **Ud** | **Actividades Formativas** |
| 01 | • Saber resolver cuestiones propuestas por el profesor que hagan razonar y profundizar en el tema a los alumnos. Se hará de forma individual.<br>• Trabajos de ampliación e investigación sobre la U.D. |
| 02 | • Saber resolver cuestiones propuestas por el profesor que hagan razonar y profundizar en el tema a los alumnos. Se hará de forma individual.<br>• Ser capaz de realizar el cálculo del gasto energético total de individuos con distintas características y grado de actividad. En pequeños grupos.<br>• Saber calcular el gasto total energético. |
| 03 | • Resolución de cuestiones para profundizar y analizar los contenidos teóricos del tema. Serán individuales.<br>• Valoración del estado nutricional de un individuo dado mediante la antropometría. Se realizará en grupo.<br>• Práctica de las distintas técnicas de antropometría: medición de talla, peso, pliegues, diámetros y perímetros. Por parejas<br>• Práctica de impedancia bioeléctrica Por parejas.<br>• Elaboración de la ficha antropométrica de un compañero con análisis posterior y valoración de su estado nutricional y consejos para mejorarlo. • . |
| 04 | • Saber resolver cuestiones propuestas por el profesor que hagan razonar y profundizar en el tema a los alumnos. Se hará de forma individual.<br>• Saber valorar los nutrientes de supuestos mediante tablas de recomendaciones nutricionales. En pequeños grupos o parejas.<br>• Realización de esquemas y resúmenes relacionando nutrientes con fuentes alimentarias |
| 05 | • Resolución de cuestiones propuestas por el profesor para analizar y profundizar en los contenidos teóricos del tema. Serán actividades individuales.<br>• Elaboración de rueda de alimentos. Se realizará en grupo.<br>• Elaboración de pirámide de alimentos. Se realizará en grupo.<br>• Cálculo de nutrientes de distintas comidas y su intercambio con otros alimentos. Se desarrollarán varios supuestos prácticos, primero en grupo y luego de forma individual. |
| 06 | • Resolución de cuestiones propuestas por el profesor para analizar y profundizar en los contenidos teóricos del tema. Serán actividades individuales.<br>• Elaboración y ajuste de dietas por gramajes. Individual<br>• Elaboración y ajuste de dietas por raciones. Individual<br>• Elaboración y ajuste de dietas por intercambios. Individual |
| 07<br>08<br>09<br>10<br>11 | • Confección de preguntas para una encuesta previa a la elaboración de dietas. Elaboración de menús semanales para escolares, adolescentes, adultos, ancianos, embarazadas, lactantes y deportistas. Por parejas.<br>• Elaboración de dietas por raciones/equivalentes para escolares, adolescentes, adultos, ancianos, embarazadas, mujeres lactantes y deportistas. Por parejas.<br>• Elaboración de una dieta personalizada para cada uno de los alumnos teniendo en |

| **PROPUESTA DE ACTIVIDADES FORMATIVAS** | |
|---|---|
| **Ud** | **Actividades Formativas** |
| | cuenta la valoración de su estado 14 nutricional mediante antropometría y encuestas de alimentación. • Ajuste de nutrientes de diversas dietas.<br>• Resolución de cuestiones teóricas por los alumnos para afianzar' los conocimientos. |
| 12 | • Resolución de cuestiones propuestas por el profesor para analizar y profundizar en los contenidos expuestos en clase.<br>• Comentar distintos menús de comedores colectivos |
| 13 | Trabajos de ampliación y exposición de los mismos por grupos referidos a otras formas de alimentación |
| 14 | Utilización de programas informáticos de dietética |

# 4. SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS, TEMPORALIZACIÓN Y DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

El Decreto del Currículo del ciclo formativo, determina para este módulo profesional una duración de ***352 horas (11 horas / semana)***, que serán repartidos en bloque de 3 + 3 + 3 + 2 horas.

La siguiente distribución se presenta como una propuesta y, por tanto, una referencia en la que puede basarse el docente. Las horas reales destinadas a cada unidad dependerá de la estructura organizativa y de funcionamiento del centro, así como de los recursos disponibles y del grupo al que se dirija el módulo.

Temporalización por trimestre:

| Trimestre | Jornadas | Horas |
|---|---|---|
| 1º Trimestre | 66 | 146 |
| 2º Trimestre | 45 | 99 |
| 3º Trimestre | 48 | 107 |
| | 159 | 352 |

| TRIMESTRE | UD | TÍTULO | HORAS | |
|---|---|---|---|---|
| PRIMER | 01 | La importancia de la alimentación en la Salud | 11 | 11 |
| | 02 | Necesidades Energéticas | 42 | 53 |
| | 03 | Valoración del Estado Nutricional | 28 | 81 |
| | 04 | Nutrientes | 19 | 100 |
| | 05 | Alimentos | 35 | 135 |
| SEGUNDO | 06 | Diseño y Programación de Dietas | 88 | 223 |
| | 14 | Aplicaciones Informáticas | 42 | 265 |
| TERCER | 07 | Alim Equil en Embarazo y Lactancia | 14 | 279 |
| | 08 | Alim Equil en Infancia Y adolescencia | 14 | 293 |
| | 09 | Alim Equil en Menopausia | 14 | 307 |
| | 10 | Alim Equil en Personas Mayores | 14 | 321 |
| | 11 | Alim Equil en el Deporte | 14 | 335 |
| | 12 | Alimentación Colectiva | 10 | 345 |
| | 13 | Formas Alternativas de Alimentación | 7 | 352 |
| La UD.- DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y METABOLISMO se impartirá en el Módulo Profesional de Fisiopatología | | | | |

## CONTENIDOS TRASNVERSALES

La finalidad de la educación es el desarrollo integral del alumnado. Esto supone atender no solo a las capacidades cognitivas o intelectuales de los alumnos sino también a sus capacidades afectivas, motrices, de relación interpersonal y de inserción y actuación social.

La formación ético-moral, junto con la formación científica, debe posibilitar esa formación integral.

El carácter transversal hace referencia a diferentes aspectos:

a) Los temas transversales abarcan contenidos de varias disciplinas y su tratamiento debe ser abordado desde la complementariedad.
b) No pueden plantearse como un programa paralelo al desarrollo del currículo, sino insertado en la dinámica diaria del proceso de enseñanza-aprendizaje.
c) Son transversales porque deben impregnar la totalidad de las actividades del centro.

Por otra parte, los temas transversales deben contribuir especialmente a la educación en valores morales y cívicos del alumnado.

Para tratar los temas transversales, tarea compleja en la Formación Profesional, el procedimiento que se sigue es el siguiente:

1. Determinar los temas transversales que, de una forma natural y no forzada, aparecen en los objetivos del módulo.
2. Definir los objetivos específicos a lograr para cada uno de ellos.
3. Indicar las unidades de trabajo donde deben aplicarse.
4. Señalar la metodología a utilizar.
5. Indicar una propuesta de evaluación.

Los objetivos del módulo de Primeros Auxilios propician el tratamiento de los siguientes temas transversales:

- Educación moral y cívica.
- Educación para la paz.
- Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos.
- Educación del consumidor.
- Educación ambiental

- Educación moral y cívica

- Desarrollar de forma autónoma, racional y dialogante el sentido crítico.
- Conseguir comportamientos coherentes entre los principios y normas que personalmente hayan construido, y las consolidadas por la sociedad. Siempre de modo democrático y buscando la justicia y el bienestar colectivo.

- Educación para la paz

- Reconocer y afrontar las situaciones de conflicto desde la reflexión serena sobre sus causas, tomando decisiones negociadas para solucionarlas de una forma creativa, tolerante y no violenta.
- Actuar en la diversidad social y cultural con un espíritu abierto, respetuoso y tolerante, reconociendo la riqueza de lo diverso como elemento positivo que nos plantea el reto permanente de superación personal y social de nuestra convivencia en armonía.

- Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos

Incrementar la igualdad de oportunidades, superando la discriminación y fomentando la comunicación y la participación.

- Educación del consumidor

Tomar conciencia de los problemas del consumismo y responsabilizarse con la toma de medidas al respecto.

- Educación ambiental

Tomar conciencia de los problemas medioambientales y responsabilizarse con la toma de medidas al respecto.

## 5. METODOLOGÍA

En cuanto a la concepción pedagógica se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conceptos deben trabajarse para fomentar la elaboración progresiva de los conocimientos por parte de cada alumno/a. Por ello es necesario que los contenidos que se traten se consoliden de forma sólida antes de avanzar en la adquisición de otros nuevos. Asimismo, deben establecerse cuáles son los conocimientos clave y profundizar en ellos, tanto desde el punto de vista conceptual como procedimental, para garantizar una formación adecuada.

Otro principio que es importante atender a lo largo de toda la práctica docente, es el tratamiento de la igualdad de género y el fomento de la coeducación.

Pretendemos en todo momento un proceso de enseñanza-aprendizaje:

1º. PERSONALIZADO: partimos de los conocimientos previos del alumno.
2º. SIGNIFICATIVO: el alumno construye sus propios conocimientos, es decir, aprende y aprende a aprender, interioriza las diferentes experiencias y estrategias que le hacen profundizar y desarrollar sus conocimientos.
3º. FUNCIONAL: se busca la utilidad de lo aprendido en situaciones reales de comunicación.

El profesor ha de estimular la investigación autónoma, facilitar el acceso a la información y mantener un estilo dinámico, interactivo y participativo.

Teniendo en cuenta todo lo expuesto, en la práctica diaria, diferenciamos cuatro tipos de etapas según su función:

1º. una “introducción”, dedicada a estimular la motivación y el interés del alumnado por el tema a tratar,
2º. una “presentación”, donde nosotros, como profesores, introducimos los conceptos a trabajar específicamente en cada sesión,
3º. también haremos “práctica” con el fin de demostrar la teoría, aquí es donde los alumnos trabajarán los materiales, y por último
4º. “consolidación”, donde el alumnado sacará sus propias conclusiones, y aplicará lo aprendido en trabajos de carácter diverso

Por tanto, la metodología será siempre activa y participativa; lo que facilitará la competencia comunicativa.

Todo esto se materializa a través de una serie de actividades.

La planificación de las actividades está en estrecha relación con la organización de los tiempos y espacios y con los recursos didácticos. En su estructuración debemos ir de lo fácil a lo difícil, de lo conocido a lo desconocido, y de lo concreto a lo abstracto. Igualmente deben alternarse actividades colectivas con las individuales o de grupo pequeño; las que exigen una actitud de escucha con las de movimiento; y los períodos de descanso con los de fatiga, ofreciendo un diseño de cada unidad que evite el tedio y resulte más motivador para los alumnos.

Podemos distinguir varios tipos de actividades según su finalidad:

1º. ACTIVIDADES DIAGNÓSTICAS: son las que realizamos para conocer los conocimientos previos del alumno. Es muy importante realizar este tipo de actividades de cara a que el aprendizaje sea significativo.

2º. ACTIVIDADES DE INICIO: son las que deben iniciar la secuencia de aprendizaje. Tratan de establecer un clima propicio. Una buena motivación en el alumno producirá aprendizajes más efectivos y significativos, los alumnos aprenden más y mejor cuando se les motiva y están interesados por el objeto de aprendizaje. Por ejemplo, realizar charla-coloquio, cuestionario de preguntas cortas, relacionar los contenidos a tratar y fenómenos de la vida cotidiana...

3º. ACTIVIDADES DE DESARROLLO: su realización implica el aprendizaje de un determinado contenido, procedimiento y/o actitud. Por ejemplo; realizar clases expositivas, realizar mapas conceptuales, esquemas, simulaciones, etc

4º. ACTIVIDADES DE ACABADO/ RECAPITULACIÓN: son aquellas que se realizan para que el alumno pueda afianzar los conocimientos adquiridos durante el proceso de enseñanza- aprendizaje.

5º. ACTIVIDADES DE APOYO, REFUERZO Y AMPLIACIÓN: generalmente se programan para tratar de ayudar a los alumnos con dificultades de aprendizaje o con necesidades educativas especiales, o para los alumnos aventajados permitiéndole continuar una progresión individualizada de su aprendizaje.

6º. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN: son aquellas actividades que se retoman dentro de la unidad porque determinados alumnos no han conseguido los aprendizajes previstos.

Las actividades propuestas se pueden plantear atendiendo a argumentos teóricos o prácticos.

- **Actividades Conceptuales:**

Comenzará la Unidad Didáctica explicando al alumnado qué va a estudiar y con qué finalidad. A partir de estas reflexiones se obtendrán unas conclusiones que se vehicularán al planteamiento de unos objetivos y la presentación del esquema o guion de la unidad.

Se explicarán los contenidos que aparecen en el texto, haciendo las ampliaciones o adaptaciones necesarias según criterio del profesor/a, con la intención de que se asimilen los conceptos clave y se adquieran los conocimientos necesarios.

Para ello el profesorado ha de utilizar diferentes estrategias para asegurarse de que sea así, utilizando recursos adicionales como son el soporte de cada unidad temática de presentaciones, la visualización de videos, consejos prácticos basados en la experiencia, una adecuada combinación entre teoría y actividades, análisis de situaciones o noticias obtenidas de internet o la prensa, consulta de bibliografía especializada, etc.

Realización de actividades relacionadas con los contenidos explicados

- **Actividades procedimentales:**

  - Realización de las Actividades procedimentales programadas.
  - Realización de Valoraciones nutricionales
  - Determinación de Requerimientos Energéticos
  - Elaboración de Dietas equilibradas en Adulto Sano
  - Elaboración de otras Dietas equilibradas
  - Elaboración de dietas mediante DIETO-RO

# 6. PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

## 6.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

De acuerdo con la orden de 29 de septiembre de 2010 (BOJA de 15 de octubre de 2010), la evaluación será realizada de acuerdo con los resultados de aprendizaje (en nuestro caso, las capacidades terminales), los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional.

Los criterios de evaluación se encuentran especificados al inicio de la presente programación y en cada una de las unidades didácticas.

## 6.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

Por **instrumentos de evaluación** se entienden aquellos modos o maneras de proceder que van a permitir al profesorado conocer cómo se enfrenta el alumnado a los aprendizajes, cuál es el nivel de consecución de los objetivos, dónde tienen dificultades y también cuál es el grado de adecuación de la práctica docente a las necesidades del alumno.

Todos los instrumentos de evaluación, así como su calificación quedarán anotados de forma sistemática en el cuaderno del profesor. Mediante los cuales, obtendremos el **nivel de desarrollo de las capacidades terminales** que servirán para obtener la calificación final. De forma que los instrumentos de evaluación serán:

- **Para los contenidos conceptuales:**

  - Pruebas orales
  - Pruebas escritas de preguntas a desarrollar
  - Pruebas objetivas tipo test
  - Mapas conceptuales, esquemas y elaboración de informes.
  - Formularios Google, Kahoot…
  - Actividades. Las Actividades se realizan en clase o casa, si se tratase de actividades de investigación, y deberán entregarse en el periodo establecido por el profesor
  - Temas a desarrollar sobre uno o varios contenidos.
  - Exposiciones orales, donde se tendrán en cuenta el grado de asimilación de la información, el interés suscitado en los demás compañeros, la claridad en la expresión, el orden en la exposición de los contenidos, las referencias a otros contenidos para contextualizar la información expuesta, la capacidad para analizar y sintetizar, y el dominio del trabajo por parte todos sus miembros (exposiciones grupales). Se evaluará mediante rúbrica.

La calificación de la adquisición de conocimientos en las distintas pruebas (controles, evaluación y recuperación) se especificará en la cabecera de las mismas de manera que el alumno conocerá la puntuación de cada pregunta.

- **Para los contenidos procedimentales:**

  - Portfolio de recopilación de procedimientos prácticos (problemas, elaboración dietas, balances…) realizados por el alumno.
  - Realización de simulaciones de procedimientos prácticos de tipo demostrativo valorados mediante observación directa y con el auxilio de rúbricas de evaluación de procedimientos.

  Durante todo el curso se llevará a cabo pruebas de todos y cada uno de los procedimientos y técnicas desarrolladas hasta ese momento. Para aprobar las mismas el alumno tendrá que superar todas y cada una de las prácticas de las que se examina.

- **Para los contenidos actitudinales:**

  - Registros de información (diario del profesor) para valorar el interés y la motivación del alumno, su participación y convivencia en el aula, así como la responsabilidad de trabajar desde casa y la asistencia a clase.

  Para la calificación de cada uno de los instrumentos utilizados se aplicará rúbricas diseñadas para tal fin.

Se puntuará de 0 a 10. Se superarán con una calificación mayor o igual a 5.

Para cada unidad didáctica se utilizará las actividades de evaluación más adecuadas en función de las características de la unidad.

En la Programación de cada Unidad Didáctica se concretará la ponderación de cada instrumento de evaluación en función de los criterios de evaluación que considere para la adquisición de las capacidades terminales asociadas.

### 6.3. FASES DE EVALUACIÓN

Tal y como recoge el Capítulo III de la Orden del 29 de septiembre del 2010., en su Art. 12, además de la sesión de evaluación inicial, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial, la última de las cuales se desarrollará en la última semana de mayo, y además de éstas una evaluación final. Recogiendo en su Art. 13, que la evaluación final se corresponderá siempre con la finalización del régimen ordinario de clase, existiendo una única sesión de evaluación final.

Existen diversos tipos de evaluación atendiendo al momento en que ésta se realiza:

- **EVALUACIÓN INICIAL/DIAGNÓSTICA**: nos ayuda a conocer la situación de partida de los alumnos en relación a los conocimientos que poseen, así como sus expectativas, y actitudes. Se realiza a principio de curso.

  Para ello proporcionaremos al alumno un cuestionario para conocer:

  - Características del alumno: estudios académicos previamente cursados, modo de acceso al ciclo, si presenta algún tipo de discapacidad, su experiencia profesional y expectativas una vez finalizado el ciclo.
  - Nivel de conocimientos: sobre conocimientos relacionados con dietética y nutrición.

  Una vez finalizado este periodo se convocará una sesión de evaluación inicial en la que el tutor/a del grupo facilitará al equipo docente la información disponible del grupo y que ha sido recogida por todos los profesores en cada uno de sus módulos.

  Esta evaluación inicial será el punto de referencia del equipo docente, para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y su adecuación a las características y conocimientos del alumnado (artículo 11, Orden 29 de septiembre de 2010).

- **EVALUACIÓN FORMATIVA/CONTINUA**: se realiza al finalizar cada tarea o actividad y tiene por objeto informar de los logros obtenidos, si estamos desarrollando una actividad bien, si los alumnos están aprendiendo, si el ritmo y las actividades son adecuadas o no.

  La orden de 29 de septiembre de 2010, sobre evaluación del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial en Andalucía establece en su artículo 2 que la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales.

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

Para valorar el progreso de los alumnos, evaluaremos las distintas actividades de enseñanza-aprendizaje que realizaremos por unidad didáctica, utilizando para ello diferentes instrumentos de evaluación, en función de que evaluemos conceptos, procedimientos o actitudes.

Cuando un alumno/a haya llegado a un número de faltas injustificadas de 11 horas, recibirá un apercibimiento escrito por parte del tutor; y cuando el número de faltas injustificadas sea de 22 horas, conocido el caso por el tutor o la tutora, y a propuesta del profesor o profesora correspondiente, podrá suponer la evaluación negativa en el trimestre en curso de la materia o módulo profesional por falta de calificaciones del alumno endicha materia o módulo.

- **EVALUACIÓN FINAL/SUMATIVA:** tiene la estructura de un balance. Nos permite llegar a conocer qué han aprendido nuestros alumnos, qué nuevos conocimientos, habilidades o actitudes poseen al final que al comienzo no poseían.

  El alumno obtendrá 3 calificaciones parciales (diciembre, marzo y mayo) y una calificación final del módulo (no antes del 22 de junio).

  Su finalidad es la valoración de la adquisición de las Capacidades Terminales al finalizar el proceso formativo. Por ello, se efectuará al final de cada trimestre con los criterios de calificación y los instrumentos de evaluación detallados dando una nota numérica de dicho trimestre.

  Y al finalizar el curso, proporcionando la nota numérica final del módulo, que conducirá a la acreditación profesional que garantiza haber adquirido las competencias y capacidades requeridas para el desarrollo de la actividad profesional

  En FP la calificación se expresa con un número comprendido entre 1 y 10 considerándose una calificación positiva aquella mayor o igual a 5.

## 6.4. SISTEMA DE CALIFICACIÓN

Según establece la normativa vigente, (Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía) la evaluación del aprendizaje de los alumnos en los ciclos formativos es **continua e integradora**.

***La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requiere su asistencia regular a las clases y actividades programadas***. La acumulación de faltas de asistencia injustificadas imposibilita la evaluación continua que se evidenciará mediante **la realización a diario de actividades valorables, calificando así el aprendizaje diario.**

Se evaluarán utilizando cualquiera de **los instrumentos** anteriormente descritos, los cuales **nos servirán para alcanzar los Contenidos, los Criterios de Evaluación, las Capacidades Terminales y los Objetivos Generales de Ciclo.**

En función de la Capacidad Terminal que se esté alcanzando, éste tendrá un valor ponderado en la nota final, ese valor, es calificable gracias a los instrumentos de evaluación propuestos, que de forma detallada se recogen para cada unidad didáctica.

***Cada Capacidad Terminal debe ser alcanzada y superada con al menos una puntuación de cinco sobre un máximo de diez*****,** esto es ***extensible a cada criterio de evaluación y por tanto a cada instrumento de evaluación que utilizamos***.

Esta calificación se refleja en las tablas del apartado 4. Secuenciación y temporalización de los contenidos, que de manera resumida se expone a continuación:.

| Unidades Didácticas | | C.T. / C. Ev. | Ponderación | Horas |
|---|---|---|---|---|
| **01** | La importancia de la alimentación en la Salud | C.T.1 a), b)<br>C.T.3 c), e) | **3 %** | **11 h** |
| **02** | Necesidades Energéticas | C.T.1 g), h)<br>C.T.2 d), e) | **12 %** | **42 h** |
| **03** | Valoración del Estado Nutricional | C.T.1 a), b), c), d), e), f), h)<br>C.T.2 a)<br>C.T. 3 a), | **8 %** | **28 h** |
| **04** | Nutrientes | C.T.1 c), h)<br>C.T.2 b), d), e) | **5 %** | **19 h** |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| Unidades Didácticas | | C.T. / C. Ev. | Ponderación | Horas |
|---|---|---|---|---|
| **05** | Alimentos | C.T.1 c), h)<br>C.T.2 b), c)<br>C.T. 3 a) | **10 %** | **35 h** |
| **06** | Diseño y Programación de Dietas | C.T.1 a), b), c), d), e), g), h)<br>C.T.2 a), b), d), e), f), g)<br>C.T. 3 a), b), c), d), e) | **25 %** | **88 h** |
| **07** | Alim Equil en Embarazo y Lactancia | C.T.1 a), c), e), g), h)<br>C.T.2 a), b), d), e), f)<br>C.T. 3 a), b), b), c), d), e) | **4 %** | **14 h** |
| **08** | Alim Equil en Infancia Y adolescencia | C.T.1 a), c), e), g), h)<br>C.T.2 a), b), d), e), f)<br>C.T. 3 a), b), b), c), d), e) | **4 %** | **14 h** |
| **09** | Alim Equil en Menopausia | C.T.1 a), c), e), g), h)<br>C.T.2 a), b), d), e), f)<br>C.T. 3 a), b), b), c), d), e) | **4 %** | **14 h** |
| **10** | Alim Equil en Personas Mayores | C.T.1 a), c), e), g), h)<br>C.T.2 a), b), d), e), f)<br>C.T. 3 a), b), b), c), d), e) | **4 %** | **14 h** |
| **11** | Alim Equil en el Deporte | C.T.1 a), c), e), g), h)<br>C.T.2 a), b), d), e), f)<br>C.T. 3 a), b), b), c), d), e) | **4 %** | **14 h** |
| **12** | Alimentación Colectiva | C.T.1 a), b), e), g), h)<br>C.T.2 a), b), d), e)<br>C.T. 3 a), b), c), d), e) | **3 %** | **10 h** |
| **13** | Formas Alternativas de Alimentación | C.T.1 a), b), e), g), h)<br>C.T.2 a), b), d), e) | **2 %** | **7 h** |
| **14** | Aplicaciones Informáticas | C.T.1 a), b), c), d), e), g), h)<br>C.T.2 a), b), d), e), f), g)<br>C.T.3 a), b), c), d), e) | **12 %** | **42 h** |
| | | | **100 %** | **352 h** |

Es **imprescindible tener una nota igual o superior a 5 en cada instrumento de evaluación** para alcanzar un criterio de evaluación y poder obtener una nota final.

Al inicio del presente curso académico se entregará a cada alumno un cuadro resumen (ANEXO I) donde se especifique el sistema de calificación que se llevará a cabo en el módulo, dándose el alumno por informado firmando el documento-recibí.

Para la evaluación, según la orden de 29 de septiembre de 2010, sobre evaluación del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial en Andalucía establece en su artículo 2 que la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales. La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

Como consecuencia de la aplicación del proceso de evaluación continua de los alumnos y alumnas que ***requiere la asistencia regular de los mismos a las clases y actividades programadas para distintas materias***.

Se considera una ***causa justificada de inasistencia a exámenes***:

a) Enfermedad grave que impida físicamente la asistencia o realización del examen.
b) Muerte de un familiar con relación de parentesco de primer grado ocurrida dentro de las 48 horas anteriores a la celebración del examen.
c) Citación judicial o militar inaplazable que impida la asistencia al examen.
d) Cualquier otra que el Departamento estime pertinente.

Se considerarán ***NO justificadas***:

a) Las faltas de asistencia por acompañar a los padres, madres o tutores legales a cualquier actividad laboral o cualquier gestión a realizar por los mismos.
b) Las faltas de asistencia para realizar actividades propias de adultos: cuidar a hermanos menores, hacer tareas domésticas, etc.
c) Para los alumnos mayores de edad no se estimará justificable con carácter general, la no asistencia por motivos de trabajo o participación en cursos.

Con respecto a las **actividades de evaluación escritas** (controles o pruebas escritas) y **procedimentales** (problemas, simulaciones, confección de dietas…) se realizarán siempre de forma **presencial**. La fecha de la actividad se acordará con el alumnado (una vez fechado no se cambiará de día, salvo circunstancias excepcionales):

- ***El alumnado que falte justificadamente (acreditado con documentación oportuna), tendrá derecho a una nueva citación para la realización de las mismas***.

- ***El alumnado que falte INJUSTIFICADAMENTE, NO tendrá derecho a repetir las pruebas durante el periodo ordinario lectivo y será convocado a la realización de las mismas en el periodo extraordinario (en junio) conforme se establece en el apartado 6.5.*** **MEDIDAS DE RECUPERACIÓN DE PENDIENTES**

El **resto de las actividades de evaluación diarias** (formularios, actividades, trabajos, presentaciones…) se evaluará en la sesión para la que se programe, atendiendo a las siguientes situaciones:

- Alumnado que las realiza presencialmente: se evaluará sobre 10 puntos.
- Alumnado con falta de asistencia justificada (acreditada documentalmente) que realiza y entrega las actividades en el plazo establecido (en horario de clase): se evaluará sobre 10 puntos.
- Alumnado con falta de asistencia justificada (acreditada documentalmente) que realiza y entrega las actividades FUERA del plazo establecido y antes de las 23:59 horas del día en las que se ha programado la actividad: se evaluará sobre 8 puntos.
- Alumnado que asiste a clase o con falta de asistencia, justificada o injustificada) que NO realiza NI entrega las actividades en el plazo establecido: se calificará con 0 puntos.

La valoración de estas actividades de evaluación se hará de forma individual mediante instrumentos de evaluación/calificación conocidas por el alumnado antes de la realización de las mismas.

El alumno cuenta con 4 ***convocatorias oficiales*** (1 por curso escolar) para superar de forma positiva el módulo profesional. En caso de agotarlas, podrá solicitar convocatoria extraordinaria siempre que concurra alguna de las circunstancias establecidas en la Orden 29 de septiembre de 2010 como son:

a) Enfermedad prolongada o accidente del alumno/a
b) Incorporación o desempeño de un puesto de trabajo en un horario incompatible con las enseñanzas del ciclo formativo.
c) Por cuidado de hijo/a menor de 16 meses o por accidente grave, enfermedad grave y hospitalización del cónyuge o análogo y de familiares hasta el segundo grado de parentesco por consanguinidad o afinidad.

### 6.5. MEDIDAS DE RECUPERACIÓN DE PENDIENTES

En el caso de que algún alumno no supere (con nota igual o superior a 5) algún instrumento de evaluación, el cual está asociado a uno o varios criterios de evaluación, tendrá posibilidad de recuperación durante el periodo extraordinario de junio.

Para estos casos el profesorado planificará para cada alumno o alumna una serie de actividades de recuperación consistentes en: la realización y corrección de ejercicios atrasados, actividades no completadas en su momento, trabajos de revisión

bibliográfica sobre temas relacionados con la materia, y finalmente, también podrán realizarse unas pruebas orales y/o escritas, pruebas procedimentales que permitan verificar la adquisición de la competencias profesionales.

Tendrán obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen extraordinario de clase.

El alumnado que no ha asistido con regularidad a clase tendrá igualmente su derecho a una evaluación final durante el mes de junio como establece la Orden 29 de septiembre de 2010 , para lo cual tendrá que realizar durante el periodo lectivo de junio las actividades de evaluación que se programe en la que tendrá que obtener una calificación mayor a 5 en cada una de ellas y obtendrá una calificación final positiva cuando adquiera una valoración mayor de 5 en todas y cada una de las actividades propuestas.

### 6.6. ALUMNOS QUE QUIERAN MEJORAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS MEDIANTE EVALUACIÓN PARCIAL

Para aquellos alumnos que quieran mejorar la calificación final del módulo, se les emplazará, durante el mes de junio, de manera individualizada a diferentes seminarios, consistentes en explicaciones de temas, aclaración de dudas, exposición de trabajos, ejercicios y controles temáticos, de características similares a las realizadas durante el curso, conducentes a mejorar la calificación. Igualmente se valorarán los mismos aspectos, actitudes y conocimientos, que los tenidos en cuenta durante el curso.

Tendrán obligación de continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen extraordinario.

## ACTUACIONES POR COPIAR EN CONTROLES Y EXÁMENES

1. MEDIDAS DISUASORIAS

El profesor o profesora podrá utilizar en los controles y exámenes aquellas medidas disuasorias que considere oportunas, como, por ejemplo:

- Confeccionar distintos modelos de exámenes.
- Firmar o sellar los folios utilizados en los controles o exámenes.
- Distribuir a alumnado en el aula a criterio del profesor.
- Permitir exclusivamente en la mesa del alumnado los utensilios que el profesor crea pertinentes.
- Disponer las carpetas, apuntes, libros, prendas de abrigo del alumnado en un lugar determinado y lejos del acceso del alumno o alumna.
- Prohibición del uso de instrumentos tecnológicos (móviles, tabletas, relojes, pinganillos, bolígrafos...), los cuales deberán estar apagados.
- Exigir al alumnado con cabello largo a recogerse el mismo para dejar al descubierto las orejas.
- Pedir al alumnado a que se desprenda de las prendas de abrigo que habitualmente no utilizan en clase.
- Advertir la prohibición de hablar en voz alta.
- Aquellas otras que el profesor o profesora considere oportunas.

Todas las medidas disuasorias serán presentadas al alumnado al inicio del curso, serán incluidas en la programación del módulo profesional y permanecerán publicadas en los medios de difusión que utilice el profesor.

2. MEDIDAS CORRECTIVAS

- El profesor o profesora cuando consideré que ciertas actuaciones o conductas del alumnado (susurrar, volver la cabeza, taparse la boca, mostrarse inquieto o nervioso) son reveladoras de que el alumno o alumna está copiando advertirá públicamente a este aconsejándole que corrija su actitud.
- Cuando exista evidencias que un alumno o alumna está copiando (se repare que está reproduciendo una “chuleta”, apuntes o contenidos de un libro, o que ha “dado cambiazo” a un folio, o está utilizando un pinganillo...), lo hará constar en el propio examen del alumno o alumna anotando en rojo “PRUEBA COPIADA”.

- De igual manera, el profesorado actuará cuando el alumno o alumna reiteradamente manifieste conductas o actuaciones sospechosas de estar copiando sin que la repetida advertencia del profesor o profesora modifique el comportamiento del alumnado.
- En ambas circunstancias (puntos 2 y 3), el profesor o profesora instará al alumnado a abandonar el aula, recabando cualquier dato probatorio y/o testifical del acto.
- El profesor deberá salvaguardar los documentos para el caso de posibles reclamaciones del alumno o alumna.
- Si una vez finalizado la prueba o examen, bien durante la corrección de la prueba (por ejemplo, por la comparación de exámenes de distintos alumnos), o bien, por la presentación de testimonios el profesor o profesora tuviera evidencias de que el alumno o alumna hubiese copiado lo haría constar en el mismo examen anotando en rojo “PRUEBA COPIADA” tras un procedimiento probatorio que incluiría una entrevista con el alumno o alumnos implicados. Todo este procedimiento no debe durar más de tres días lectivos contados a partir de la fecha de la prueba o examen.
- El profesor o profesora calificará con un cero (0) los controles o exámenes que hayan sido copiados.
- En aplicación de lo publicado en la programación del módulo, esta calificación tendrá la posibilidad de recuperación como está descrito en los casos de evaluación no positiva del módulo profesional. No tendrá posibilidad de recuperación cuando la prueba copiada es la de EVALUACIÓN FINAL.
- Inherentemente a la aplicación de esa calificación, el Profesor o profesora emitirá un apercibimiento por escrito relatando esta conducta contraria a las normas de convivencia del Centro.
- El Director, oído el Jefe de Estudios, y analizados los hechos y evidencias, resolverá si a dicho alumno/a le corresponde la tipificación de “conducta contraria a las normas de convivencia” y podrá aplicarle la corrección de “suspensión al derecho de asistencia al Instituto por un período máximo de tres días lectivos” (artículo b.3).2. de las Normas de Convivencia).
- La reincidencia en copiar un control o examen, ya sea en el mismo módulo profesional o en diferentes módulos, se considerará un agravante y, en consecuencia, el Director, oído el Jefe de Estudios, resolverá si a dicho alumno/a le corresponde la tipificación de “conducta gravemente perjudicial para la convivencia” y podrá aplicársele la corrección de “suspensión del derecho de asistencia al centro durante un periodo superior a tres días lectivos e inferior a un mes (artículo b.4).2. de las Normas de Convivencia).

## 7. PROGRAMACIÓN DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS.

Así pues, el desarrollo de las unidades didácticas se recoge a continuación:

| **U.D. 01** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | La importancia de la Alimentación en la Salud | **Nº sesiones /horas**<br>**4 ses./ 11 h**<br><br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

| | | |
|---|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s)- CT** | CT 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT 3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. | **3 %** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **e), i)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **e), g)** |

| **Objetivos Didácticos de Aprendizaje** |
|---|
| ➢ Analizar la importancia de la alimentación en la Salud<br>➢ Conocer y diferenciar los términos y definiciones relacionadas con la alimentación, nutrición y dietética<br>➢ Advertir la evolución de la alimentación a lo largo de la historia<br>➢ Interpretar la relación entre alimentación y cultura.<br>➢ Observar la influencia entre cultura y alimentación<br>➢ Averiguar la incidencia de la alimentación en la nutrición humana<br>➢ Investigar el significado de la Nutrición en la Salud |

| **Contenidos Didácticos de la Unidad** | |
|---|---|
| Unidad 1.La importación de la Alimentación en la Salud:<br>1. Introducción. Conceptos Básicos<br>2. La Alimentación en la Historia<br>3. Alimentación y Cultura<br>4. La Alimentación en la Nutrición Humana<br>4. La Nutrición Como Fundamento de Salud<br>5. Significado de la Nutrición en la Salud | |
| **Temas Transversales** | Educación para la Salud.<br>Día Internacional del Alzheimer |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 01** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | La importancia de la Alimentación en la Salud | **Nº sesiones /horas**<br>**4 ses./ 11 h**<br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.<br>b) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia. | **3 %** |
| **c) Describir que tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.**<br>**e) En supuestos prácticos debidamente caracterizados:**<br>• **Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.**<br>• **Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los clientes.**<br>• **Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta.** | |

| **Actividades Generales** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | a. Presentación y descripción de las actividades de aprendizaje a desarrollar en la UD, concreción de las actividades de evaluación, instrumentos y ponderación de la calificación.<br>b. Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>c. Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realiza la sesión anterior. | Calificación de los Instrumentos de Evaluación (3 %).<br>Portfolio (observación directa; calificación actividades; resultados de los cuestionarios…) …….40 %<br>Pruebas escrita …… 60 % |
| **Actividades de Desarrollo** | d. Docencia Directa<br>e. Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión<br>f. Actividades de clase | |
| **Actividades de Cierre** | g. Realización de un mapa conceptual o murales sobre la evolución de la alimentación en la historia | |
| **Actividades de Refuerzo** | h. Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | i. Trabajos Alternativos | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 02** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Necesidades Energéticas** | **Nº sesiones /horas**<br>**13 ses./ 42 h**<br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

| | | |
|---|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s)- CT** | CT.1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas. | **12 %** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **b), i), m)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **a), e)** |

**Objetivos Didácticos de Aprendizaje**

- Advertir los requerimientos energéticos del adulto sano para llevar a cabo las actividades vitales
- Conocer los fundamentos bioenergéticos de la nutrición.
- Comprender los procedimientos de obtención de energía de los seres vivos.
- Interpretar las reacciones bioquímicas conducentes a la obtención de energía.
- Averiguar los métodos de determinación de energía de los alimentos.
- Definir el concepto de Gasto Energético Basal/Reposo.
- Aplicar fórmulas para la determinación del Gasto Energético Basal/Reposo.
- Conocer el concepto y aplicaciones del Gasto Energético por Actividad.
- Interpretar los distintos procedimientos de medida del Gasto Energético por Actividad.
- Reconocer el concepto de Efecto Termogénico de los alimentos.
- Conocer y aplicar los procedimientos para la determinación del Gasto Energético Total

**Contenidos Didácticos de la Unidad**

Unidad 02. Necesidades Energéticas

1. Introducción.
2. Termodinamia y Bioenergética
3. Obtención de Energía por los Seres Vivos
4. Transformaciones Energéticas Celulares
5. Calorimetría
6. Gasto Energético Basal
7. Gasto Energético por Actividad Física.
8. Efecto Termogénico de los Alimentos

9.- Gasto Energético Total

10 Método IQM

| | |
|---|---|
| **Temas Transversales** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 02** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Necesidades Energéticas** | **Nº sesiones /horas**<br>**13 ses./ 42 h**<br><br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| g) Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.<br>h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:<br>○ Seleccionar las tablas de referencia.<br>○ Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.<br>○ Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.<br>○ Calcular el gasto energético basal del supuesto definido. | **12 %** |
| **d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.**<br>**e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos. Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.**<br>**Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 02** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Necesidades Energéticas** | **Nº sesiones /horas**<br>**13 ses./ 42 h**<br><br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

| **Actividades Generales** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | a. Presentación y descripción de las actividades de aprendizaje a desarrollar en la UD, concreción de las actividades de evaluación, instrumentos y ponderación de la calificación.<br>b. Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>c. Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realiza la sesión anterior. | Calificación de los Instrumentos de Evaluación (12 %).<br>Portfolio (observación directa; Calificación de las actividades, resolución de los problemas; resultados de los cuestionarios…) ……. 30 %<br>Pruebas escrita …… 30 %<br>Proced. Prácticos ……. 40 % |
| **Actividades de Desarrollo** | d. Docencia Directa<br>e. Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión<br>f. Actividades de clase consistentes en procedimientos prácticos de determinación:<br>➢ Gasto Energético Basal/Reposo<br>➢ Gasto Energético por Actividad Física<br>➢ Gasto Energético Total<br>➢ Gasto Energético Total (Método Peso corregido) | |
| **Actividades de Cierre** | g. Realización de un mapa conceptual o mural de la Unidad Didáctica.<br>h. Resolución de casos clínicos dietéticos | |
| **Actividades de Refuerzo** | i. Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | j. Trabajos Alternativos | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 03** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Valoración de Estado Nutricional** | **Nº sesiones /horas**<br>**10 ses./ 28 h**<br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

| | | |
|---|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s)- CT** | CT 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.<br>CT.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. | **8 %** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **a),b), i), l)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **a), e), g)** |

**Objetivos Didácticos de Aprendizaje**

- Comprender la importancia de la valoración del estado nutricional previa a la elaboración de una dieta.
- Diferenciar los distintos instrumentos de evaluación del Estado Nutricional
- Conocer el concepto de Historia Clínica.
- Desarrollar y diseñar instrumentos de la Historia Clínica
- Conocer y Determinar medidas antropométricas.
- Hallar e interpretar el Índice de Masa Corporal.
- Determinar e Interpretar los compartimentos corporales.
- Reconocer y caracterizar los distintos somatotipos corporales.
- Saber y justificar la relación de parámetros Bioquímicos en la Evaluación del Estado Nutricional.
- Reconocer e identificar signos y síntomas característicos de enfermedades carenciales
- Saber aplicar distintas

**Contenidos Didácticos de la Unidad**

Unidad 3: Valoración del estado nutricional

1. Métodos para la Evaluación del Estado Nutricional.
   - 1.1. Historia del Cliente
   - 1.2. Antecedentes Relacionados con la Alimentación / Nutrición. Historia Dietética.
   - 1.3. Medidas Antropométricas.
   - 1.4. Datos Bioquímicos, Pruebas Médicas Y Procedimientos.
   - 1.5. Hallazgos Físicos Centrados En Nutrición.
2. Historia Dietética.
   - 2.1. Metodología.
   - 2.2. Aplicaciones.

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 03** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Valoración de Estado Nutricional** | **Nº sesiones /horas**<br>**10 ses./ 28 h**<br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

3. Medidas Antropométricas.
   3.1. Talla.
   3.2. Complexión
   3.3. Peso.
   3.4. Índice De Masa Corporal (IMC)
   3.5. Estimación De Compartimentos.
   3.6. Riesgo Cardiovascular Y De Comorbilidades Asociadas A Obesidad
   3.7. Somatotipo
4. Evaluación Bioquímica
5. Exploración Física Y Nutricional
6. Herramientas De Cribado Nutricional

| **Temas Transversales** | |
|---|---|

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.<br>b) Clasicar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.<br>c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.<br>d) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.<br>e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.<br>f) Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.<br>h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:<br>➢ Seleccionar las tablas de referencia.<br>➢ Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.<br>➢ Efectuar la historia dietética adaptada.<br>➢ Obtener los parámetros somato métricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal. | **8 %** |
| **a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.** | |
| a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo. | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 03** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Valoración de Estado Nutricional** | **Nº sesiones /horas**<br>**10 ses./ 28 h**<br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

| **Actividades Generales** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | a. Presentación y descripción de las actividades de aprendizaje a desarrollar en la UD, concreción de las actividades de evaluación, instrumentos y ponderación de la calificación.<br>b. Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>c. Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realiza la sesión anterior. | Calificación de los Instrumentos de Evaluación (8 %).<br>Portfolio (observación directa; resolución de procedimientos prácticos, resolución de problemas; calificación actividades; resultados de cuestionarios…) ……. 30 %<br>Pruebas escrita …… 30 %<br>Proced. Prácticos ……. 40 %<br>• Practico Pliegues……..20 %<br>• Problemas …….20 % |
| **Actividades de Desarrollo** | d. Docencia Directa<br>e. Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión<br>f. Actividades de clase consistentes en procedimientos prácticos de determinación:<br>a. Visionado de vídeos sobre medidas antropométricas<br>b. Realización de Medidas Antropométricas (tallaje, pesada, pliegues, perímetros, diámetros…)<br>c. Problemas de Determinación de compartimentos corporales.<br>d. Determinación de índices de riesgo cardiovascular y comorbilidad de obesidad<br>e. Aplicación de herramientas de cribado nutricional | |
| **Actividades de Cierre** | g. Realización de un mapa conceptual o mural de la Unidad Didáctica.<br>h. Resolución de casos clínicos dietéticos | |
| **Actividades de Refuerzo** | i. Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | j. Trabajos Alternativos | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 04** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Nutrientes** | **Nº sesiones /horas**<br>**8 ses./ 19 h**<br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

| | | |
|---|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s)- CT** | CT 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas. | **5 %** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **e), i), k)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **a), e), g)** |

**Objetivos Didácticos de Aprendizaje**

- Reconocer y caracterizar las distintas clasificaciones de nutrientes.
- Diferenciar los términos de requerimiento nutricional e ingestas recomendadas.
- Conocer las características nutricionales de los macronutrientes.
- Clasificar y caracterizar los micronutrientes.
- Reconocer la importancia del agua como nutriente
- Hallar e interpretar el balance hídrico
- Comprender los beneficios nutricionales de las fibra vegetal

**Contenidos Didácticos de la Unidad**

Unidad 4: Nutrientes: Hidratos de carbono, lípidos, proteínas, elementos químicos esenciales, vitaminas, agua y electrolitos.

1. Introducción
2. Ingestas Recomendadas
3. Los Glúcidos o Hidratos de carbono
    - 3.1 Clasificación
    - 3.2 Funciones de los glúcidos
    - 3.3 Fuentes alimentarias
    - 3.4 Efectos perjudiciales
    - 3.5 Necesidades y recomendaciones
4. Lípidos
    - 4.1 Clasificación
    - 4.2 Funciones de los Lípidos
    - 4.3 Fuentes alimentarias
    - 4.4 Efectos perjudiciales
    - 4.5 Necesidades y recomendaciones

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 04** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Nutrientes** | **Nº sesiones /horas**<br>**8 ses./ 19 h**<br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

5. Proteínas
   - 5.1 Clasificación
   - 5.2 Funciones de las proteínas
   - 5.3 Fuentes alimentarias
   - 5.4 Efectos perjudiciales
   - 5.5 Necesidades y recomendaciones
6. Elementos Químicos Esenciales
   - 6.1 Clasificación
7. El Agua y Electrolitos
   - 7.1 Agua
   - 7.2 Electrolitos
8. Vitaminas.
9. La Fibra Vegetal

| | |
|---|---|
| **Temas Transversales** | Etiquetado Nutricional. Educación para el Consumidor |

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.<br>h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:<br>➢ Seleccionar las tablas de referencia.<br>➢ Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.<br>➢ Efectuar la historia dietética adaptada.<br>➢ Obtener los parámetros somato métricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal. | **5 %** |
| **b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.**<br>**d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.**<br>**Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 04** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Nutrientes** | **Nº sesiones /horas**<br>**8 ses./ 19 h**<br><br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

| **Actividades Generales** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | a. Presentación y descripción de las actividades de aprendizaje a desarrollar en la UD, concreción de las actividades de evaluación, instrumentos y ponderación de la calificación.<br>b. Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>c. Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realizados la sesión anterior. | Calificación de los Instrumentos de Evaluación (5 %).<br>Portfolio (observación directa; resolución de procedimientos prácticos, Calificación actividades.<br>Cuestionarios…) ……. 40 %<br>Pruebas escrita …… 40 %<br>Proced. Prácticos ……. 20 % |
| **Actividades de Desarrollo** | d. Docencia Directa<br>e. Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión<br>f. Realización de cuadros- resúmenes de micronutrientes<br>g. Actividades de clase consistentes en procedimientos prácticos de determinación: Determinación del BH | |
| **Actividades de Cierre** | h. Realización de un mapa conceptual o mural de la Unidad Didáctica.<br>i. Resolución de casos clínicos dietéticos | |
| **Actividades de Refuerzo** | j. Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | k. Trabajos Alternativos | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 05** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentos** | **Nº sesiones /horas**<br>**13 ses./ 35 h**<br><br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

| | | |
|---|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s)- CT** | CT 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.<br>CT.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. | **10 %** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **d), f), l)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **e), g)** |

| **Objetivos Didácticos de Aprendizaje** |
|---|
| ➢ Reconocer y caracterizar las distintas clasificaciones de alimentos<br>➢ Analizar y comprender la concepción de la pirámides de alimentos<br>➢ Distinguir los distintos grupos de alimentos en función de su composición nutricional<br>➢ Clasificar los alimentos del grupo de los farináceos y conocer su composición nutricional.<br>➢ Clasificar los alimentos del grupo de las frutas, verduras y hortalizas y conocer su composición nutricional.<br>➢ Clasificar los alimentos lácteos y conocer su composición nutricional.<br>➢ Clasificar los alimentos proteicos y conocer su composición nutricional.<br>➢ Clasificar los alimentos grasos y conocer su composición nutricional.<br>➢ Reconocer las características nutricionales de alimentos no agrupados.<br>➢ Identificar las características de los alimentos transgénicos, funcionales, Probióticos y prebióticos… |

| **Contenidos Didácticos de la Unidad** | |
|---|---|
| **Unidad 5: Los alimentos:**<br>1. Introducción<br>2. Grupo De Cereales, Tubérculos Y Legumbres<br>3. Grupo De Frutas, Verduras Y Hortalizas<br>4. Grupo De La Leche Y Derivados<br>5. Grupo De Las Carnes, Pescado Y Huevos<br>6. Grupo De Alimentos Grasos<br>7. Otros Alimentos<br>8. Los Nuevos Alimentos | |
| **Temas Transversales** | Seguridad Alimentaria.<br>Manipulador de alimentos |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 05** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentos** | **Nº sesiones /horas**<br>**13 ses./ 35 h**<br><br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.<br>h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:<br>➢ Seleccionar las tablas de referencia.<br>➢ Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.<br>➢ Efectuar la historia dietética adaptada.<br>➢ Obtener los parámetros somato métricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal. | **10 %** |
| **b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.**<br>**c) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.** | |
| a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo. | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 05** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentos** | **Nº sesiones /horas**<br>**13 ses./ 35 h**<br><br>**Fecha: 1ª Trimestre** |

| **Actividades Generales** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | a. Presentación y descripción de las actividades de aprendizaje a desarrollar en la UD, concreción de las actividades de evaluación, instrumentos y ponderación de la calificación.<br>b. Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>c. Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realiza la sesión anterior. | Calificación de los Instrumentos de Evaluación (10 %).<br>Portfolio (observación directa; resolución de procedimientos prácticos, Calificación actividades.<br>Cuestionarios…) ……. 30 %<br>Pruebas escrita …… 30 %<br>Proced. Prácticos ……. 20 %<br>Trabajo Superalimentos ……20 % |
| **Actividades de Desarrollo** | d. Docencia Directa<br>e. Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión<br>f. Elaboración de rueda de alimentos. Se realizará en grupo.<br>g. Elaboración de pirámide de alimentos. Se realizará en grupo.<br>h. Realización de cuadros- resúmenes de los distintos grupos de alimentos expresando su composición nutricional, resaltando los alimentos que no las cumplen<br>i. Actividades de clase consistentes en procedimientos prácticos de determinación del valor calórico de las bebidas alcohólicas | |
| **Actividades de Cierre** | j. Realización de un mapa conceptual o mural de la Unidad Didáctica.<br>k. Resolución de casos clínicos dietéticos | |
| **Actividades de Refuerzo** | l. Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | m. Realización de pósteres de Superalimentos. Exposición y explicación de los pósteres mediante presentaciones | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 06** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Diseño y Programación de Dietas** | **Nº sesiones /horas**<br>**32 ses./ 88 h**<br><br>**Fecha: 2º Trimestre** |

| | | |
|---|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s) CT** | CT 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.<br>CT.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. | **25 %** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **b), c), i)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **a), e), l)** |

**Objetivos Didácticos de Aprendizaje**

- Reconocer el significado de los atributos de las dietas sanas, prudentes y adecuados.
- Clasificar las dietas atendiendo a distintos parámetros.
- Distinguir las distintas dietas vegetarianas en función de los alimentos permitidos y prohibidos.
- Aprender en concepto de Calidad Nutricional de las Dietas.
- Clarificar e investigar los distintos parámetros que determinan la calidad nutricional de la dieta.
- Fijar los objetivos nutricionales a considerar en la confección de la dieta fisiológica.
- Gestionar y manejar los instrumentos requeridos para la confección de dietas (ingestas recomendadas, guía alimentarias, tablas de composición de alimentos…)
- Diseñar y confeccionar dietas fisiológicas utilizando las herramientas e instrumentos necesarios manualmente.
- Diseñar y confeccionar dietas mediante diferentes métodos (gramajes, raciones, intercambios).
- Describir el Proceso de Atención Nutricional identificando sus etapas.

**Contenidos Didácticos de la Unidad**

Unidad 6: Diseño y Programación de Dietas

1. Dieta Prudente Y Adecuada
2. Clasificación de Dietas
3. Calidad Nutricional De Dietas.
   - 3.1. Hábitos alimentarios y variedad de la dieta
   - 3.2. Número de comidas
   - 3.3. Ingestas recomendadas
   - 3.4. Objetivos nutricionales
   - 3.5. Guías alimentarias.
   - 3.6. Tablas de composición de alimentos
4. Diseño Y Planificación De Dietas.
   - 4.1. Conocimientos, Herramientas y Recursos.
   - 4.2. Proceso de Atención Nutricional

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 06** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Diseño y Programación de Dietas** | **Nº sesiones /horas**<br>**32 ses./ 88 h**<br><br>**Fecha: 2º Trimestre** |
| **Temas Transversales** | | |

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.<br>b) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.<br>c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.<br>d) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.<br>e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.<br>g) Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.<br>h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:<br>• Seleccionar las tablas de referencia.<br>• Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.<br>• Efectuar la historia dietética adaptada.<br>• Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.<br>• Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.<br>• Calcular el gasto energético basal del supuesto definido. | **23 %** |
| **a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.**<br>**b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.**<br>**d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.**<br>**e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.**<br>**f) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.**<br>g) **Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 06** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Diseño y Programación de Dietas** | **Nº sesiones /horas**<br>**32 ses./ 88 h**<br><br>**Fecha: 2º Trimestre** |

a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.
b) Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.
c) Describir que tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.
d) Describir los "items" que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.
e) En supuestos prácticos debidamente caracterizados:
f) Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.
g) Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los clientes.
h) Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta.

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 06** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Diseño y Programación de Dietas** | **Nº sesiones /horas**<br>**32 ses./ 88 h**<br><br>**Fecha: 2º Trimestre** |

| **Actividades Formativas** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | a. Presentación y descripción de las actividades de aprendizaje a desarrollar en la UD, concreción de las actividades de evaluación, instrumentos y ponderación de la calificación.<br>b. Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>c. Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realizadas la sesión anterior.<br>d. Actividad: Aprendamos a hacer un Menú. | Calificación de los Instrumentos de Evaluación (25 %).<br>Portfolio (observación directa; resolución de procedimientos prácticos; calificación actividades; resultado cuestionarios…)..... 30 %<br>Pruebas escrita ..... 30 %<br>Proced. Prácticos .....40 %<br>• Dietas Gramajes ..... 30 %<br>• Dieta Intercambios ..... 10 % |
| **Actividades de Desarrollo** | e. Docencia Directa<br>f. Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión<br>g. Actividades de clase consistentes en procedimientos prácticos de determinación:<br>a. Familiarización con los recursos e instrumentos requeridos para la elaboración de dietas manuales.<br>b. Usos y Aplicaciones de Tablas de Composición de Alimentos BEDCA e IENVA.<br>c. Valoración Nutricional de una Dieta (varios ejercicios)<br>d. Diseño y programación de una dieta (método gramaje). Varios ejercicios.<br>e. Diseño y programación de una dieta (método gramaje-raciones). Varios ejercicios.<br>f. Diseño y programación de una dieta (método intercambios). Varios ejercicios | |
| **Actividades de Cierre** | h. Actividad "Vámonos de cena"<br>i. Realización de un mapa conceptual o mural de la Unidad Didáctica.<br>j. Realización de un esquema sobre el Proceso de Atención Nutricional<br>k. Resolución de casos clínicos dietéticos | |
| **Actividades de Refuerzo** | l. Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | m. Trabajos Alternativos. | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| **U.D. 07** | **Alimentación Equilibrada en Embarazo y Lactancia** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 2º Trimestre** |

| | | |
|---|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s)- CT** | CT 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.<br>CT.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. | **4 %** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **b), c), e), i), m)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **a), e), i)** |

| **Objetivos Didácticos de Aprendizaje** |
|---|
| ➢ Reconocer la incidencia de la dieta sana y equilibrada en la gestación y la lactancia para la mujer.<br>➢ Identificar los cambios fisiológicos que experimenta la mujer gestante.<br>➢ Inferir y analizar las necesidades nutricionales durante el embarazo.<br>➢ Establecer las Ingestas Dietéticas de Referencia en la mujer durante el embarazo<br>➢ Planificar y diseñar la dieta en la mujer durante el embarazo.<br>➢ Inferir y analizar las necesidades nutricionales durante el lactancia.<br>➢ Establecer las Ingestas Dietéticas de Referencia en la mujer lactante.<br>➢ Planificar y diseñar la dieta en la mujer lactante. |

| **Contenidos Didácticos de la Unidad** | |
|---|---|
| **Unidad 7: Alimentación equilibrada en embarazo y lactancia.**<br><br>1. Introducción<br>2. Cambio Fisiológico Durante en el Embarazo.<br>3. Necesidades Nutricionales en el Embarazo<br>4. Planificación Dietética del Embarazo<br>5. Necesidades Nutricionales en la Lactancia<br>6. Planificación Dietética en la Lactancia | |
| **Temas Transversales** | Supresión de la desigualdad por razón de sexo |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 07** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Equilibrada en Embarazo y Lactancia** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 2º Trimestre** |

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.<br>c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.<br>e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.<br>f) Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.<br>h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:<br>➢ Seleccionar las tablas de referencia.<br>➢ Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.<br>➢ Efectuar la historia dietética adaptada.<br>➢ Obtener los parámetros somato métricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal. | |
| **a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.**<br>**b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.**<br>**e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.**<br>f) **Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.** | **4 %** |
| a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.<br>b) Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.<br>c) Describir que tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.<br>d) Describir los "items" que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.<br>e) En supuestos prácticos debidamente caracterizados:<br>➢ Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.<br>➢ Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los clientes.<br>➢ Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta. | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 07** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Equilibrada en Embarazo y Lactancia** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 2º Trimestre** |

| **Actividades Generales** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | a) Presentación y descripción de las actividades de aprendizaje a desarrollar en la UD, concreción de las actividades de evaluación, instrumentos y ponderación de la calificación.<br>b) Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>c) Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realiza la sesión anterior. | Calificación de los Instrumentos de Evaluación (5 %)<br>Portfolio (observación directa; resolución de procedimientos prácticos, Calificación actividades. Cuestionarios…) ……. 30 %<br>Pruebas escrita …… 40 %<br>Proced. Prácticos ……. 30 % |
| **Actividades de Desarrollo** | d) Docencia Directa<br>e) Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión<br>f) Realización de dietas mediante programas dietéticos (DIETOPRO)<br>○ Confección de una dieta para una mujer embarazada<br>○ Confección de una dieta para una mujer lactante | |
| **Actividades de Cierre** | g) Realización de un mapa conceptual o mural de la Unidad Didáctica.<br>h) Resolución de casos clínicos dietéticos | |
| **Actividades de Refuerzo** | i) Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | j) Trabajos Alternativos | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| **U.D. 08** | **Alimentación Equilibrada en Infancia y Adolescencia** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

| | | |
|---|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s)- CT** | CT 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.<br>CT.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. | **4 %** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **b), c), e), i), m)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **a), e), i)** |

| **Objetivos Didácticos de Aprendizaje** |
|---|
| ➢ Reconocer la incidencia de la dieta sana y equilibrada en la infancia y en la adolescencia.<br>➢ Identificar los beneficios y las ventajas de la Lactancia Materna en el lactante y en la madre.<br>➢ Evaluar la composición nutricional de la leche materna<br>➢ Describir los factores que justifica la introducción de la alimentación complementaria en el lactante.<br>➢ Inferir y analizar las recomendaciones dietéticas de la alimentación complementaria<br>➢ Describir las características generales fisiológicas relacionadas con la nutrición del niño de 1 a 3 años.<br>➢ Inferir y analizar las necesidades nutricionales del niño de 1 a 3 años.<br>➢ Analizar la realidad nutricional del niño de 1 a 3 años.<br>➢ Establecer las Recomendaciones Dietéticas para la elaboración de una dieta del niño de 1 a 3 años.<br>➢ Evaluar el consumo de leche en la infancia.<br>➢ Describir las características generales fisiológicas relacionadas con la nutrición del preescolar y escolar.<br>➢ Inferir y analizar las necesidades nutricionales del preescolar y escolar.<br>➢ Establecer las Recomendaciones Dietéticas para la elaboración de una dieta del preescolar y escolar.<br>➢ Describir las características generales fisiológicas relacionadas en la nutrición del adolescente.<br>➢ Inferir y analizar las necesidades nutricionales del adolescente.<br>➢ Establecer las Recomendaciones Dietéticas para la elaboración de una dieta del adolescente.<br>➢ Reconocer la importancia de la Actividad Física en la infancia y adolescencia para la prevención de la obesidad |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 08** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Equilibrada en Infancia y Adolescencia** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

**Contenidos Didácticos de la Unidad**

**Unidad 8: Alimentación equilibrada en la infancia y Adolescencia.**

1. Introducción
2. Alimentación del Lactante.
3. Alimentación de Uno a Tres años
4. Alimentación del Preescolar y Escolar
5. Alimentación del Adolescente
6. Importancia de la Actividad Física en la Infancia y en la Adolescencia para Prevención de la Obesidad
7. Conclusiones

| | |
|---|---|
| **Temas Transversales** | Supresión de la desigualdad por razón de sexo |

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.<br>c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.<br>d) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.<br>f) Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.<br>h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:<br>➢ Seleccionar las tablas de referencia.<br>➢ Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.<br>➢ Efectuar la historia dietética adaptada.<br>➢ Obtener los parámetros somato métricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal. | **5 %** |
| **a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.**<br>**b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.**<br>**d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.**<br>**e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.**<br>f) **Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 08** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Equilibrada en Infancia y Adolescencia** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.
b) Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.
c) Describir que tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.
d) Describir los "items" que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.
e) En supuestos prácticos debidamente caracterizados:
   - 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 clientes.

Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta.

| **Actividades Generales** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | a) Presentación y descripción de las actividades de aprendizaje a desarrollar en la UD, concreción de las actividades de evaluación, instrumentos y ponderación de la calificación.<br>b) Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>c) Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realiza la sesión anterior. | **Calificación de los Instrumentos de Evaluación (4 %)**<br>Portfolio (observación directa; resolución de procedimientos prácticos, Calificación actividades.<br>Cuestionarios…) ..... 40 %<br>Pruebas escrita ..... 60 % |
| **Actividades de Desarrollo** | d) Docencia Directa<br>e) Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión<br>f) Realización de dietas mediante programas dietéticos (DIETOPRO)<br>○ Confección de una dieta de un adolescente | |
| **Actividades de Cierre** | g) Realización de un mapa conceptual o mural de la Unidad Didáctica.<br>h) Resolución de casos clínicos dietéticos | |
| **Actividades de Refuerzo** | i) Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | j) Trabajos Alternativos | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 09** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Equilibrada en Menopausia** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

| | | |
|---|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s)- CT** | CT 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.<br>CT.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. | **4 %** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **b), c), e), i), m)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **a), e), i)** |

| **Objetivos Didácticos de Aprendizaje** |
|---|
| ➢ Reconocer la incidencia de la dieta sana y equilibrada en la menopausia.<br>➢ Describir las características generales fisiológicas relacionadas con la nutrición de la mujer menopaúsica.<br>➢ Inferir y analizar las necesidades nutricionales de la mujer menopaúsica.<br>➢ Analizar la realidad nutricional de la mujer menopaúsica.<br>➢ Establecer las Recomendaciones Dietéticas para la elaboración de una dieta para una mujer menopaúsica.<br>➢ Establecer las raciones recomendadas en la dieta de la mujer menopaúsica |

| **Contenidos Didácticos de la Unidad** | |
|---|---|
| **Unidad 9: Alimentación equilibrada en la Menopausia o Climaterio.**<br><br>1. Introducción<br>2. Fisiología de la menopausia y climaterio.<br>2.1. Sintomatología<br>2.2. Efectos a largo plazo<br>3. Requerimientos y recomendaciones nutricionales en la menopausia<br>4. Pautas dietéticas y de estilo de vida generales<br>5. Raciones recomendadas | |
| **Temas Transversales** | Supresión de la desigualdad por razón de sexo |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 09** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Equilibrada en Menopausia** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br><br>**Fecha: 3º Trimestre** |

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.<br>c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.<br>e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.<br>f) Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.<br>h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:<br>➢ Seleccionar las tablas de referencia.<br>➢ Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.<br>➢ Efectuar la historia dietética adaptada.<br>➢ Obtener los parámetros somato métricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal. | **4 %** |
| **a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.**<br>**b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.**<br>**d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.**<br>**e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.**<br>f) **Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 09** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Equilibrada en Menopausia** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.
b) Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.
c) Describir que tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.
d) Describir los "items" que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.
e) En supuestos prácticos debidamente caracterizados:
   - 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 clientes.
   - Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta.

| **Actividades Generales** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | a) Presentación y descripción de las actividades de aprendizaje a desarrollar en la UD, concreción de las actividades de evaluación, instrumentos y ponderación de la calificación.<br>b) Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>c) Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realiza la sesión anterior. | **Calificación de los Instrumentos de Evaluación (4 %)**<br>Portfolio (observación directa; resolución de procedimientos prácticos, Calificación actividades.<br>Cuestionarios…) ..... 30 %<br>Pruebas escrita ..... 50 %<br>Trabajo.....20 % |
| **Actividades de Desarrollo** | d) Docencia Directa<br>e) Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión<br>f) Realización de dietas mediante programas dietéticos (DIETOPRO)<br>○ Confección de una dieta de una mujer con Menopausia | |
| **Actividades de Cierre** | g) Realización de un mapa conceptual o mural de la Unidad Didáctica.<br>h) Resolución de casos clínicos dietéticos | |
| **Actividades de Refuerzo** | i) Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | j) Trabajos Alternativos. Alimentación Equilibrada en la Andropausia | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 10** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Equilibrada en Personas Mayores** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

| | | |
|---|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s)- CT** | CT 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.<br>CT.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. | **4 %** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **b), c), e), i), m)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **a), e), i)** |

| **Objetivos Didácticos de Aprendizaje** |
|---|
| ➢ Reconocer los datos sociodemográficos relacionados con las personas mayores.<br>➢ Describir las características generales fisiológicas relacionadas con la nutrición de las personas mayores.<br>➢ Inferir y analizar las necesidades nutricionales de las personas mayores.<br>➢ Establecer las Recomendaciones Dietéticas para la elaboración de una dieta para las personas mayores.<br>➢ Establecer las raciones recomendadas en la dieta de las personas mayores<br>➢ Identificar los principales trastornos relacionados con la nutrición en las personas mayores |

| **Contenidos Didácticos de la Unidad** | |
|---|---|
| **Unidad 10: Alimentación Equilibrada en Personas Mayores.**<br><br>1. Datos sociodemográficos<br>2. Cambios vinculados con el envejecimiento relacionado con la nutrición.<br>3. Valoración nutricional en la persona mayor<br>4. Principios generales en la alimentación de las personas mayores<br>6. Principales trastornos relacionados con la nutrición | |
| **Temas Transversales** | Supresión de la desigualdad por razón de sexo |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 10** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Equilibrada en Personas Mayores** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.<br>c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.<br>e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.<br>g) Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.<br>h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:<br>➢ Seleccionar las tablas de referencia.<br>➢ Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.<br>➢ Efectuar la historia dietética adaptada.<br>➢ Obtener los parámetros somato métricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal. | |
| **a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.**<br>**b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.**<br>**d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.**<br>**e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.**<br>f) **Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.** | **4 %** |
| f) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.<br>g) Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.<br>h) Describir que tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.<br>i) Describir los "items" que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.<br>j) En supuestos prácticos debidamente caracterizados:<br>➢ Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.<br>➢ Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los clientes.<br>➢ Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta. | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 10** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Equilibrada en Personas Mayores** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

| **Actividades Generales** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | a) Presentación y descripción de las actividades de aprendizaje a desarrollar en la UD, concreción de las actividades de evaluación, instrumentos y ponderación de la calificación.<br>b) Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>c) Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realiza la sesión anterior. | **Calificación de los Instrumentos de Evaluación (4 %)**<br>Portfolio (observación directa; resolución de procedimientos prácticos, Calificación actividades.<br>Cuestionarios…) ……. 30 %<br>Pruebas escrita …… 50 %<br>Trabajo……20 % |
| **Actividades de Desarrollo** | d) Docencia Directa<br>e) Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión | |
| **Actividades de Cierre** | f) Realización de un mapa conceptual o mural de la Unidad Didáctica.<br>g) Resolución de casos clínicos dietéticos | |
| **Actividades de Refuerzo** | h) Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | i) Trabajos Alternativos. Alimentación Equilibrada en personas mayores | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 11** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Equilibrada en el Deporte** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

| | | |
|---|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s)- CT** | CT 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.<br>CT.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. | **4 %** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **a), i), l)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **a), e), g)** |

**Objetivos Didácticos de Aprendizaje**

- Comprender la importancia de la actividad física en el contexto actual.
- Diferenciar los distintos instrumentos de evaluación del Estado Nutricional
- Conocer el concepto de Historia Clínica.
- Desarrollar y diseñar instrumentos de la Historia Clínica
- Conocer y Determinar medidas antropométricas.
- Hallar e interpretar el Índice de Masa Corporal.
- Determinar e Interpretar los compartimentos corporales.
- Reconocer y caracterizar los distintos somatotipos corporales.
- Saber y justificar la relación de parámetros Bioquímicos en la Evaluación del Estado Nutricional.
- Reconocer e identificar signos y síntomas característicos de enfermedades carenciales
- Saber aplicar distintas

**Contenidos Didácticos de la Unidad**

Unidad 11 Alimentación Equilibrada en el Deporte

1. La importancia de la actividad física y el deporte en el contexto actual
2. Características del grupo y necesidades nutricionales específicas.
   2.1. Energía
   2.2. Hidratos de Carbono
   2.3. Proteínas
   2.4. Grasas
   2.5. Vitamina y minerales
   2.6. Agua y electrolitos
3. Ayudas ergogénicas nutricionales
4. Sustitutivos de comida
5. Dopaje.
6. Interacciones fármaco-nutriente

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 11** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Equilibrada en el Deporte** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

7. Lesiones y fatiga
8. Planificación dietética
   8.1. Alimentación Precompetitiva
   8.2. Alimentación Percompetiva
   8.3. Alimentación Postcompetitiva.

| **Temas Transversales** | |
|---|---|

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.<br>c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.<br>e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.<br>g) Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.<br>h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:<br>➢ Seleccionar las tablas de referencia.<br>➢ Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.<br>➢ Efectuar la historia dietética adaptada.<br>➢ Obtener los parámetros somato métricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal. | **4 %** |
| **a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.**<br>**b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.**<br>**d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.**<br>**e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.**<br>f) **Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 11** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Equilibrada en el Deporte** | **Nº sesiones /horas**<br>**5 ses./ 14 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.
b) Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.
c) Describir que tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.
d) Describir los "items" que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.
e) En supuestos prácticos debidamente caracterizados:
   - 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 clientes.
   - Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta.

| **Actividades Generales** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | a) Presentación y descripción de las actividades de aprendizaje a desarrollar en la UD, concreción de las actividades de evaluación, instrumentos y ponderación de la calificación.<br>b) Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>c) Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realiza la sesión anterior. | Portfolio (observación directa; resolución de procedimientos prácticos, Calificación actividades.<br>Cuestionarios…) …….. 40 %<br>Proced. Teóricos …… 60 % |
| **Actividades de Desarrollo** | d) Docencia Directa<br>e) Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión | |
| **Actividades de Cierre** | f) Realización de un mapa conceptual o mural de la Unidad Didáctica.<br>g) Resolución de casos clínicos dietéticos | |
| **Actividades de Refuerzo** | h) Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | i) Trabajos Alternativos | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 12** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Colectiva** | **Nº sesiones /horas 4 ses./ 10 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

| | |
|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s)- CT** | CT 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.<br>CT.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **a), i), l)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **a), e), g)** |

| **Objetivos Didácticos de Aprendizaje** |
|---|
| ➢ |

| **Contenidos Didácticos de la Unidad** | |
|---|---|
| | |
| **Temas Transversales** | |

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| h) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.<br>i) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.<br>j) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.<br>k) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.<br>l) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común. | **5 %** |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 12** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Alimentación Colectiva** | **Nº sesiones /horas 4 ses./ 10 h**<br><br>**Fecha: 3º Trimestre** |

m) Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.

i) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:
- Seleccionar las tablas de referencia.
- Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
- Efectuar la historia dietética adaptada.
- Obtener los parámetros somato métricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.

**b) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.**

a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.

| **Actividades Generales** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | j) Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>k) Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realiza la sesión anterior. | Portfolio (observación directa; resolución de procedimientos prácticos, Calificación actividades.<br>Cuestionarios…) …….. 30 %<br>Pruebas escrita …….. 30 %<br>Proced. Prácticos ……. 40 % |
| **Actividades de Desarrollo** | l) Docencia Directa<br>m) Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión<br>n) Actividades de clase consistentes en procedimientos prácticos de determinación:<br>○ Realización de Medidas Antropométricas (tallaje, pesada, pliegues, perímetros, diámetros…)<br>○ Visionado de vídeos sobre medidas antropométricas<br>○ Problemas de Determinación de compartimentos corporales.<br>○ Determinación de índices de riesgo cardiovascular y comorbilidad de obesidad<br>○ Aplicación de herramientas de cribado nutricional | |
| **Actividades de Cierre** | o) Realización de un mapa conceptual o mural de la Unidad Didáctica.<br>p) Resolución de casos clínicos dietéticos | |
| **Actividades de Refuerzo** | q) Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | r) Trabajos Alternativos | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 13** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Formas Alternativas de la Alimentación** | **Nº sesiones /horas 3 ses./ 7 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

| | |
|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s)- CT** | CT 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.<br>CT.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **a), i), l)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **a), e), g)** |

| **Objetivos Didácticos de Aprendizaje** |
|---|
| ➢ |

| **Contenidos Didácticos de la Unidad** | |
|---|---|
| | |
| **Temas Transversales** | |

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| n) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.<br>o) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.<br>p) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.<br>q) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.<br>r) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común. | **5 %** |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 13** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Formas Alternativas de la Alimentación** | **Nº sesiones /horas 3 ses./ 7 h**<br>**Fecha: 3º Trimestre** |

s) Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.

j) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:
- Seleccionar las tablas de referencia.
- Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
- Efectuar la historia dietética adaptada.
- Obtener los parámetros somato métricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.

**c) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.**

b) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.

| **Actividades Generales** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | s) Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>t) Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realiza la sesión anterior. | Portfolio (observación directa; resolución de procedimientos prácticos, Calificación actividades.<br>Cuestionarios…) …….. 30 %<br>Pruebas escrita …….. 30 %<br>Proced. Prácticos ……. 40 % |
| **Actividades de Desarrollo** | u) Docencia Directa<br>v) Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión<br>w) Actividades de clase consistentes en procedimientos prácticos de determinación:<br>○ Realización de Medidas Antropométricas (tallaje, pesada, pliegues, perímetros, diámetros…)<br>○ Visionado de vídeos sobre medidas antropométricas<br>○ Problemas de Determinación de compartimentos corporales.<br>○ Determinación de índices de riesgo cardiovascular y comorbilidad de obesidad<br>○ Aplicación de herramientas de cribado nutricional | |
| **Actividades de Cierre** | x) Realización de un mapa conceptual o mural de la Unidad Didáctica.<br>y) Resolución de casos clínicos dietéticos | |
| **Actividades de Refuerzo** | z) Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | aa) Trabajos Alternativos | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 14** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Aplicaciones Informáticas** | **Nº sesiones /horas 13 ses./ 35 h**<br><br>**Fecha: 2º Trimestre** |

| | | |
|---|---|---|
| **Capacidad (es) Terminal (es) asociada (s)- CT** | CT 1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.<br>CT.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.<br>CT.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. | **12 %** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Objetivos generales asociados** | **a), i), l)** | **Capacidades profesionales asociadas - CPs** | **a), e), g)** |

**Objetivos Didácticos de Aprendizaje**

- Comprender la importancia de la valoración del estado nutricional previa a la elaboración de una dieta.
- Diferenciar los distintos instrumentos de evaluación del Estado Nutricional
- Conocer el concepto de Historia Clínica.
- Desarrollar y diseñar instrumentos de la Historia Clínica
- Conocer y Determinar medidas antropométricas.
- Hallar e interpretar el Índice de Masa Corporal.
- Determinar e Interpretar los compartimentos corporales.
- Reconocer y caracterizar los distintos somatotipos corporales.
- Saber y justificar la relación de parámetros Bioquímicos en la Evaluación del Estado Nutricional.
- Reconocer e identificar signos y síntomas característicos de enfermedades carenciales
- Saber aplicar distintas

**Contenidos Didácticos de la Unidad**

Unidad 14: Aplicaciones Informática

9. Métodos para la Evaluación del Estado Nutricional.
   - 9.1. Historia del Cliente
   - 9.2. Antecedentes Relacionados con la Alimentación / Nutrición. Historia Dietética.
   - 9.3. Medidas Antropométricas.
   - 9.4. Datos Bioquímicos, Pruebas Médicas Y Procedimientos.
   - 9.5. Hallazgos Físicos Centrados En Nutrición.
10. Historia Dietética.
    - 10.1. Metodología.
    - 10.2. Aplicaciones.
11. Medidas Antropométricas.
    - 11.1. Talla.
    - 11.2. Complexión
    - 11.3. Peso.

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 14** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Aplicaciones Informáticas** | **Nº sesiones /horas 13 ses./ 35 h**<br><br>**Fecha: 2º Trimestre** |

11.4. Índice De Masa Corporal (IMC)
11.5. Estimación De Compartimentos.
11.6. Riesgo Cardiovascular Y De Comorbilidades Asociadas A Obesidad
11.7. Somatotipo
12. Evaluación Bioquímica
13. Exploración Física Y Nutricional
14. Herramientas De Cribado Nutricional

| **Temas Transversales** | |
|---|---|

| **Criterios de Evaluación (RA)** | |
|---|---|
| t) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.<br>u) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.<br>v) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.<br>w) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.<br>x) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.<br>y) Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.<br>k) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:<br>➢ Seleccionar las tablas de referencia.<br>➢ Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.<br>➢ Efectuar la historia dietética adaptada.<br>➢ Obtener los parámetros somato métricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.<br>**d) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.**<br>c) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo. | **5 %** |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

| **U.D. 14** | **Título** | **Temporalización** |
|---|---|---|
| | **Aplicaciones Informáticas** | **Nº sesiones /horas 13 ses./ 35 h**<br>**Fecha: 2º Trimestre** |

| **Actividades Generales** | | |
|---|---|---|
| | **Descripción de la actividad** | **Instrumentos Evaluación / Ponderación de Calificación** |
| **Actividades de Inicio** | bb) Ante la presentación de un video, artículo, imagen…, se realizará una tormenta de ideas (brainstorming) seguido de un debate moderado por el profesor o un alumno o alumna.<br>cc) Antes de cada sesión se llevará a cabo la resolución de los cuestionarios y actividades realiza la sesión anterior. | Portfolio (observación directa; resolución de procedimientos prácticos, Calificación actividades. Cuestionarios…) ……. 30 %<br>Pruebas escrita …… 30 %<br>Proced. Prácticos ……. 40 % |
| **Actividades de Desarrollo** | dd) Docencia Directa<br>ee) Cuestionarios Google antes de finalizar la sesión<br>ff) Actividades de clase consistentes en procedimientos prácticos de determinación:<br>○ Realización de Medidas Antropométricas (tallaje, pesada, pliegues, perímetros, diámetros…)<br>○ Visionado de vídeos sobre medidas antropométricas<br>○ Problemas de Determinación de compartimentos corporales.<br>○ Determinación de índices de riesgo cardiovascular y comorbilidad de obesidad<br>○ Aplicación de herramientas de cribado nutricional | |
| **Actividades de Cierre** | gg) Realización de un mapa conceptual o mural de la Unidad Didáctica.<br>hh) Resolución de casos clínicos dietéticos | |
| **Actividades de Refuerzo** | ii) Actividades de recuperación | |
| **Actividades de Ampliación** | jj) Trabajos Alternativos | |

# 8. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

## *Espacios y agrupamientos*

Mi concepción didáctica contempla la participación del alumnado en su aprendizaje, por este motivo, la mejor forma de distribuir los pupitres, con un diseño circular, que permita la comunicación visual, y también la asociación en pequeños grupos.

Se establecerán **grupos cooperativos**, donde todos ellos trabajarán juntos para alcanzar objetivos comunes, asegurándose que ellos mismos y sus compañeros del grupo completan la tarea de aprendizaje asignada.

El espacio en el que se desarrolla el proceso de enseñanza es un aula polivalente, que dispondrá de vitrinas donde se guarda todo el material de determinaciones antropométricas, así como un aula contigua de ordenadores. También haremos uso de la biblioteca y salón de actos.

## *Materiales y recursos didácticos.*

***Recursos personales:***

Docente, orientador, profesionales del sector de sanidad (Actividades complementarias y extraescolares) y equipo directivo.

***Recursos materiales:***

*Bibliografía de aula:*

- Temario elaborado por el profesor, mediante bibliografía especializada y actualizada.
- Madrid Conesa, Juan. Xandrí Graupera, J. María. Alimentación Equilibrada. Ed. Arán. 2019.
- Ángeles Carbajal y col. Tablas de composición de alimentos. ED. Pirámide. 2014
- Tablas de recomendaciones dietéticas en energía y nutrientes, tablas de crecimiento, tablas de raciones, tablas de percentiles de la O.M.S.

*Bibliografía del departamento:*

- Salvador Santos, Jordi. Nutrición y dietética clínica. 4ª Edición. Editorial Elsevier Masson. 2019.
- Madrid Conesa, Juan. Xandrí Graupera, José María. Alimentación Equilibrada. Ed.: Arán. 2019.

- Louis S. Jean. Dietética en la práctica médica. 2ª Edición. Ed: Elsevier. 2018
- Román, Diego, Bellido Guerrero, Pedro, Pablo García Luna. Dietoterapia, Nutrición clínica y metabolismo 3ª edición. Ed: SEENC. 2017.
- Grim, Peter. Texto y atlas de nutrición. Ed. Elsevier Masson. 2016.
- Hernández, Ángel Gil. Tratado de Nutrición, Tomo I. Ed. Diaz de santos 2010.
- P. Cervera, J. Clapes. Alimentación y Dietoterapia. 4ª Edición. Editorial Mc. GarwHill Interamericana. 2017.
- Mataix J, Garcia L, Mañas M, Martínez E, LLopis J. Tabla de Composición de Alimentos. 5a ed. Granada: Universidad de Granada; 2009.
- Ildefonso J. Larrañaga y otros. Dietética y Dietoterapia. Ed. Mc. Graw-Hill
- Restauración Colectiva. APPCC.CESNId. Ed. Masson. 2016.


*Material legislativo:*

- BOJA, BOE, R.D. y Decreto del Título. Ley General de Sanidad,
- Ley de Sanidad Andaluza.

*Audiovisuales:*

Presentaciones power point, Moodle, Kahoot, blog educacional, Google forms, corubric.

*Páginas web:*

- La Nutrición en la red. Universidad complutense de Madrid. Facultad de Farmacia UGR, Asociación Española de Nutrición. Red-NuBE.
- Hardware y Software específicos para elaborar dietas (DietoPro).

*Material específico del módulo:*

- Báscula, tallímetro, lipocalibre, cinta métrica, pie de rey, equipo de bioimpedancia. material sencillo de cocina y peso para alimentos.
- Modelo anatómico.

## 9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS y EXTRAESCOLARES

- Jornada de Convivencia. Visita al casco antiguo de Jaén
- Actividad: Análisis sensorial del aceite de oliva
- Actividad: Confección de menús saludables (colaboración
- Visita a industrias alimentarias regionales (INNOFOODS; Sustancias Bioactivas)
- Visita a Centros de Investigación: Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos "José Mataix" y CIDAF, Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional
- Conferencias relacionadas con la alimentación y dietética.

- Conferencia sobre alimentación del Deportista.

## 10. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

El significado educativo de la atención a la diversidad puede concretarse en los siguientes puntos:

a) Se parte de la idea de que las personas son diferentes y que por tanto la escuela debe ayudar a cada uno a desarrollar sus aptitudes.
b) No se trata de educar en la igualdad, sino ofrecer a todos las mismas oportunidades para ser desiguales.

Todo ello está fundamentado en una serie de principios básicos y fundamentales:

- Principio de normalización: necesidad de que cualquier alumno se beneficie, siempre que sea posible, de los servicios educativos ordinarios.

- Principio de individualización: todo centro docente tiene como tarea primordial proporcionar a cada alumno la respuesta que necesita en cada momento para desarrollar de forma óptima sus capacidades, dentro de sus posibilidades reales.

Para llevar a cabo el desarrollo del tratamiento de la diversidad es preciso analizar cada caso para aplicar la medida apropiada.

Es conveniente indicar que en la Formación Profesional específica, que es una enseñanza no obligatoria, no caben las adaptaciones curriculares significativas. Las adaptaciones que se pueden aplicar deben ser no significativas, por tanto existen dos situaciones:

- Necesidades sensoriales: se utilizan elementos materiales, escritos, audiovisuales e informáticos, de acceso al currículo.

- Diversidad de intereses y ritmos en los aprendizajes: se utilizarán actividades de apoyo, refuerzo o ampliación según la situación. Estas actividades versan sobre el tema y se deben desarrollar en el aula.

*Para atender a la diversidad se proponen las siguientes medidas:*

a) Al comienzo del módulo se analizarán las necesidades de los alumnos y las diferencias existentes en el grupo. Para ello se realiza una prueba de nivel inicial o **evaluación inicial**.
b) **Actividades graduadas** en dificultad y forma: actividades de refuerzo, recuperación, ampliación y síntesis.
c) Adaptaciones en los elementos de acceso al currículo: espacios, materiales, elementos para la comunicación, etc.

d) Adaptaciones no significativas del currículo: agrupamientos selectivos, metodología activa, procedimientos e **instrumentos de evaluación diversos**.
e) Se realizarán distintos **tipos de agrupamientos** para trabajar los contenidos y actividades, desde trabajo individual, por parejas a grupos cooperativos.

En este curso hay tres alumnas con trastornos de dislexia. Las medidas de atención a la diversidad son las siguientes:

1º. Ubicación próxima a los puntos de interés en el aula.
2º. Constante y continua supervisión y control de las tareas y actividades propuestas.
3º. Adaptar los instrumentos de evaluación propiciando los orales sobre los escritos.
4º. Flexibilizar la aplicación de normas ortográficas.
5º. Dotarle de medios informáticos y tecnológicos.

## 10 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.

La evaluación 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.

La finalidad de la evaluación educativa es mejorar el proceso de aprendizaje de cada alumno, el funcionamiento del grupo clase y nuestra propia práctica.

A partir del Proyecto Curricular del Ciclo Formativo, cada profesor, en el momento de la preparación de las clases, concretará: los criterios de evaluación, los procedimientos y tiempos más adecuados para realizarla y para asegurar la necesaria información tanto a los propios alumnos como a las familias y al resto del equipo educativo. A lo largo del proceso debemos ajustarnos, lo más posible, a la aplicación real de estas previsiones.

| | INDICADORES | VALORACIÓN | OBSERVACIONES Y PROPUESTAS DE MEJORAS |
|---|---|---|---|
| **1** | Tengo en cuenta el procedimiento general, que concreto en mi programación de aula, para la evaluación de los resultados de aprendizaje de acuerdo con el Proyecto Curricular del Ciclo Formativo y con la programación del Módulo Profesional. | | |
| **2** | Aplico criterios de evaluación y de calificación (ponderación del valor de trabajos, de las pruebas teóricas y prácticas, tareas de clase...) en cada uno de los temas de acuerdo con el Proyecto Curricular y, en su caso, las programaciones del Módulo... | | |
| **3** | 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 y Departamento de Orientación. | | |
| **4** | Contemplo otros momentos de evaluación inicial: a comienzos de un tema, de Unidad Didáctica, de nuevos bloques de contenido... | | |
| **5** | Utilizo suficientes criterios de evaluación que atiendan de manera equilibrada la evaluación de los diferentes contenidos (conceptuales, procedimentales, actitudinales). | | |

| | INDICADORES | VALORACIÓN | OBSERVACIONES Y PROPUESTAS DE MEJORAS |
|---|---|---|---|
| **6** | Utilizo sistemáticamente procedimientos e instrumentos variados de recogida de información (registro de observaciones, carpeta del alumno, ficha de seguimiento, diario de clase, tablón de anuncio,...) | | |
| **7** | Corrijo y explico -habitual y sistemáticamente- los trabajos y actividades de los alumnos y, doy pautas para la mejora de sus aprendizajes. | | |
| **8** | Uso estrategias y procedimientos de autoevaluación y coevaluación en grupo que favorezcan la participación de los alumnos en la evaluación. | | |
| **9** | Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumnos/as, de los temas, de los contenidos... | | |
| **10** | Utilizo diferentes medios para informar a padres, profesores y alumnos (sesiones de evaluación, boletín de información, reuniones colectiva, entrevistas individuales, asambleas de clase...) de los resultados de la evaluación. | | |

1. MOTIVACIÓN POR PARTE DEL PROFESORADO HACIA EL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

| 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 | | | | |

2. 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 materias | | | | |

3. ESTRUCTURA Y COHESIÓN EN EL PROCESO 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 | | | | |

4. 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. | | | | |

5. EVALUACIÓN DEL PROCESO

| 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… | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA DE SANIDAD:**<br><br>**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**<br><br>**GRUPO: PRIMERO CFGS DE DIETÉTICA** | **JEFATURA DE ESUDIOS**<br><br>IES San Juan Bosco<br>Jaén |

**Profesor: Dionisio Alejo López**

**Jaén, Septiembre de 2.022**