**NIVEL: 1º CFGS TÉCNICO EN DIETÉTICA**

**MÓDULO: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**

**DEPARTAMENTO:**

**SANIDAD**

**Curso: 2019/2020**

***INDICE***

1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN
2. MARCO LEGAL
3. CONTEXTO
   1. ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO Y DEL ENTORNO
   2. ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALUMNOS/AS
4. PERFIL PROFESIONAL
   1. COMPETENCIA GENERAL
   2. UNIDADES DE COMPETENCIA DEL TÍTULO.
   3. OCUPACIONES Y ACTIVIDADES PROFESIONALES MÁS RELEVANTES
5. OBJETIVOS GENERALES
6. CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN
7. SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS
8. CONTENIDOS TRANSVERSALES
9. METODOLOGÍA
10. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS
    1. RECURSOS DIDÁCTICOS
    2. BIBLIOGRAFÍA Y ENLACES WEB
11. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
12. EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN
    1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
    2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN
    3. SISTEMA DE RECUPERACIÓN
    4. EVALUACIÓN FINAL
    5. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE
    6. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO
13. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS
14. OTRAS REFERENCIAS
15. UNIDADES DIDÁCTICAS
16. **INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN**

Planificar es prever racional y sistemáticamente las acciones que hay que realizar para la consecución adecuada de unos objetivos previamente establecidos.

La programación no es sólo una distribución de contenidos y actividades, sino un instrumento para la regulación de un proceso de construcción del conocimiento y de desarrollo personal y profesional del alumnado que está orientado a la consecución de unas determinadas competencias. De ahí que presente un carácter dinámico y que contenga elementos definitivos, estando abierta a una revisión permanente para regular las prácticas educativas que consideramos más apropiadas en cada contexto.

A través de este documento, se establece la planificación del **Módulo** **de Alimentación Equilibrada**, dirigido a un grupo de alumnos/as de primer curso del **Título de Técnico en Dietética**, en el IES Fuentepiña. Las enseñanzas de este Título vienen establecidas por el **Real Decreto 536/1995, de 7 de abril** y el desarrollo del currículo en la Comunidad Autónoma de Andalucía está establecido en el **Decreto 39/1996 de 30 de enero**.

El Título de Técnico Superior en Dietética está identificado por los siguientes elementos:

* Denominación: Técnico en Dietética
* Nivel: Formación Profesional de Grado Superior.
* Duración: 2000 horas.
* Familia Profesional: Sanidad.
* Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: CINE-5b.
* Nivel Europeo de Referencia EQF: 3
* Nivel del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior: Nivel 1 Técnico Superior.

El Módulo Profesional 2 denominado ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA, objeto de esta programación tiene:

* Horas Totales: 352 horas.
* Distribución Semanal: 11 horas semanales
* Curso en el que se imparte: Primer curso.

1. **MARCO LEGAL**

* Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE). (BOE 14/07/06).
* Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (LOMCE). (BOE 10/12/13).
* Ley 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional. (BOE 26/06/2002).
* Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía**.**
* Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. (BOE 30/07/11).
* 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 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.
* **Real Decreto 536/1995, de 7 de abril**, por el que se establece el Título de Técnico Superior en DIETÉTICA y se fijan sus enseñanzas mínimas.
* **Decreto 39/1996 de 30 de enero,** por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dietética, en la Comunidad Autónoma Andaluza.
* INSTRUCCIONES de 8 de marzo de 2017, de la Dirección General de Participación y Equidad, por las que se actualiza el protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.

1. CONTEXTO

La programación didáctica debe adecuarse a un determinado contexto, como es el entorno social y cultural del centro, las características del mismo, y las características del grupo de alumnos/as.

* 1. ***ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO Y DEL ENTORNO***

El Centro se encuentra situado en la periferia (zona noroeste) de Huelva, en una zona de expansión de la ciudad, en la que coexisten barrios tradicionales rodeados por obras nuevas, presumiblemente por la tipología de las viviendas, vive una población nueva, joven y con un nivel adquisitivo y cultural más alto.

La mayoría de los problemas sociales que sufre la comunidad de esta zona, podemos decir que tiene su origen en la escasa formación de parte de su población y consecuentemente de la elevada tasa de desempleo que ésta provoca. Parte de la población que trabaja lo hace en condiciones de precariedad, creándose un contexto donde se desarrollan conductas sociales desviadas (alcoholismo, delincuencia, drogadicción).

Por otra parte, el número de alumnado inmigrante va creciendo notablemente, hecho que aporta riqueza y diversidad a nuestro centro. Nos encontramos con diversas nacionalidades predominando el alumnado marroquí y de Europa del Este. Es un centro catalogado como de Actuación Educativa Preferente.

El IES un centro bilingüe, lleva más de 20 años impartiendo y cuenta con una extensa oferta educativa que va desde secundaria, bachillerato, ciclos formativos, programas de cualificación profesional y cursos de preparación para el acceso a ciclos formativos. Además se realizan las pruebas de acceso a ciclos en la opción C, pruebas libres de E.S.O. y pruebas libres para la obtención del título de técnico en cuidados auxiliares de enfermería. Entre los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior, tienen especial relevancia los pertenecientes a la familia de Sanidad.

El entorno industrial en el que está situado el centro favorece la inserción en el mundo laboral una vez finalizada la formación. El alumnado que acude a realizar este ciclo, no sólo pertenece al área geográfica donde se encuentra el IES, sino también procede de diferentes partes de la capital, así como de pueblos de alrededores, pues es el único de la zona donde se imparte las enseñanzas correspondientes a este módulo.

* 1. ***ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALUMNOS/AS***

El número de alumnos y alumnas que cursan el módulo de Alimentación Equilibrada, es 23, 18 mujeres y 5 hombres. El grupo es heterogéneo. Del total, 7 de ellos proceden de Bachillerato. Otros 2 han cursado otros ciclos formativos de grado medio de Cuidados Auxiliares de Enfermería. Una alumna es licenciada en Psicología y que trabaja un día por la mañana y da clases particulares los jueves; un alumno es jugador del Real Recreativo, que ha decidido, por incompatibilidad de horario con los entrenamientos, cursar todos los módulos menos el de Alimentación Equilibrada; tenemos una alumna que está realizando la FCT del Ciclo de Grado Medio de Farmacia y Parafarmacia.

Tenemos 3 repetidores, de los cuales 2 vienen del grupo de la mañana.

De todos ellos, hay 4 alumnos/as que están trabajando (entre ellos las dos licenciadas), así, compaginan estudios y trabajo. Atendiendo a la descripción del aula clase, se puede anticipar que el nivel de partida en cuanto a conocimientos es muy diverso. Para la mayoría de los alumnos/as que proceden de Bachillerato, estos estudios suponen una vía de acceso a la Universidad. Las alumnas licenciadas persiguen un puesto de trabajo más específico a su formación. Uno de los alumnos ya trabaja en una empresa del sector, luego persigue especializarse y, el último, opta por un mejor puesto de trabajo.

1. **PERFIL PROFESIONAL.**

El perfil profesional de Técnico Superior en Dietética se compone de los siguientes elementos:

***4.1. COMPETENCIA GENERAL:***

Con la adquisición de este Título de formación profesional el alumno/a alcanza la Competencia General de:

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.

***4.2. UNIDADES DE COMPETENCIA INCLUIDAS EN EL TÍTULO****:*

Como unidades de competencia tenemos:

1. Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.
2. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.
3. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.
4. Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar la calidad higiénico-dietética.
5. Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.
6. Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

***4.3. OCUPACIONES Y ACTIVIDADES PROFESIONALES MÁS RELEVANTES.***

Respecto al entorno profesional, el Técnico en Dietética podrá ejercer su actividad profesional, en la empresa privada y en la administración pública (nacional, autonómica y local) dentro del área de salud. Pueden realizar actividades, dando consejos nutricionales y recomendaciones dietéticas en gimnasios, centros de salud privados, gabinetes, etc. Pueden trabajar revisando las dietas prescritas por el facultativo, en las empresas privadas o en el SAS de los hospitales, en la zona de cocina.

1. **OBJETIVOS GENERALES.**

Los **objetivos generales de este Ciclo son**:

* Determinar qué medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.
* Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
* Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
* Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.
* Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.
* 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.
* Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.
* 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.
* 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.
* Explicar las transformaciones y alteraciones que sufre la calidad nutritiva de los alimentos, durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes.
* Interpretar los procesos a través de los cuales, el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano.
* Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.
* Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.
* 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.
* Conocer el sector de la Sanidad en Andalucía.

1. **CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Las **capacidades terminales (CT)** se expresan en términos de competencia y representan el conjunto de capacidades y conocimientos que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional.

Los **criterios de evaluación (CE)** son concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje se han logrado e incluyen los indicadores para medir los resultados.

Las Capacidades Terminales y los Criterios de Evaluación recogidos en la normativa de referencia del título para el módulo de Alimentación Equilibrada son:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C.T.** | ***CAPACIDADES TERMINALES*** | ***CRITERIO EVALUACIÓN*** |
| ***C.T 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.  b) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.  c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.  d) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.  e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.  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.  g) Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.  h) 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 somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.  -Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.  -Calcular el gasto energético basal del supuesto definido. |
| ***C.T. 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.  b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.  c) Describir los tipos de alimentos en base al carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.  d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.  e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.  f) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.  g) Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas. |
| ***C.T. 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.  b) Precisar que 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. |

**7. SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***EVAL.*** | ***UNIDADES DIDÁCTICAS*** | ***CT*** | ***HORAS*** | ***TOTAL*** |
| **1ª EVAL** | ***UD 1.*** *Energía y calor* | CT1 y CT2 | **22** | **140** |
| ***UD 2.*** *Nutrientes* | CT2 | **22** |
| ***UD 3.*** *Los Alimentos* | CT1 y CT2 | **44** |
| ***UD 4.*** *Valoración del estado nutricional* | CT1 y CT2 | **52** |
| **2ª EVAL** | ***UD 5.*** *Digestión, absorción y metabolismo.* | CT1 y CT2 | **33** | **143** |
| ***UD 6.*** *Dieta equilibrada. Aspectos generales* | CT1, CT2 y CT3 | **33** |
| ***UD 7.*** *Dieta equilibrada en las diferentes situaciones fisiológicas.* | CT1 y CT2 | **44** |
| ***UD 8.*** *Alimentación colectiva* | CT1, CT2 y CT3 | **33** |
|  | ***UD 9. Aplicaciones informáticas.*** | CT1, CT2 y CT3 | **47** | **69** |
|  | ***U.D. 10. Hábitos alimentarios*** | CT3 | **22** |  |
|  | ***TOTAL DE HORAS*** | * 1. ***HORAS*** | | |

* + 1. CONTENIDOS TRANSVERSALES

El artículo 39 de la Ley de Educación de Andalucía (LEA, ley 17/2007 de 10 de diciembre) hace referencia a la educación en valores, puesta de manifiesto en los objetivos generales de las diferentes enseñanzas, como reflejo de la propia constitución, la cual se basa en el respeto a los derechos y libertades fundamentales de los ciudadanos.

La transversalidad en la formación profesional incluye contenidos que no constituyen una disciplina independiente, pero impregnan el currículo en su totalidad. Se refieren fundamentalmente a valores y actitudes, destacando aspectos de especial relevancia para el desarrollo de la sociedad basados en la problemática actual. Por ello, participaremos en los proyectos desarrollados en nuestro centro como el Sistema de gestión Ambiental, el programa ALDEA, el Proyecto TIC o el Proyecto de escuela espacio de paz.

Durante el desarrollo del módulo de Alimentación Equilibrada, se llevarán a cabo actividades relacionadas con determinados temas transversales, que se distribuirán a lo largo del curso y en todos los bloques temáticos. Incluirán contenidos que promuevan la igualdad de género, la paz, hábitos de vida saludable y deportiva, el respeto a la interculturalidad, la diversidad o el medio ambiente, entre otros más específicos que se detallarán en cada unidad didáctica, de acuerdo a la relación con el contenido del tema que se esté impartiendo.

Dentro de estos temas se trata de manera especial la educación para la salud, y la prevención de riesgos laborales, pero también la educación para la paz, el rechazo a todo tipo de discriminaciones (raza, sexo, condición sexual etc.), las ventajas del trabajo en equipo, la educación para el consumidor y la educación vial.

­La inclusión armónica de estos contenidos con el resto de los componentes del currículo se realiza a través de la continua referencia a los mismos, tanto en el desarrollo teórico como en la planificación de las actividades diseñadas en las unidades didácticas.

­Se trabajará para mejorar la competencia lingüística del alumnado (comprensión y expresión oral y escrita, así como el hábito lector y la conversación o diálogo) a través de las actividades programadas. Esto se hará, en unos casos, a través de proyectos de trabajo e investigación y en otros, de lecturas recomendadas, de ampliación u obligatorias que podrán tener o no repercusión en la nota final de cada periodo evaluativo, según lo estime el profesor del módulo.

­Finalmente se impulsará la utilización de las TICs por parte del alumnado como fuente de información para afianzar conocimientos, buscar contenidos y como medio para la realización de trabajos y difusión de los mismos, mediante la adquisición de destrezas en el manejo de Power Point, Prezzi, Excel, Word, redes sociales, blog… También se animará al profesorado a que utilice esta herramienta en su estrategia metodológica para motivar al alumnado en su proceso de aprendizaje

­Las actividades para trabajar estos temas transversales incluirán:

* La lectura de diferentes textos encaminados a que el alumno lea, comprenda, se exprese, debata, exponga, conteste a preguntas y las haga utilizando el registro adecuado al contexto (competencia lingüística).
* La elaboración de trabajos que incluyan la investigación y la indagación por parte del alumnado para lo cual se utilizarán las TIC (ordenadores, PDI, Tables, teléfonos móviles) con aplicaciones útiles para el aprendizaje y para acceder a la información y al conocimiento discriminando los contenidos
  + 1. METODOLOGÍA

La metodología responde a la pregunta ¿Cómo enseñar? Se trata de una secuencia ordenada y flexible de todas las actividades y recursos que utiliza el profesor para el correcto desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Por tanto, la metodología plasma un conjunto de actividades organizadas y secuenciadas encaminadas a una determinada estrategia didáctica. Así, habrá que considerar una serie de componentes que están interrelacionados y que le dan sentido a dicha propuesta didáctica: el tipo de contenidos que se van a trabajar, los espacios y recursos materiales de los que se dispone, las características del alumnado, las actividades de enseñanza-aprendizaje, los principios metodológicos, el entorno socioeconómico, la organización de espacios y tiempos, así como los materiales y recursos didácticos.

La metodología planteada en el Módulo de Alimentación Equilibrada, no se ciñe a clases magistrales; se trata de una metodología abierta, flexible, en la que se parte de principios psicopedagógicos y metodológicos constructivistas donde el alumno es el centro metodológico y el profesor el coordinador del proceso. La metodología parte de los siguientes principios:

* Promover la adquisición de aprendizajes significativos partiendo del conocimiento del entorno más inmediato donde se desenvuelve el alumno/a y la estructura cognitiva que posee (conocimientos previos, desarrollo cognitivo, experiencias) para construir nuevos conocimientos.
* Promover la autonomía en el aprendizaje del alumnado, siendo el profesor guía en el proceso de enseñanza aprendizaje. Para ello, se debe utilizar una metodología activa, participativa y motivadora.
* Favorecer el desarrollo integral del alumnado y aplicar métodos variados para producir aprendizajes variados (multimetodología).

Las actividades de enseñanza-aprendizaje integran los conocimientos, los procedimientos y las actitudes que el alumnado debe adquirir y por tanto, realizando actividades es como el alumnado llega a aprender realmente: asimila ideas y adquiere habilidades específicas y actitudes e ideales de vida y trabajo. El profesor es quien las planifica, dirige y coordina y las evalúa.

A la hora de estructurar las diferentes actividades hay que tener en cuenta una serie de criterios pedagógicos o metodológicos como ir de lo conocido, fácil, concreto, particular a lo desconocido, difícil abstracto o general; articular las actividades con los contenidos, objetivos y metodología; deben ser motivadoras, variadas, coeducadoras, partir del alumno, etc.

La metodología se adaptará al proceso de aprendizaje del alumnado, permitiendo alcanzar la consecución de los objetivos planteados y posibilitando la introducción de los temas transversales que vamos a desarrollar en el módulo y que han sido explicados anteriormente. La descripción de las distintas actividades se va a exponer de manera pormenorizada en las diferentes Unidades Didácticas.

No obstante, los distintos tipos de actividades que se van a desarrollar en cada unidad se describen a continuación:

* **Actividades de iniciación**: permiten hacer un diagnóstico sobre la diversidad del aula y los conocimientos previos del alumnado y generar motivación e interés por el contenido del tema. Para ello, se va a utilizar actividades como bombardeo de preguntas, lluvia de ideas, debate dirigido, visionado de un video, cuestionario con preguntas cortas, análisis de una noticia,…
* **Actividades de desarrollo**: ocupan la mayor parte del tiempo puesto que corresponden al desarrollo de los contenidos conceptuales. Para ello, se va a dedicar sesiones teóricas, en la mayoría de ellas, utilizando el método expositivo, es decir, la descripción de los contenidos por parte del profesor, ayudado por Power Point, imágenes digitales y otros materiales de apoyo acordes con el tema que se esté impartiendo. Además, se realizarán cuestionarios, ejercicios prácticos en el aula... Para favorece el aprendizaje autónomo, se expondrán supuestos reales a resolver por el alumnado, guiados por el profesor y con apoyo de material didáctico y digital. Estas sesiones teóricas serán complementadas con sesiones prácticas, al menos una por bloque temático. Cuando el alumno finalice el trabajo experimental, elaborará de forma individual el correspondiente informe de prácticas.
* **Actividades de acabado y recapitulación**: pueden ser actividades integradoras que permiten interrelacionar los diferentes contenidos adquiridos. Entre ellas, destacar, por ejemplo, la realización de mapas conceptuales, esquemas, identificación de equipos de muestreo, etc.
* **Actividades de consolidación** que, como su nombre indican, sirven para consolidar el conocimiento y evitar el olvido. Se van a llevar a cabo al final de cada Bloque temático y consistirán en actividades donde se integren los contenidos adquiridos en las diversas unidades didácticas que conforman el bloque.
* **Actividades de ampliación**: las realizará los alumnos/as que estén interesados y motivados por el contenido del tema o aquellos que por adquirir los conceptos con mayor rapidez, terminen las actividades antes que el resto de compañeros/as. Consistirá en diversas actividades como la discusión de artículos científicos, la elaboración de mapas conceptuales, trabajos de investigación…
* **Actividades de recuperación**: las realizará el alumnado que no hayan alcanzado los conocimientos exigidos, así como los que necesiten refuerzo en alguno de los contenidos. Se va a dedicar sesiones específicas en las que se realizará trabajo en grupos, unos con actividades de refuerzo y otros con actividades de ampliación.
* **Actividades de evaluación**: aquellas actividades que se van a evaluar para comprobar los aprendizajes logrados. En la metodología que se está desarrollando se van a evaluar las todas las actividades expuestas anteriormente así como las actividades complementarias y extraescolares.

Para la realización de todas las actividades propuestas disponemos de aulas TIC’s, con acceso a internet, donde se desarrollarán las clases teóricas y se podrán llevar a cabo los distintos tipos de actividades, entre las que cabe destacar: resolución de tareas o actividades, trabajo en grupo, búsqueda bibliográfica, búsqueda de normativa, preparación de presentaciones orales… Las TIC’s también se utilizarán en el intercambio de documentación entre alumnado y profesor.

Además, disponemos de una cocina para la realización de las sesiones prácticas.

1. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

**10.1- ESPACIOS**

De conformidad con el artículo 39 del R.D. 1004/1991, de 14 de junio, el ciclo formativo de formación profesional de grado superior: dietética, requiere, para la impartición de las enseñanzas definidas en el R.D. 376/1995, los siguientes espacios mínimos:

- Taller/laboratorio, con una superficie de 120 m2, para poder desarrollar actividades prácticas correspondientes a este módulo.

- Aula polivalente, con una superficie de 60 m2, para albergar al grupo de clase, según la legislación vigente, donde se desarrollará la mayor parte de la actividad docente del módulo. Éste aula cuenta con cañón/proyector, ordenadores para el profesor y para los alumnos, donde realizarán trabajos con herramientas TIC y con los programas informáticos de elaboración de dietas. También cuenta con una biblioteca específica en temas de nutrición, anatomía, dietoterapia, tablas de nutrición y fisiología.

**10.2-RECURSOS DIDÁCTICOS**

Los materiales necesarios para desarrollar los procedimientos/prácticas de cada unidad didáctica de este módulo serán:

- Batas

- Ordenadores.

- Programas informáticos de dietética: Suite Biológica, Dietsource, hojas de cálculo.

- Báscula.

- Tallímetro.

- Cinta antropométrica.

- Calibre.

- Lipocalibre.

- Bolígrafo dermográfico.

- Tanita.

- Camilla.

- Tablas de valores de referencia en antropométría.

Para el desarrollo teórico de las clases utilizaremos:

­ Apuntes y presentaciones, que se facilitarán al alumnado dejándolos en copistería o a través del Site.

­ Pizarra y tizas.

­ Ordenador y proyector

­ Actividades elaboradas por el profesorado.

­ Libros de aula, diccionarios, atlas y otros libros relacionados con las distintas temáticas.

­ Material diverso de papelería: cartulinas, tijeras, pegamento…

­ Acceso a internet (bien con ordenadores o con sus propios dispositivos).

­ Páginas webs diversas.

El alumnado deberá traer a clase sus apuntes, cuaderno y material necesario para realizar las actividades propuestas.

***10.2. BIBLIOGRAFÍA Y ENLACES WEB***

Como referencia de bibliografía tendremos:

* Mataix Verdú j, Y Carazo Marín E. Nutrición para educadores. Ed. Díaz de Santos, 1995.
* Astiazarán I, Lasheras B, Ariño A, Martínez JA. Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria. Ed. Díaz de Santos, 2003.
* Cao Torija MJ. Nutrición y dietética 2ª edición. Ed. Masson, 2001.
* Serra Majem. Curso Nutrición y Dietética Clínica. Ed Profármaco, 1999.
* Nutrición y Dietética. Aspectos sanitarios. Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, 1993.
* Gómez Candela C. Nutrición en atención primaria. Laboratorios Novartis, 2001.
* Martínez Portillo. Fundamentos de Nutrición y dietética. Bases metodológicas y aplicaciones. Ed. Panamericana, 2011.
* Coronas, R. Manual Práctico de dietética y nutrición. Ed. JIMS, 1998
* Cervera P, Clapes J, Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia. Ed. Interamericana McGraw-Hill, 1998.
* Salas Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Saló ME. Ed. Nutrición y dietética clínica. Masson, 2004.
* Tratado de Nutrición. Angel Gil Hernández. Editorial Panamericana. 2ª edición

Como referencia de enlaces webs (DOCUMENTOS DE LIBRE ACCESO EN INTERNET) que utilizaremos durante el curso destacaremos la siguiente:

* Aceite de oliva virgen, tesoro de Andalucía, 2010
* Alimentación, consumo y salud, Díaz y Gómez (coord.) Fundación La Caixa, 2008
* Alimentación saludable. Cuida tu dieta, cuida tu salud, Rodríguez (coord.) Ayuntamiento de Santander, 2018
* Alimentación y nutrición saludable en los mayores: Mitos y realidades, Gil y Ramos, 2010
* Basic epidemiology, Bonita R, Beaglehole T, Kjellström, WHO, 2006
* Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases, WHO/FAO Technical Report Series 916, 2003, Enlace desde WHO, En pdf
* Digestión y metabolismo energético de los nutrientes – UNED, 2012
* Enciclopedia de Nutrición humana, Caballero y col, 2005
* Epidemiology, Understanding the Fundamentals of Epidemiology, an evolving text, 2000
* Food and nutrition guidelines for healthy older people: a background paper, Ministry of Health, New Zealand, 2013
* Food, Nutrition, Physical Activity, and Prevention of Cancer: a Global Perspective, WCRF/AICR, 2007, acceso libre tras registro
* Genética, Nutrición y Enfermedad, Vaquero (coord.) 2008
* Guía de alimentación y salud, UNED
* Guía de la alimentación para personas mayores, Serrano Ríos y col., 2010
* Guía de nutrición de la familia en países emergentes, Burgess y Glasauer, FAO, 2006
* La obesidad como pandemia del siglo XXI, Serrano Ríos (coordinador) 2012 | En pdf
* Libro Blanco de la nutrición Infantil en España, 2015, en pdF
* Libro blanco de la nutrición en España, Fundación Española de la Nutrición, 2013
* La alimentación en España, 2003-2006, Ministerio de Agricultura
* La nutrición es con-ciencia, Lozano, 2011 | Recursos
* Manual básico de nutrición y dietética, La nutrición en la red, Carbajal, Actualizado 2013
* Manual básico de nutrición y dietética clínica, Mesejo y col. (eds), 2012
* Manual of clinical nutrition management, Morrison Management Specialists, Inc. 2000
* Manual of clinical nutrition management, Compass Group, Inc. 2013
* Manual práctico de Nutrición en Pediatría, Asociación Española de Pediatría, 2007
* Manual Práctico de Nutrición y Salud - 2012 | > Autores
* Nutrición en salud pública, Escuela Nacional de Sanidad, ISCII, 2007 | Nueva edición: 2017 | En epub
* Nutrición humana en el mundo en desarrollo, MC Latham. FAO, 2002
* Nutrientes Específicos: hacia una nutrición clínica individualizada, 2013
* Nutrition and Fitness: Mental Health, Aging, and the Implementation of a Healthy Diet and Physical Activity Lifestyle, Simopoulos, 2005
* Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals, Drummond y Brefere, 2010. John Wiley & Sons | Más
* Nutrition for the Primary Care Provider, 2015
* Nutrition, Well-Being and Health, 2012
* Policy and action for cancer prevention. Food, Nutrition, Physical Activity: a Global Perspective, WCRF/AICR, 2009
* Protocolos de endocrinología, AEP, 2012
* Protocolos de gastroenterología, hepatología y nutrición, AEP, 2010
* Suplementación nutricional, Marcos y Olmedilla, 2011
* Valoración nutricional del anciano, Documento de consenso, SENPE-DEGG, 2007

1. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Con la finalidad de facilitar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales, el logro de los objetivos generales y los resultados de aprendizaje; proponemos las siguientes medidas generales de acceso al currículum:

• **Respecto a los elementos de acceso**: se tendrá en cuenta los recursos espaciales, materiales y/o de comunicación que van a facilitar que algunos alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales puedan desarrollar el currículo ordinario. La organización del aula será flexible, cooperativa, etc.

• **Respecto a los objetivos/resultados de aprendizaje/contenidos**: no se plantean modificaciones respecto a estos aspectos pero si puede darse prioridad a determinados contenidos y a su secuenciación.

• **Respecto a la metodología**: se facilitarán agrupamientos, técnicas específicas y/o apoyos verbales, visuales o físicos. Se podrán modificar los tiempos de aprendizaje acordes al ritmo individual del alumno o alumna que lo necesite. Se adecuarán las ayudas pedagógicas al nivel de desarrollo de cada alumno o alumna. Se estimulará el trabajo en grupo.

• **Respecto a la evaluación**: se podrá modificar la selección de técnicas e instrumentos de evaluación.

Dentro de las medidas generales de atención a la diversidad en el aula se tendrá en cuenta el grado de dificultad de los contenidos para prestar mayor atención a aquellos que sean más complejos, se programarán para un mismo contenido actividades con diferente grado de complejidad que permitan una respuesta eficaz en los distintos niveles del alumnado y se organizarán actividades que permitan combinar el trabajo individual con el trabajo en pequeños grupos.

Para los alumnos que no alcancen los mínimos exigibles se programarán actividades de refuerzo y pruebas individuales de recuperación.

Las medidas que adoptaremos con los alumnos con NEAE serán en coordinación con el Departamento de Orientación del centro.

1. **EVALUACIÓN**

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje, establece los resultados de aprendizaje, competencias profesionales, personales y sociales, objetivos generales, que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al qué evaluar.

* La evaluación es **continua**, para observar el proceso de aprendizaje. Dicha continuidad queda reflejada en una:
* Evaluación inicial o diagnóstica: el profesor iniciará el proceso educativo con un conocimiento real de las características de sus alumnos/as. Esto le permitirá diseñar su estrategia didáctica y acomodar su práctica docente a la realidad de sus alumnos/as. Debe tener lugar dentro un mes desde comienzos del curso académico.
* Evaluación procesual o formativa: nos sirve como estrategia de mejora para ajustar sobre la marcha los procesos educativos.
* Evaluación final o sumativa: se aplica al final de un periodo determinado como comprobación de los logros alcanzados en ese periodo. Es la evaluación final la que determina la consecución de los objetivos didácticos y los resultados de aprendizaje planteados y, por tanto, determina el aprobado o el no aprobado.
* **Integral,** para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos, actitudes, capacidades de relación y comunicación y de desarrollo autónomo de cada estudiante.
* **Individualizada**, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno/a y no de forma general. Suministra información del alumnado de manera individualizada, de sus progresos y sobre todo de hasta donde es capaz de llegar de acuerdo con sus posibilidades.
* **Orientadora**, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumnado con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

El proceso de evaluación tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje, objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales establecidas en esta programación. Igualmente tendrá en cuenta la **madurez** del alumno en relación con sus posibilidades de inserción en el sector productivo o de servicios a los que pueda acceder, así como el progreso en estudios a los que pueda acceder.

* 1. ***INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN***
     1. **Evaluación inicial**: a principio de curso se realizará una prueba con la finalidad de valorar los conocimientos del alumnado sobre alimentación equilibrada. Es orientativa, no puntuable, nos informa sobre los conocimientos previos del alumnado, y los resultados individuales se registrarán con el fin de poder actuar corrigiendo los errores y fallos que presenten, siendo también el punto de partida para empezar a impartir el módulo. Podrá consistir en preguntas cortas objetivas, test, pruebas prácticas, etc.
     2. **Pruebas escritas**: donde valoraremos los contenidos conceptuales y procedimentales de las unidades didácticas vistas a lo largo del curso. Se realizará al menos una prueba por evaluación teniendo el mismo valor cada uno de ellos si se hicieron dos o más. Serán puntuables sobre 10, considerándose aprobadas a partir del 5. Una vez superada esta parte en la que se valoran los contenidos conceptuales y procedimentales se aplicará el porcentaje correspondiente.

Los alumnos/as que no se presenten a los exámenes de evaluación, irán directamente a la recuperación y aquellos que no se presenten a los exámenes de evaluación ni a la prueba de recuperación, no se les realizará, en ningún caso, una tercera prueba, quedando pendiente dicha evaluación para la evaluación final, aunque la falta de asistencia a dichas pruebas esté justificada.

**Si se coge al alumnado copiando o utilizando un medio no acorde con el examen (móvil, reproductor mp3, material complementario…) se le suspenderá y deberá presentarse a la prueba final con toda la materia del curso académico.**

* + 1. **Pruebas prácticas**: se hará una por evaluación en evaluación continua (en la 2ª evaluación entrarán las prácticas realizadas en la 1ª y en la 3ª evaluación se examinará al alumnado de cualquier práctica vista a lo largo del curso). Consistirá en una parte escrita y/o de la realización de un/os supuesto/s prácticos de los explicados en clase. Las pruebas prácticas deben ser superadas con al menos un 5 sobre 10 para que se aplique el porcentaje correspondiente al apartado de procedimientos. Es obligatorio presentar el cuaderno del alumno/a para poder realizar el examen práctico.
    2. **Exposiciones orales de trabajos monográficos y/o de investigación**: se realizarán dos o tres exposiciones durante el curso, donde el profesor explicará las características de la evaluación con una rúbrica.
    3. La **actitud** del alumnado se valorará: el comportamiento respecto al profesor/a a sus compañeros/as, a los recursos del aula (entendiéndose esto último como hacer un buen uso del material del aula, su cuidado y mantenimiento, ortografía, entrega de trabajos a tiempos …), así como la limpieza y pulcritud en las formas y aspecto.
  1. ***CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN***

Los criterios de evaluación son el conjunto de previsiones para cada resultado de aprendizaje; indican el grado de concreción aceptable del mismo y permiten comprobar su nivel de adquisición. Delimitan el alcance de los resultados de aprendizaje y de los contenidos, siendo directamente evaluables, y se corresponden con los conocimientos, las habilidades, las destrezas o las actitudes. Son guía y soporte para definir las actividades propias de los procesos de enseñanza-aprendizaje en general, y de los procesos de evaluación en particular.

El sistema de calificación tiene la función de saber cuál ha sido el grado de aprendizaje alcanzado por cada alumno/a al final de un periodo concreto, para lo cual se emite una calificación. En función del resultado se adoptarán decisiones sobre el proceso de aprendizaje de cada alumno/a, dirigidas a su mejora.

Se requiere que cada uno de los RA tenga una calificación positiva (igual o superior al 50% del valor ponderado asignado a cada uno de ellos)

Se calificará:

* A la finalización de la primera y segunda evaluación parcial. El alumno/a obtendrá una **calificación parcial** en cada trimestre, que oscilará entre 1 y 10 (sin decimales utilizando la técnica del redondeo).
* A la finalización del curso académico (junio) en la Evaluación Final, en la cual el alumno obtendrá una **calificación final del módulo,** que también estará comprendida entre 1 y 10 (sin decimales utilizando la técnica del redondeo).

Los criterios de calificación que se van a emplear para emitir una calificación numérica que valore el **grado de consecución de cada capacidad terminal en función de los criterios de evaluación**, son los siguientes:



* 1. ***SISTEMA DE RECUPERACIÓN***
* Para alumnos/as que no tengan superados algunos CT se organizarán actividades de recuperación que podrán ser pruebas teóricas, pruebas prácticas, entrega de trabajos, cuadernos…
* En la semana previa a la Evaluación Parcial de acceso a FCT se realizará, la recuperación de las materias no superadas.

A los alumnos/as que no se presenten a las pruebas de cada evaluación o que no hagan la recuperación, no se les realizará, en ningún caso, una tercera prueba, quedando pendiente dicha evaluación para la final. Se pondrá una nueva fecha sólo en casos de fuerza mayor, que debe comunicarse antes del comienzo de la prueba y deberán justificarse con la documentación que el profesor/a considere oportuna. Esta nueva oportunidad no se contemplará en el caso de la prueba final.

Los criterios de calificación de las pruebas de recuperación así como los que se utilizarán para calcular la nota de recuperación, serán los mismos que los expresados para cada evaluación.

* 1. ***EVALUACIÓN FINAL***

El alumnado que no haya superado algunos de los CT del módulo a lo largo del curso, asistirá a las clases de recuperación que según normativa se llevan a cabo en junio y se evaluará de los CT pendientes en las fechas programadas, siendo calificado siguiendo los criterios establecidos en esta programación.

Este período de recuperación y/o mejora de competencias se inicia tras la última sesión de evaluación parcial y finaliza antes de la evaluación final. La asistencia, tal como se indica en la normativa, es obligatoria. Se establecerá un cronograma de trabajo con las actividades a desarrollar. Básicamente se repasarán las principales dificultades encontradas en cada una de las unidades didácticas, con la propuesta de actividades de repaso y resolución de dudas.

El alumnado, que teniendo superados todos los CT del módulo, optara por mejorar sus competencias, deberá asistir a clase durante el mes de junio y realizar las actividades programadas para tal fin, siendo calificado siguiendo los criterios establecidos en esta programación (Según el artículo 12 punto 5 de la Orden de evaluación del 29 de Septiembre de 2010, el cual establece que: El periodo para mejora de los resultados obtenidos estará comprendido entre el final de la 3ª Evaluación parcial y el 22 de Junio).

* 1. ***EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE***

Como se indica en el **artículo 28 del Decreto 327/2010**, se realizará una autoevaluación de los procesos de enseñanza/aprendizaje llevados a la práctica docente, entre los que se incluye la programación didáctica, revisándose periódicamente diferentes aspectos, como:

* Adecuación de los criterios de evaluación y de los instrumentos de evaluación utilizados.
* Idoneidad de las orientaciones metodológicas (actividades y estrategias).
* Temporalización y secuenciación de contenidos.
* Dinámica de clases.
* Además, al ser una formación muy práctica, es preciso valorar la suficiencia de los equipamientos y espacios disponibles.

Para la valoración continua de los aspectos anteriores, emplearemos fundamentalmente tres instrumentos:

* La reflexión del profesor sobre su propia tarea docente: grado de consecución de los objetivos y resultados de aprendizaje propuestos, cumplimiento de la temporalización prevista, etc.
* En consonancia con lo indicado en el Plan de Centro, contaremos con la evaluación de los propios alumnos/as sobre su proceso de enseñanza/aprendizaje al finalizar cada trimestre.
* Las reflexiones y decisiones adoptadas en las sesiones de evaluación y en las reuniones del equipo educativo.
  1. ***EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO***

Para un correcto seguimiento y evaluación de la programación se revisarán periódicamente diferentes aspectos, como:

* Grado en que se han alcanzado los resultados de aprendizaje correspondientes y por tanto los objetivos previstos.
* Idoneidad de la metodología aplicada a la organización del aula y las actividades programadas.
* Adecuación de los materiales y recursos didácticos a las actividades planteadas.
* Idoneidad de la secuenciación y temporalización de las unidades didácticas.
* Idoneidad y utilidad de los criterios de evaluación e instrumentos para guiar el proceso evaluativo y su coherencia con los tipos de aprendizajes realizados.

Para estudiar estos aspectos utilizaremos tanto la evaluación formativa como sumativa y también contaremos con la evaluación realizada por los alumnos sobre su proceso de enseñanza/aprendizaje, mediante un cuestionario o bien estableciendo un diálogo que nos permita detectar la impresión del grupo. A estas conclusiones habría que sumarle la realizada por el propio profesor así como aquellas que se adopten en las correspondientes sesiones de evaluación.

Considerando este documento como abierto y flexible, todas las reflexiones y decisiones que se adopten serán recogidas en la misma, aunque habríamos de esperar a la finalización del curso para que de forma más concluyente se adoptasen las medidas que estimemos necesarias para mejorar la programación del módulo.

1. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

Durante este curso 2018/2019 los alumnos de este módulo van a asistir a las siguientes actividades:

* Visita al Instituto de la Grasa de Sevilla: 1ª o 2ª evaluación.
* Visita a ADESVA en Lepe (Huelva): 1ª o 2ª evaluación.
* Visita/estudio al Nuevo Mercado del Carmen de Huelva: 1ª evaluación.
* Visita a Bodega en Bollullos Par del Condado (Huelva): 1ª evaluación.
* Asistencia/impartición de charlas, jornadas, conferencias y congresos de diversa índole: durante todo el curso.
* Salida a recursos del entorno para fomentar hábitos saludables de alimentación: 2ª y 3ª evaluación.
* Jornada gastronómica teatralizada en Almedinilla (Córdoba): 1ª o 2ª evaluación.
* Curso de Formación en el "AULA PERMANENTE DE CIENCIAS DE LA SALUD" de la UGR en Mojácar (Almería): 3ª evaluación [\* Tras asistencia al curso, visita a CLISOL en el El Ejido (Almería)].
* Visita a “Olibea” en Beas, fábrica de aceite: 1º Evaluación

1. **OTRAS REFERENCIAS**

* PEC: Proyecto Educativo de Centro.
* ROF: Reglamento de Organización y Funcionamiento del Centro.

1. **UNIDADES DIDÁCTICAS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UD 1** | **ENERGÍA Y CALOR** | **22 H.** |

|  |
| --- |
| **CAPACIDADES TERMINALES** |
| 2.1. Analizar, las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.  2.2. 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 prescrita. |
| **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE** |
| Calcular el gasto energético total de cualquier individuo teniendo en cuenta su grado de actividad. |
| **CONTENIDOS** |
| 1. Energía y calor:  1.1. Funciones  1.2. Necesidades energéticas basales y totales: factores condicionantes y valores de referencia. |
| **ACTIVIDADES EVALUABLES (AE)** |
| AE-1 Cálculo de las necesidades energéticas, basales y totales, con distintas fórmulas.  AE-2 Cálculo del perfil calórico, de distintas comidas o de un día  AE-3 Valoración de los requerimientos basales y totales, de un supuesto y de lo que le correspondería en realidad |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| CT1: h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:  -Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.  -Calcular el gasto energético basal del supuesto definido.  CT 2:  a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos  e) Analizar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingestas y energía en función del nivel de actividad. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UD 2** | **NUTRIENTES** | **22 H.** |

|  |
| --- |
| **CAPACIDADES TERMINALES** |
| 2.2. 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 prescrita. |
| **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE** |
| * Conocer las características principales de los nutrientes en cuanto a su composición, clasificación, absorción y funciones que desempeñan dentro del organismo. * Familiarizar al alumno con el manejo de tablas de recomendaciones de nutrientes. |
| **CONTENIDOS** |
| 1. Introducción 2. Hidratos de carbono: composición, clasificación, absorción, funciones, ingesta recomendada, fuentes alimentarias y principales problemas de salud relacionados con el consumo de glúcidos. 3. Lípidos: composición, clasificación, funciones, ingesta recomendada, fuentes alimentarias y principales problemas sanitarios ligados a su consumo. 4. Proteínas: composición, clasificación, funciones, ingesta recomendada, fuentes alimentarias 5. Elementos químicos esenciales: recomendaciones diarias, funciones y problemas de salud relacionados con su ingesta. 6. El agua y los electrolitos: funciones, recomendaciones diarias y problemas de salud relacionados con su consumo. 7. Las vitaminas: clasificación, fuentes alimentarias, principales funciones de cada grupo, recomendaciones diarias y problemas de salud relacionados con su consumo. |
| **ACTIVIDADES EVALUABLES (AE)** |
| ***AE 4-*** Saber resolver cuestiones propuestas por el profesor que hagan razonar y profundizar en el tema a los alumnos, sobre los nutrientes explicados  ***AE 5-*** Saber valorar supuestos prácticos, mediante tablas de recomendaciones de nutrientes.  ***AE6-*** Prueba escrita de U.D. 1 y 2 |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| 1. Describir los tipos de alimentos en base al carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.   e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UD 3** | **LOS ALIMENTOS** | **44 H.** |

|  |
| --- |
| **CAPACIDADES TERMINALES** |
| 2.1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.  2.2. 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 prescrita. |
| **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE** |
| * Conocer los grupos de alimentos, los principales nutrientes que aportan y sus funciones en el organismo. * Clasificar los principales grupos de alimentos en base al carácter estacional de su presentación. * Analizar los nuevos alimentos. * Habituar al alumno al manejo de tablas de composición de alimentos y de intercambio de alimentos. * Desarrollar el trabajo en grupo. * Familiarizar al alumno con el manejo de programas informáticos de dietética. |
| **CONTENIDOS** |
| 1. Concepto de alimento. Grupos de alimentos. 2. Grupo de la leche. 3. Grupo de la carne, pescados y huevos. 4. Grupo de los cereales, tubérculos y legumbres. 5. Grupo de la fruta y verdura. 6. Grupo miscelánea: azúcar, miel, bebidas alcohólicas y no alcohólicas… 7. Los nuevos alimentos. 8. Tablas de composición de alimentos y tablas de intercambio de alimentos. |
| **ACTIVIDADES EVALUABLES (AE)** |
| ***AE7-*** Resolución de cuestiones propuestas por el profesor para analizar y profundizar en los contenidos teóricos del tema.  ***AE8-*** Elaboración de rueda y distintas pirámides de alimentos.  ***AE9-*** Calcular nutrientes de distintas comidas y su intercambio con otros alimentos. |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| **CT1:**  c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.  h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:  -Seleccionar las tablas de referencia.  **CT2:**  b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.  c) Describir los tipos de alimentos en base al carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.  g) Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UD 4** | **VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL** | **52 H.** |

|  |
| --- |
| **CAPACIDADES TERMINALES** |
| 2.1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.  2.2. 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 prescrita. |
| **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE** |
| * Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de un individuo o colectivo. * Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de un individuo. * Desarrollar la técnica y metodología para la medición de los distintos parámetros antropométricos. * Describir los criterios generales para la confección de encuestas dietéticas. * Conocer las distintas encuestas de alimentación y sus limitaciones en la valoración. * Saber valorar los resultados encontrados en un supuesto de valoración nutricional. |
| **CONTENIDOS** |
| 1. Valoración de los compartimentos corporales: antropometría. Equipos de medida. 2. Análisis clínicos usados en la valoración del estado nutricional. 3. Impedancia bioeléctrica usada en la valoración del estado nutricional. 4. Encuestas de alimentación: diario dietético, inventario y compra, recordatorio de 24 horas, frecuencia de consumo de alimentos, historia dietética. 5. Estadísticas vitales: utilidad en dietética y nutrición. 6. Valoración de resultados de supuestos. |
| **ACTIVIDADES EVALUABLES (AE)** |
| **AE 10-** Valoración del estado nutricional de un individuo dado mediante la antropometría.  **AE 11-** Práctica de las distintas técnicas de antropometría: medición de talla, peso, pliegues, diámetros y perímetros.  **AE 12-** Cálculo de la impedancia bioeléctrica con “Tanita”.  **AE 13-** Elaboración de la ficha antropométrica de un compañero con análisis posterior y valoración de su estado nutricional y consejos para mejorarlo.  **AE 14-** Elaboración de la somatocarta.  **AE 15-** Elaboración de los distintos tipos de encuestas alimentarias.  **AE 16-** Valoración del estado nutricional del alumno mediante antropometría y cuestionario de frecuencias y recordatorio de 24 horas.  **AE 17-** Prueba escrita de las U.D. 3 y 4  **AE 18-** Prueba escrita de cálculos matemáticos, de las U.D. 1,2,3 y 4. |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| **CT 1**: b) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.  d) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.  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  **CT2**: Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta .  **CT 3:** b) Precisar que medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UD 5** | **DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y METABOLISMO** | **33 H.** |

|  |
| --- |
| **CAPACIDADES TERMINALES** |
| 2.1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.  2.2. 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 prescrita. |
| **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE** |
| * Explicar las características de la absorción. * Explicar las características de la digestión. * Explicar las características del metabolismo. |
| **CONTENIDOS** |
| 1. Digestión.  1.1. Sustancias nutritivas absorbibles.  1.2. Fases.  1.3. Secreciones implicadas.  2. Absorción.  2.2. Mecanismos de absorción.  2.3. Regulación del proceso digestivo.  3. Metabolismo.  3.1. Metabolismo de los H. de C.  3.2. Metabolismo de los Lípidos  3.3. Metabolismo de las proteínas. |
| **ACTIVIDADES EVALUABLES (AE)** |
| **AE 19-** Confección de esquemas del metabolismo de los nutrientes.  **AE 20-** Confección de esquemas de las principales vías metabólicas.  **AE 21-** Prueba escrita de recuperación de la 1º evaluación, solo para alumnos que no hayan superado la 1º evaluación.  **AE 22-** Exposición oral del tema |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| CT1. a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UD 6** | **DIETA EQUILIBRADA. ASPECTOS GENERALES** | **33 H.** |

|  |
| --- |
| **CAPACIDADES TERMINALES** |
| 2.1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.  2.2. 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 prescrita.  2.3. Analizar los criterios que favorecen la compresión y el seguimiento por parte de los individuos de las propuestas dietéticas. |
| **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE** |
| * Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los individuos. * Describir los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad. * Conocer los diferentes métodos para la elaboración de dietas. * Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a un individuo. * Precisar las medidas que favorecen la aceptación de una dieta. * Describir los datos obtenidos del cliente que pueden originar cambios en la prescripción de una dieta. * Describir los ítems que deben figurar en una encuesta de aceptación y seguimiento de una dieta. * Precisar los requisitos que debe reunir una dieta equilibrada. * Analizar la influencia de los hábitos alimentarios la salud y como poder detectarlos y corregirlos. |
| **CONTENIDOS** |
| 1. Equilibrios nutricional y alimentario: Alimentación equilibrada del adulto:  1.1. Características de una dieta equilibrada. Tipos.  1.2. Adaptaciones.  1.3. Elaboración de dietas. Formulación.  1.4. Seguimiento de la dieta. |
| **ACTIVIDADES EVALUABLES (AE)** |
| **AE 23-** Confección de preguntas para una encuesta previa a la elaboración de dietas.  **AE 24**- Elaboración de una dieta personalizada por intercambios, para cada uno de los alumnos teniendo en cuenta la valoración de su estado nutricional mediante antropometría y encuestas de alimentación.  **AE 25**- Ajuste de nutrientes de diversas dietas. |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| **CT1**: a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.  b) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.  c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.  d) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.  e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.  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.  g) Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.  h) 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 somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.  -Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.  -Calcular el gasto energético basal del supuesto definido.  **CT2**: a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.  b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.  c) Describir los tipos de alimentos en base al carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.  d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.  e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.  f) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.  g) Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.  **CT 3:** a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.  b) Precisar que 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. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UD 7** | **DIETA EQUILIBRADA EN LAS DIFERENTES SITUACIONES FISIOLÓGICAS** | **44 H.** |

|  |
| --- |
| **CAPACIDADES TERMINALES** |
| 2.1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.  2.2. 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 prescrita.  2.3. Analizar los criterios que favorecen la compresión y el seguimiento por parte de los individuos de las propuestas dietéticas. |
| **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE** |
| * Analizar y conocer las características y necesidades de nutrientes y energía en los principales estados fisiológicos del individuo: infancia, adolescencia, madurez, vejez, embarazo, lactancia y durante la práctica de deportes. |
| **CONTENIDOS** |
| 1. Alimentación equilibrada del lactante y primera infancia 2. Alimentación equilibrada de los escolares y adolescentes. 3. Alimentación equilibrada del anciano. 4. Alimentación equilibrada de la mujer durante el embarazo y lactancia. 5. Alimentación y deporte. 6. Formas alternativas de alimentación: dieta vegetariana. 7. Hábitos alimentarios: detección y modificación. |
| **ACTIVIDADES EVALUABLES (AE)** |
| **AE 26-** Elaboración de menús semanales para escolares, adolescentes, adultos, ancianos, embarazadas, lactantes y deportistas.  **AE 27-** Elaboración de dietas por raciones para escolares, adolescentes, adultos, ancianos, embarazadas, mujeres lactantes y deportistas.  **AE 28**- Valoración de dietas encontradas en internet, para las distintas situaciones fisiológicas. |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| **CT1:** a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.  b) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.  c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.  d) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.  e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.  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.  g) Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.  **CT2**: a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.  b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.  c) Describir los tipos de alimentos en base al carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.  d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.  e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.  f) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.  g) Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.  **CT 3**: a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.  b) Precisar que 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. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UD 8** | **ALIMENTACIÓN COLECTIVA** | **33 H.** |

|  |
| --- |
| **CAPACIDADES TERMINALES** |
| 2.1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductales.  2.2. 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 prescrita. |
| **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE** |
| * Conocer las características, necesidades y recomendaciones dietéticas principales de la alimentación colectiva. * Analizar la alimentación para pacientes hospitalarios sin necesidades dietéticas especiales. |
| **CONTENIDOS** |
| 1. Colectivos: clasificación y características. 2. Necesidades y recomendaciones dietéticas para los diferentes colectivos. 3. Alimentación hospitalaria para pacientes sin necesidades dietéticas especiales. |
| **ACTIVIDADES EVALUABLES (AE)** |
| **AE 29-** Valoración de distintos menús hospitalarios, de geriátricos y de comedores escolares para personas sin restricciones dietéticas.  **AE 30**- prueba escrita de las U.D. 6,7 y 8.  **AE 31** – Prueba escrita de supuestos prácticos |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| **CT1:** a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.  b) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.  c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.  d) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.  e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.  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.  g) Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.  h) 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 somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.  -Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.  -Calcular el gasto energético basal del supuesto definido.  **CT2:** a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.  b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.  c) Describir los tipos de alimentos en base al carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.  d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.  e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.  f) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.  g) Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.  **CT 3:** a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.  b) Precisar que 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. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UD 9** | **APLICACIONES INFORMÁTICAS** | **47 H.** |

|  |
| --- |
| **CAPACIDADES TERMINALES** |
| 2.1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.  2.2. 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 prescrita.  2.3. Analizar los criterios que favorecen la compresión y el seguimiento por parte de los individuos de las propuestas dietéticas. |
| **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE** |
| * Saber manejar los programas específicos para el cálculo de necesidades nutritivas. * Saber manejar los programas específicos para la elaboración de dietas |
| **CONTENIDOS** |
| 1. Utilización de programas específicos para el cálculo de necesidades nutritivas. 2. Utilización de programas específicos para la elaboración de dietas. 3. Diseño y utilización de una base de datos en Excel, para cálculo de necesidades nutritivas y elaboración de dietas. |
| **ACTIVIDADES EVALUABLES (AE)** |
| **AE 32-** Manejo de programas informáticos de dietética y elaboración de varias dietas a pacientes/clientes voluntarios del centro educativo, siguiendo la evolución durante varias semanas  **AE 33-** Prueba escrita de recuperación de la 2º evaluación, solo para alumnos que no hayan superado la 2º evaluación. |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| **CT1:** a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.  b) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.  c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.  d) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.  e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.  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.  g) Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.  h) 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 somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.  -Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.  -Calcular el gasto energético basal del supuesto definido.  **CT2:** a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.  b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.  c) Describir los tipos de alimentos en base al carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.  d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.  e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.  f) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.  g) Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.  **CT 3:** a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.  b) Precisar que 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. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UD 10** | **HÁBITOS ALIMENTICIOS** | **22 H.** |

|  |
| --- |
| **CAPACIDADES TERMINALES** |
| 2.3. Analizar los criterios que favorecen la compresión y el seguimiento por parte de los individuos de las propuestas dietéticas. |
| **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE** |
| * Conoce la evolución de la alimentación desde nuestros primeros antepasados y la aportación de las distintas civilizaciones a la forma actual de alimentarnos. * Conoce los hábitos más característicos de nuestra alimentación y la obtención de estos datos, a partir de encuestas publicadas por los diferentes organismos. * Conoce la importancia que tienen las distintas religiones en la alimentación y las características de cada una de ellas. |
| **CONTENIDOS** |
| 1. La evolución de la alimentación desde nuestros primeros antepasados. 2. Aportación de las distintas civilizaciones a la forma actual de alimentarnos. 3. Hábitos más característicos de nuestra alimentación. 4. Obtención de datos a partir de encuestas publicadas por los diferentes organismos. 5. Importancia de las distintas religiones en la alimentación. Características de cada una de ellas |
| **ACTIVIDADES EVALUABLES (AE)** |
| **AE 34-** Exposición oral de los contenidos de la unidad y ampliación del tema. |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| **CT1:** a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.  **CT2:** a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos. |