

 IES FUENTEPÍÑA	 SANIDAD IES FUENTEPÍÑA	PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo:</u> Dietoterapia
---	---	--	--

NIVEL: 2º CFGS DIETÉTICA

MÓDULO: DIETOTERAPIA

**DEPARTAMENTO:
SANIDAD**

Curso 2019/2020

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

INDICE	pag.
1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN	3
2. MARCO LEGAL	3
3. CONTEXTO	4
3.1. ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO Y DEL ENTORNO	
3.2. ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALUMNOS/AS	
4. PERFIL PROFESIONAL	5
4.1. COMPETENCIA GENERAL	
4.2. UNIDADES DE COMPETENCIA DEL CNCP INCLUIDAS EN EL TÍTULO.	
4.3. OCUPACIONES Y ACTIVIDADES PROFESIONALES MÁS RELEVANTES	
5. OBJETIVOS GENERALES	9
6. CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	11
7. SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS	14
8. CONTENIDOS TRANSVERSALES	16
9. METODOLOGÍA	16
10. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS	16
10.1. ESPACIOS	
10.2. RECURSOS DIDÁCTICOS	
10.3. BIBLIOGRAFÍA Y ENLACES WEB	
11. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	21
12. EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN	21
12.1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	22
12.2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN	23
12.3. SISTEMA DE RECUPERACIÓN	26
12.4. EVALUACIÓN FINAL	26
12.5. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE	27
12.6. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO	27
13. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS	28
14. OTRAS REFERENCIAS	28
15. UNIDADES DIDÁCTICAS	29
16. ANEXOS	53

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

1. 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 Dietoterapia**, dirigido a un grupo de alumnos/as de segundo curso del **Título de Dietética**, en el IES Fuentepiña. Las enseñanzas de este Título vienen establecidas por el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril (BOE 131, 2 de junio de 1995) y el desarrollo del currículo en la Comunidad Autónoma de Andalucía está establecido en el Decreto 39/1996, de 30 de enero (BOJA nº 61 de 25 de mayo de 1996).

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

- Denominación: 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: 2, grado medio. 3, grado superior.
- Nivel del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior: Nivel 1 Técnico Superior.

El Módulo Profesional 3 denominado DIETOTERAPIA, objeto de esta programación tiene:

- Horas totales: 155 horas.
- Distribución Semanal: 11 horas semanales
- Curso en el que se imparte: Segundo curso.

2. 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).

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- 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 las correspondientes enseñanzas mínimas. (BOE 131, 2 de junio de 1995)
- 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 en la comunidad autónoma de Andalucía (boja nº 61 de 25 de mayo de 1996).
- 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.

3. 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.

3.1. 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).

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

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.

3.2. ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALUMNOS/AS

El número de alumnos/as que cursan el módulo de Dietoterapia es de un máximo de 20 (generalmente unos 15), de los que un 60% aproximadamente suelen ser mujeres y un 30% hombres. El grupo es heterogéneo: unos proceden de Bachillerato, algunos han cursado otros ciclos formativos de grado medio o superior, otros son graduados en distintas especialidades. Suele haber alumnos que trabajan, compaginando su trabajo con los estudios. Por tanto, el nivel académico y de conocimientos es muy diverso. Así mismo la motivación también es diversa: para muchos de los alumnos/as, estos estudios suponen una vía de acceso a la Universidad, mientras que otros persiguen conseguir un puesto de trabajo.

4. 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

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo:</u> Dietoterapia
---	---	-----------------------------------	--

nutricionales; programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente.

4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES:

- Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.

- 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.

- Determinar la calidad alimentaria e higienicosanitaria de los alimentos aplicando técnicas analíticas sencillas e interpretar los resultados analíticos e informar, elaborando y proponiendo medidas correctoras.

- Controlar la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, detectando los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras de los mismos.

- Prevenir los riesgos laborales asociados, tanto personales como de las instalaciones, aplicando medidas de higiene y de protección.

- Participar en el diseño y aplicar, a su nivel, programas y estrategias de promoción de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higienicosanitarios en la población.

- 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.

- Organizar y/o programar, a su nivel, el trabajo de la unidad/gabinete, adaptando procedimientos, produciendo información o instrucciones, previendo, asignando o distribuyendo, tareas, recursos y materiales.

- Realizar, a su nivel, la gestión de la unidad/gabinete, gestionando el fichero de pacientes/clientes, la adquisición, almacenamiento, reposición y mantenimiento del

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGs: DIETÉTICA <u>Módulo:</u> Dietoterapia
---	---	-----------------------------------	--

instrumental y material, obteniendo los informes técnicos y resúmenes de actividades.

- Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.

- Poseer una visión general e integrada del área sanitaria en la que se inscribe su campo ocupacional en sus aspectos organizativos, funcionales y administrativos.

- 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.

- 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.

- 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.

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

- Responder ante las contingencias, planteando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en la realización del trabajo.

- Requerimientos de autonomía en las situaciones de trabajo.

A este técnico, en el marco de las funciones y objetivos asignados por técnicos y/o profesionales de nivel superior al suyo, se le requerirán en los campos ocupacionales concernidos, por lo general, las capacidades de autonomía en:

Elaboración de dietas y/o menús adaptados a las necesidades de pacientes/clientes.

Aparecen marcadas en negrita aquéllas competencias a las que se contribuye con el módulo.

4.3. CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIA DEL CNCP INCLUIDAS EN EL TÍTULO:

1. Organizar y gestionara 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.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

3. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica: Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos con patologías específicas en función de los protocolos de dietas al uso en la unidad/gabinete. / Realizar la historia dietética de cada paciente, o de una muestra de ellos en caso de colectivos de enfermos, con patologías específicas.

- Seleccionar el material de somatometría necesario para obtener los parámetros antropométricos del paciente, calibrando los equipos/aparatos que así lo requieran.

- Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del paciente que son necesarios para evaluar su estado nutricional.

- Obtener y registrar, en la historia dietética, los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del paciente.

- Calcular el valor de ingesta recomendado, en función de la prescripción facultativa y de los datos obtenidos, y su distribución temporal.

- Interpretar la prescripción dietética del facultativo, teniendo en cuenta para elaborar la dieta los datos de preferencia, accesibilidad, economía, etc., obtenidos del paciente.

- Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido.

- Informar al paciente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta.

- Programar, a partir de las indicaciones del facultativo, la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del paciente.

- Informar al facultativo, si procede, de los cambios o modificaciones observados durante los controles efectuados sobre el seguimiento de la dieta.

4. Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su 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.

Aparecen marcadas en negrita aquéllas unidades de competencia asociadas al módulo.

4.4. OCUPACIONES Y ACTIVIDADES PROFESIONALES MÁS RELEVANTES.

- Dietista
- Técnico en dietética y nutrición
- Responsable de alimentación en empresas de catering

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo:</u> Dietoterapia
---	---	-----------------------------------	--

- Técnico en higiene de los alimentos
- Consultor en alimentación
- Educador sanitario
- Técnico en Dietética y Nutrición.

Podrán trabajar tanto en atención primaria como en los servicios generales de promoción de la salud. También en los sectores de hostelería, restauración e industrias alimentarias.

Los principales subsectores donde puede desarrollar su actividad son:

- Atención primaria y comunitaria: promoción de la salud, consultas, unidades de apoyo (salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría).
- Salud pública: servicios de higiene de los alimentos.
- Servicios generales hospitalarios: unidades/servicios de dietética y nutrición.
- Servicios de Restauración: cocinas de hospitales, empresas de catering, restaurantes y hoteles, comedores colectivos.

5. 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 señalen los alimentos durante su trámite por el aparato digestivo.
- * Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de las características etiopatogénicas.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

*** 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.

Aparecen marcados en negrita aquellos objetivos a los que se contribuye con el módulo.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGs: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN)

Los **resultados de aprendizaje (RA)** 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.

Los RA y CE recogidos en la normativa de referencia del título para el módulo de Dietoterapia son:

RA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIO EVALUACIÓN
RA 1	Interpretar la prescripción dietética establecida: - Todas las especificaciones dietéticas y prescripciones realizadas han sido interpretadas, solicitándose la aclaración oportuna al facultativo en caso de duda. - Se tienen en cuenta, tanto en la elaboración como en el control de su calidad los datos e informaciones que pueden modificar la elaboración de las dietas. - La prescripción médica ha sido registrada en el soporte adecuado.	CE1. Explicar las operaciones o manipulaciones que son necesarias realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos. CE2. Establecer qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación. CE3. Definir los requerimientos que debe poseer un informe de seguimiento dietético para su remisión al facultativo de referencia. CE4. En un supuesto práctico debidamente caracterizado: Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita. Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los pacientes.
RA 2	Realizar la caracterización dietética individual de cada paciente/cliente: - Para la elaboración de la encuesta dietética se han definido todos los ítems que es necesario conocer, en función de las peculiaridades socioculturales, posibilidades económicas, laborales y de actividad de la persona o colectivo a estudiar, cubriendo todas las variables	CE5. Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas. CE6. Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-------------------------------	--

	que influyen sobre la dieta que se va a realizar. - Se han valorado todos los datos precisos para la elaboración de la dieta que se obtienen del estudio de los resultados de la encuesta dietética del paciente. - Han sido tenidos en cuenta los datos obtenidos en los estudios somatométricos y en las pruebas funcionales realizadas al paciente para determinar sus necesidades nutricionales.	CE7. Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico. CE8. En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías: - Seleccionar las dietas estandar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal. - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado. - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
RA 3	Elaborar dietas adaptadas a cada paciente según su patología específica, siguiendo la prescripción dietética: - Los alimentos, necesarios para la elaboración de una dieta equilibrada han sido seleccionados valorando: composición, función y origen. El tipo de nutrientes que aportan: agua, sales minerales, hidratos de carbono, lípidos, proteínas y vitaminas. Las necesidades nutritivas y/o restricciones en función de la patología que presente el individuo. Las características socio-culturales y posibilidades económicas del individuo. El carácter estacional de los alimentos. - Se ha elaborado la dieta prescrita teniendo en cuenta las características somatométricas, funcionales, fisiológicas y patológicas del paciente, así como sus preferencias alimenticias, extraídas del estudio y valoración de los datos aportados por las encuestas realizadas. - Se han utilizado las tablas de requerimientos nutritivos, y los soportes adecuados para la elaboración de la dieta específica para cada patología, observándose las acotaciones y	CE8. En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías: Seleccionar las dietas estandar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal. - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado. - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-------------------------------	--

	modificaciones emanadas de la prescripción médica. - Las dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, de elaboración sencilla e incorporan posibilidades de sustitución de los alimentos indicados, conservando el valor nutritivo de la dieta, cubren los requerimientos nutricionales de la persona y se adaptan a la patología específica.	
RA 4	Elaborar «dietas tipo» en función de los procesos fisiopatológicos que puedan afectar a los distintos colectivos: - Se tienen en cuenta, tanto en la elaboración como en el control de su calidad, de los datos del proceso fisiopatológico, que pueden modificar o alterar la elaboración de la dieta. - Las características psicológicas predominantes de los colectivos con patologías especiales, se tienen en cuenta para la elaboración de las dietas. - Las dietas elaboradas se adaptan a los requerimientos nutricionales de los diversos colectivos afectados por patologías concretas. - Las dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, de elaboración sencilla e incorporan posibilidades de sustitución de los alimentos indicados, conservando el valor nutritivo de la dieta y cubriendo los requerimientos nutricionales del colectivo.	CE9. Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas. CE10. Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
RA 5	Realizar el seguimiento y comprobar la aceptación de las dietas prescritas, tanto a individuos como a colectivo: - Se ha realizado la encuesta para el seguimiento, obteniéndose los datos precisos (opinión del usuario) sobre las características de los alimentos incluidos en la dieta: presentación, tratamiento culinario, variabilidad de alimentos y problemas de adaptación por parte del paciente. - Se ha adaptado la dieta, si procede, a los datos obtenidos en las encuestas de aceptación y seguimiento realizadas al paciente o colectivo, quedando	CE11 .Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica. CE12. Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo:</u> Dietoterapia
---	---	-----------------------------------	--

<i>solventadas todas las posibles dificultades detectadas.</i> <i>- Los informes e indicaciones del facultativo sobre los efectos médicos de la dieta elaborada, una vez consumida por un paciente o colectivo afectado por una patología concreta, son evaluados y sirven de modificadores directos de la dieta elaborada o como confirmación definitiva de su idoneidad.</i>	
--	--

7. SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS

CONTENIDOS BASICOS (duración 155 horas)

1º Evaluación:

- a) Nociones generales:
 - UD 1
 - UD 2
 - UD 3
 - UD 4
- b) Dietas con modificación de nutrientes:
 - UD5
 - UD 6
 - UD 7
 - UD 8
 - UD 9

2º Evaluación:

- c) Dietas adaptadas a las situaciones fisiopatológicas:
 - UD 10
 - UD 11
 - UD 12
 - UD 13
- d) La dietoterapia en situaciones especiales:
 - UD 14
 - UD 15
 - UD 16

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-------------------------------	--

EVAL.	UNIDADES DIDÁCTICAS	CT/RA	HORAS	TOTAL
1ª EVAL	UD 1. Dietoterapia. Nociones preliminares sobre las dietas terapéuticas. Dietas progresivas. Dieta basal hospitalaria.	RA1, RA4	5	85
	UD 2. Elaboración de una dieta terapéutica.	RA2, RA4	2	
	UD 3. Interacción fármaco-alimento.	RA2	3	
	UD 4. Alergia e intolerancia alimentaria.	RA2	4	
	UD 5. Dietas controladas en energía.	RA2, RA3, RA5	18	
	UD 6. Dietas controladas en hidratos de carbono.	RA2, RA3, RA5	18	
	UD 7. Dietas controladas en grasas.	RA2, RA3, RA5	12	
	UD 8. Dietas controladas en proteínas y sustancias nitrogenadas.	RA2, RA3, RA5	11	
	UD 9. Dietas controladas en fibra y minerales.	RA2, RA3, RA5	12	
2ª EVAL	UD 10. Dietoterapia y enfermedades del aparato digestivo.	RA2, RA3, RA4, RA5	18	70
	UD 11. Dietoterapia y enfermedades renales y de vías urinarias.	RA2, RA3, RA4, RA5	15	
	UD 12. Dietoterapia en enfermedades cardiocirculatorias y sistema nervioso.	RA2, RA3, RA4, RA5	15	
	UD 13. Dietoterapia en el SIDA y cáncer.	RA2, RA3, RA4, RA5	10	
	UD 14. Dietoterapia del paciente en situación crítica.	RA4, RA5	6	
	UD 15. Nutrición enteral y parenteral.	RA1, RA4, RA5	4	
	UD 16. Dietoterapia en pruebas de exploración y de diagnóstico.	RA4, RA5	2	

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

	TOTAL DE HORAS	155 HORAS
--	-----------------------	------------------

8. 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 Dietoterapia, 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, desarrollo de las nuevas tecnologías y trabajo en grupo 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.

Además de los temas transversales correspondientes al contenido del Ciclo, en la programación se va a introducir la lectura de artículos científicos de interés relacionados con la temática que se esté impartiendo y proyección y debates de videos sobre alimentación.

9. 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-

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

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 Dietoterapia 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 y cuestionario con preguntas cortas y análisis de una noticias y videos sobre alimentación.
- **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 y otros materiales de apoyo acordes con el tema que se

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

esté impartiendo. Además, se realizarán cuestionarios, ejercicios prácticos en el aula... Para favorecer 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.

- **Actividades de acabado y recapitulación:** son actividades integradoras que permiten interrelacionar los diferentes contenidos adquiridos. Entre ellas, destacar, por ejemplo, la realización de mapas conceptuales, esquemas, resúmenes, tablas resumen.
- **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, principalmente cuestiones y elaboración de dietas terapéuticas concretas.
- **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 y trabajos de investigación sobre temas relacionados con la unidad.
- **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 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 un taller de dietética con material de antropometría, vajilla, alimentos, microonda... y ordenadores con programas de dietética para la realización de las sesiones prácticas.

10. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

10.1. ESPACIOS

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

De conformidad con el artículo 39 del R.D. 1004/1991, el ciclo formativo de formación profesional de grado superior: Dietética requiere, para la impartición de las enseñanzas definidas en el R.D. 536/1995, de 7 de abril, los siguientes espacios mínimos:

- Un laboratorio/taller de dietética, con una superficie aproximada de 120 m², para poder desarrollar las sesiones prácticas correspondientes a este módulo. Este taller cuenta con la dotación de mobiliario y material básico para la impartición del mismo.
- Un aula polivalente, también con una superficie de 60 m², adecuada para albergar al grupo clase, según la legislación vigente, donde se desarrollará la mayor parte de la docencia del módulo. Esta aula cuenta con cañón-proyector, y ordenadores, tanto para el profesor como para los alumnos. Esta dotación es crucial para el desarrollo de los procesos de enseñanza-aprendizaje dada la amplia variedad de actividades que se desarrollarán con soporte informático. Se aprovecharán los programas instalados en los ordenadores como procesadores de texto, hojas de cálculos... además de la instalación de programas específicos como el “Suite Biológica” y “Dietosurce”.

También se utilizarán las herramientas informáticas para acceso a internet, clave para alcanzar algunas de las capacidades profesionales del módulo.

- El centro también dispone de “Biblioteca” de departamento y de aula donde los alumnos podrán consultar el material bibliográfico.

10.2. RECURSOS DIDÁCTICOS

- Para la exposición teórica:
 - Material específico del módulo elaborado por la profesora, se presentará a modo de presentaciones en power point. Por tanto, y como se ha expuesto anteriormente, se dispondrá de ordenador y cañón proyector para que el profesor pueda llevar a cabo la exposición del temario. El material, junto a los apuntes, elaborados también por el profesor, será facilitado a los alumnos/as a través de la copistería del centro y/o correo electrónico.
 - El ordenador y proyector, también se utilizarán para la proyección de videos o películas, actividades que serán llevadas a cabo en una buena parte del temario.
 - Se recurrirá a los recursos didácticos clásicos de pizarra y rotuladores de colores, como apoyo a la explicación de la presentación o para la resolución de problemas relacionados con la temática del módulo.
 - Listado de problemas para resolver a lo largo del de las Unidades Didácticas que lo precisen.
 - Ordenadores para el alumnado que les permitirá, por una parte, realizar la mayoría de las actividades propuestas para este módulo y, por otra parte, gracias al acceso a internet (aula polivalente), realizar actividades de búsqueda de artículos científicos que muestran los avances en estos campos de conocimiento o la consulta de determinadas páginas o blogs sobre alimentación que presentan

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo:</u> Dietoterapia
---	---	-----------------------------------	--

el desarrollo de las actividades o el trabajo a desempeñar en el mundo laboral al que el alumnado se enfrentará una vez finalizada su formación.

- Para las prácticas:

Para la realización de las prácticas de dietoterapia contaremos con:

- Guión para la realización de las prácticas elaborado por el profesor/a con la información necesaria.
- Tanita, tallímetro, báscula y demás material antropométrico (cintas métricas, lipocalibres, pie de rey,...)
- Balanza para el pesaje de alimentos
- Alimentos
- Microondas
- Ordenadores
- Programas informáticos: Dietosurce, Suite Biológica, Ex cell...
- Modelos de cuestionarios de consumo de alimentos
- Modelos de historias dietéticas
- Dietas estandarizadas terapéuticas para ser analizadas
- Tablas de composición de alimentos
- Modelos de raciones de alimentos
- Bibliografía de aula

10.3. BIBLIOGRAFÍA Y ENLACES WEB

Como referencia a la bibliografía que utilizaremos durante el curso destacaremos la siguiente:

- CERVERA, P. CLAPES, J. Y RIGOLFAS, R. 1998. Alimentación y Dietética. Ed. McGraw-hill Interamericana.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- LARRAÑAGA, L. L, CARBALLO, J.M., RODRÍGUEZ, Mª M. Y FERNÁNDEZ, J.A. 1997. Dietética y Dietoterapia. Ed- McGraw-hill Interamericana.
- KATHLEEN MAHAN, L. Y ESCOTT-STUMP S. 1999. Nutrición y Dietoterapia. de, Krause. Ed. McGraw-hill Interamericana. 9ª edición.
- MATAIX VERDU, J., 2002. Nutrición y Alimentación humana. I . Nutrientes y alimentos. Ed. Ergon.
- MATAIX VERDU, J. , 2002. Nutrición y alimentación humana II . Situaciones fisiológicas y patológicas.
- MONTORO, J.B, SALGADO, A., 1999. Interacciones fármacos alimentos. Ed. Novartis.
- SALAS-SALVADÓ, J., BONADA, a., TRALLERO, R. Y SALÓ, M.E. 2002. Nutrición y dietética clínica. Editorial Masson.

11. 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 currículum 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.

12. 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.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- 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.

12.1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los instrumentos de evaluación hacen referencia a las herramientas a través de las cuales el profesor/a recoge información relevante sobre la evolución del proceso enseñanza-aprendizaje.

- **Evaluación inicial:** 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.
- **11. Pruebas escritas:** Pruebas teóricas escritas, que incluirán preguntas tipo test y/o verdadero/falso y/o preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo y/o problemas. Se realizarán una o dos pruebas por evaluación. Si se realizan dos pruebas por evaluación la calificación será la media aritmética de las dos. En

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

este apartado el alumno debe tener una puntuación igual o mayor que 5 puntos (sobre 10) para que se sumen las puntuaciones obtenidas en los otros apartados.

Nota: Si el alumno/a no pudiera asistir a las pruebas escritas por una causa mayor justificada el día de su realización, siempre que haya avisado con antelación y, una vez justificada dicha ausencia adecuadamente (certificado médico o justificación oficial, nunca por parte del tutor o el mismo alumno), podrá realizar dicha prueba de forma oral en el día que el profesor y el alumno/a acuerden. El sistema de calificación será el mismo antes explicado. Esta opción no se contemplará en la prueba final (Junio).

- **I2. Actividades de clase:** Son actividades a desarrollar durante el horario de clase. Serán **individuales** (cuestionarios sobre las unidades didácticas, resúmenes, cuadros-resumen...) y/o **en pareja**, (resolución de supuestos prácticos, elaboración de dietas, valoraciones de dietas, análisis de dietas...). Su realización será obligatoria para aprobar. Estas actividades son específicas para cada UD y serán evaluables para el alumnado que haya asistido a clase ese día, no pudiéndola entregar el alumnado ausente. La no realización de la actividad evaluable supondrá un “0” en esa actividad. La mala actitud observada durante la realización de las actividades, supondrá un “0” en esa actividad.

Esta valoración será, fundamentalmente, fruto de la observación sistemática apoyada en guías o fichas de observación, pero también se hará con la ayuda de otros instrumentos como preguntas orales y/o escritas, adecuándonos a las distintas aptitudes, necesidades y estilos de aprendizaje de los alumnos/as. Estas actividades permitirán comprobar el nivel de aprendizaje de los contenidos teóricos trabajados en el desarrollo de las UD.

- **I3. Exposiciones orales de trabajos monográficos y/o de investigación:** se realizará al menos una exposición por trimestre (se adjunta ejemplo de rúbrica en el anexo 1). La mala actitud observada durante la realización de esta actividad, supondrá un “0” en esa actividad.

12.2.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

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-------------------------------	--

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, redondeando al alza o a la baja, según el criterio del profesor).
- 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/RA en función de los criterios de evaluación**, son los siguientes:

UD 1-4	20,00%	INST.: I1	INST.: I2	INST.: I3	EXIGIBLES	RA 1,2 y 4	CALIFICACIÓN
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Pondera	60%	20%	20%			100%
	Calificación						
CE1		x		x		RA1	
CE2		x	x			RA1	
CE3		x		x		RA1	
CE4			x			RA1	
CE5		x		x		RA2	
CE6		x				RA2	
CE7		x		x		RA2	
CE8			x			RA2	
CE9		x	x			RA4	
CE10		x		x		RA4	
UD 5-9	30,00%	INST.: I1	INST.: I2	INST.: I3	EXIGIBLES	RA2, 3 y 5	CALIFICACIÓN
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Pondera	60%	20%	20%			100%

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-------------------------------	--

	Calificación						
CE5		x		x		RA2	
CE6		x	x			RA2	
CE7		x		x		RA2	
CE8			x			RA2 y3	
CE11		x		x		RA5	
CE12		x				RA5	
UD 10-13	30,00%	INST.: I1	INST.: I2	INST.: I3	MINIMOS EXIGIBLES	RA2, 3, 4 y 5	CALIFICACIÓN
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Pondera	60%	20%	20%	100%		
	Calificación						
CE5		x		x		RA2	
CE6		x	x			RA2	
CE7		x		x		RA2	
CE8			x			RA2 y3	
CE9		x		x		RA4	
CE10		x				RA4	
CE11		x				RA5	
CE12			x			RA5	
UD 14-16	20,00%	INST.: I1	INST.: I2	INST.: I3	MINIMOS EXIGIBLES	RA 1, 4 y 5	CALIFICACIÓN
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Pondera	60%	20%	20%	100%		
	Calificación						
CE1		x		x		RA1	
CE2		x	x			RA1	
CE3		x				RA1	
CE4			x			RA1	
CE9		x	x			RA4	
CE10		x		x		RA4	
CE11		x		x		RA5	
CE12			x			RA5	

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

12.3.SISTEMA DE RECUPERACIÓN

- Para alumnos/as que no tengan superados algunos CT/RA 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.

12.4.EVALUACIÓN FINAL

El alumnado que no haya superado algunos de los RA 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 RA 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 RA 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).

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

12.5.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.

12.6.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

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

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.

13. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

Las actividades complementarias permiten afianzar los aprendizajes adquiridos. A través de estas actividades, se crea una conexión entre los conocimientos adquiridos y la realidad del mundo laboral. Si se llevan a cabo previa explicación de un tema, puede servir como referencia motivadora para la introducción del mismo y conseguir captar el interés del alumnado.

Con estas actividades se pretende:

- Facilitar al alumnado experiencias de aprendizaje que le permita un conocimiento real y cercano del mundo laboral de su entorno.
- Establecer vínculos entre los centros educativos y las empresas del entorno productivo que puedan proporcionar empleo a los jóvenes, una vez que hayan concluido su periodo formativo y deseen incorporarse al mundo del trabajo.
- Contribuir establecimiento de cauces de colaboración entre empresas y centro educativos para facilitar a los alumnos y alumnas una mejor preparación profesional y su posterior inserción laboral.

Además, las actividades complementarias pueden ayudar a la hora de trabajar o enfocar algún tema transversal mediante, por ejemplo, charlas-coloquio, conferencias, películas...

De acuerdo al desarrollo del módulo, se proponen las siguientes actividades complementarias:

- Charla sobre la alimentación deporte y enfermedad
- Visita al Instituto de la Grasa de Sevilla
- Visita a Mercagranada

14. OTRAS REFERENCIAS

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

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo:</u> Dietoterapia
---	---	-----------------------------------	--

15. UNIDADES DIDÁCTICAS

UNIDAD 1: DIETOTERAPIA. NOCIONES PRELIMINARES SOBRE DIETAS TERAPEUTICAS. DIETAS PROGRESIVAS. DIETA BASAL HOSPITALARIA (5h)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 1 y 2

OBJETIVOS DIDÁCTIVOS:

- Conocer el concepto actual de dietoterapia y dieta terapéutica.
- Conocer la importancia de la dieta en la resolución parcial o total de un proceso patológico.
- Clasificar los elementos nutricionales que se pueden modificar en las dietas terapéuticas.
- Enumerar las complicaciones generales que se puedan presentar en la administración de una dieta terapéutica.
- Conocer las características y requisitos de la dieta basal hospitalaria.
- Definir y ejemplificar la dieta terapéutica completa e incompleta así como la cualitativa y cuantitativa

CONTENIDOS:

- La dieta como instrumento terapéutico
- Concepto actual de dietoterapia.
- Concepto de dieta terapéutica.
- La dieta hospitalaria: dieta basal y terapéutica.
- Plan nutricional hospitalario.
- Interpretación de los parámetros nutricionales modificables en las dietas terapéuticas (energía, hidratos de carbono, proteínas, grasas, electrolitos, etc.)
- Dietas progresivas
- Análisis de los criterios que se usan para indicar y administrar una dieta terapéutica (idoneidad, tolerancia por parte del paciente, etc.)
- Dieta terapéutica completa e incompleta.
- Dieta terapéutica cualitativa y cuantitativa.
- Complicaciones de las dietas terapéuticas.
- Sensibilización del alumno ante la importancia de la dieta en el proceso de curación o mejora de un proceso patológico.
- Importancia de proporcionar calidad en la atención nutricional para mejorar la patología y aceptación por parte del paciente.

ACTIVIDADES:

- **Iniciación:** preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- Acabado/recapitulación: Análisis de dietas progresivas.
- **Consolidación:** Realización de una dieta basal hospitalaria
Elaboración de dietas progresivas

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- **Ampliación:** Búsqueda de información sobre la dieta basal y terapéutica hospitalaria actualmente en los hospitales españoles y en especial andaluces.

RECURSOS DIDÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicar las operaciones o manipulaciones que son necesarias realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos.
- Establecer qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación.
- Definir los requerimientos que debe poseer un informe de seguimiento dietético para su remisión al facultativo de referencia.
- En un supuesto práctico debidamente caracterizado:
 - Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.
 - Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los pacientes.
- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estandar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
- Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
- Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)
- I3. Trabajos monográficos y de investigación

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

UNIDAD 2: ELABORACION DE UNA DIETA TERAPEÚTICA (2h)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 2 y 4

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

- Enumerar las situaciones en las que es aconsejable cambiar de conducta alimentaria.
- Describir los requisitos y las etapas que se deben seguir para elaborar una dieta terapéutica personalizada.
- Analizar los datos necesarios para elaborar una correcta historia dietética.
- Conocer los parámetros de calidad nutricional aplicables en la Unidad de Dietética y nutrición.

CONTENIDOS:

- Requisitos y etapas que se deben seguir para elaborar una dieta terapéutica.
- Importancia del conocimiento de los requisitos y de las etapas, en la elaboración de una dieta terapéutica, con el fin de recoger los mayores datos del paciente, y de que la dieta elaborada sea la más eficaz posible.
- La calidad en la atención nutricional.
- Preliminares en la elaboración de la dieta terapéutica: valoración nutricional.
- La historia dietética: datos que debe recoger
- Representación de las situaciones en las que puede ser aconsejable cambiar de conducta alimentaria.
- Distinción entre los distintos tipos de dietas terapéuticas.

ACTIVIDADES:

- **Iniciación:** preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:**
- **Consolidación:** Realización de una historia dietética

RECURSOS DIDÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estandar de referencia.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
- Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
- Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)

UNIDAD 3: INTERACCIÓN FÁRMACO- ALIMENTO (3h)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 2

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

- Analizar los efectos de los medicamentos sobre la utilización de los nutrientes.
- Enumerar algunos ejemplos de interacciones fármaco-alimentos y sus repercusiones sobre la farmacocinética y farmacodinamia del fármaco y sobre la absorción del alimento.
- Conocer los principales mecanismos farmacocinéticos que pueden quedar alterados por la interacción del fármaco con el alimento.
- Conocer los principales mecanismos farmacodinámicos que pueden alterarse con la interacción fármaco-alimento.
- Analizar el efecto nutricional del paciente sobre los medicamentos y al contrario

CONTENIDOS:

- Concepto de farmacología. Ramas de la farmacología: farmacocinética, farmacodinamia.
- Factores que modifican la farmacocinética de un fármaco: factores que alteran su absorción, distribución, metabolismo y excreción.
Conceptos generales de las interacciones alimentos y medicamentos
- Efecto del estado nutricional del paciente sobre los fármacos y de los fármacos sobre el estado nutricional.
- Principales interacciones fármaco-alimentos.
- Interpretación de los efectos de los medicamentos sobre la utilización de los nutrientes

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- Interpretación de la influencia del estado nutricional del paciente sobre los fármacos.
- Utilidad del conocimiento de las interacciones fármaco-alimentos para evitar los posibles riesgos a que se expone el paciente con la administración conjunta de la dieta y de los medicamentos.
- Importancia de las repercusiones que puede producir el estado nutricional del paciente sobre los medicamentos que ingiere.

ACTIVIDADES:

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Resumen
- **Ampliación:** Análisis de las interacciones fármaco-alimentos de fármacos habituales en los domicilios.

RECURSOS DIRÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estandar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
- Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
- Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)

UNIDAD 4: ALERGIA E INTOLERANCIA ALIMENTARIA (4 h)

REALIZACIONES DE APRENDIZAJE: 2

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

OBJETIVOS:

- Conocer el concepto de alergia y de intolerancia alimentaria
- Enumerar los alimentos alergénicos más comunes
- Enumerar los alimentos que con mayor frecuencia provocan intolerancias alimentarias.
- Conocer los principales aditivos alimentarios causantes de intolerancias alimentarias.
- Analizar los factores que pueden influir en la aparición de una alergia alimentaria
- Conocer la clínica característica de las alergias e intolerancias alimentarias.
- Identificar los factores que más influyen en la aparición de una alergia alimentaria.
- Explicar los principales métodos para el diagnóstico de las alergias e intolerancias alimentarias.
- Elaborar una dieta de eliminación para prevenir una alergia e intolerancia alimentaria concreta.

CONTENIDOS:

- Concepto de alergia y de intolerancia alimentaria.
- Síntomas más habituales que puedan presentarse en una alergia y en una intolerancia alimentaria.
- Factores que influyen en la aparición de una alergia alimentaria.
- Diagnóstico de alergia e intolerancia alimentaria.
- Tratamiento dietético en la alergia alimentaria.
- Tipos de alimentos que suelen causar alergias e intolerancias alimentarias.
- Sensibilización ante la importancia de elaborar una dieta para un paciente con alergia e intolerancia alimentarias.
- Espíritu crítico para hacer un análisis de los aditivos y contaminantes que rodean al entorno alimentario.

ACTIVIDADES:

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Resumen
- **Consolidación:** Elaboración de una dieta de eliminación para la alergia e intolerancia alimentarias.
- **Ampliación:** Trabajo monográfico/investigación sobre alergias e intolerancias.

RECURSOS DIDÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estandar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
- Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
- Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)
- I3. Trabajos monográficos y de investigación

UNIDAD 5: DIETAS CONTROLADAS EN ENERGÍA (18 h)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 2, 3 y 5

OBJETIVOS:

- Distinguir en qué patologías o situaciones se recomienda modificar los valores energéticos de una dieta.
- Identificar los tipos y las aplicaciones de las dietas terapéuticas donde se modifica la energía.
- Conocer el concepto de dieta hipo e hiperenergética
- Analizar los principios básicos de la fisiopatología de la obesidad y de la desnutrición.
- Saber los objetivos y características fundamentales del tratamiento dietético de la obesidad y la desnutrición
- Resumir y distinguir otras terapias coadyuvantes que se aplican junto con la pauta dietética ayudan al tratamiento de la obesidad
- Conocer los objetivos y características principales del tratamiento dietético de la obesidad y de la desnutrición.
- Reconocer las causas más probables de la desnutrición.

CONTENIDOS:

- Dietas donde se modifica la energía
- Conceptos de dietas hipo e hiperenergéticas. Aplicaciones.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- Principios básicos de la fisiopatología de la obesidad y de la desnutrición
- Terapias coadyuvantes a la pauta dietética en la obesidad y desnutrición (especial atención a la anorexia mental)
- Objetivos y características fundamentales en el tratamiento dietético de la obesidad y la desnutrición
- Concienciar sobre el peligro de la anorexia mental y de las dietas hipocalóricas “pintorescas”.

ACTIVIDADES:

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Resumen
- **Consolidación:** Elaboración de una dieta hipocalórica
Elaboración de una dieta hipercalórica
- **Ampliación:** Trabajo monográfico/investigación sobre dietas hipocalóricas pintorescas en nuestra sociedad.

RECURSOS DIDÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estandar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
 - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- I3. Trabajos monográficos y de investigación

UNIDAD 6: DIETAS CONTROLADAS EN HIDRATOS DE CARBONO (18 h)

RESULTADOS DE REALIZACIÓN: 2, 3 y 5

OBJETIVOS:

- Distinguir los tipos de dietas donde se modifican los hidratos de carbono.
- Conocer el concepto de dieta controlada en hidratos de carbono.
- Analizar los principios fisiopatológicos básicos de la diabetes.
- Conocer los objetivos y características fundamentales del tratamiento dietético de la diabetes.
- Identificar otras consideraciones en el plan dietético del diabético.
- Comentar e identificar las características principales de las dietas donde se suprime determinados glúcidos por intolerancia metabólica.
- Distinguir los tipos de dietas donde se modifican los hidratos de carbono.
- Manejar con soltura los objetivos y características fundamentales del tratamiento dietético para la diabetes.
- Conocer las medidas dietéticas para prevenir y tratar las hipoglucemias.
- Adquirir el vocabulario relativo a la Unidad.

CONTENIDOS:

- Tipos de dietas donde se modifican los hidratos de carbono. Aplicaciones.
- Concepto de dieta controlada en hidratos de carbono,
- Principios fisiopatológicos básicos de la diabetes.
- Objetivos y características principales en el tratamiento dietético de la diabetes.
- Otras consideraciones en el plan nutricional en el diabético
- Características de la hipoglucemia y su tratamiento dietético.
- Características dietéticas más importantes de las dietas donde se suprimen determinados glúcidos. (fructosuria, galactosemia, etc.).
- Importancia del seguimiento de la dieta en el diabético con el fin de evitar las consecuencias negativas que pueda producir el mal control de la enfermedad.

ACTIVIDADES:

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Resumen
- **Consolidación:** Análisis de una dieta estándar para la diabetes.
Diseño de una dieta equilibrada por raciones para un diabético.
- * **Ampliación:** Trabajo monográfico/investigación sobre dietas hipocalóricas pintorescas en nuestra sociedad.

RECURSOS DIDÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estandar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
 - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)
- I3. Trabajos monográficos y de investigación

UNIDAD 7: DIETAS CONTROLADAS EN GRASAS (12 h)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 2, 3 y 5

OBJETIVOS:

- Conocer las principales patologías en las que se indica la dieta controlada en lípidos totales.
- Analizar e identificar las principales características de la dieta controlada en grasas.
- Repasar el estudio de las lipoproteínas y su función.
- Analizar los principios fisiopatológicos básicos de las dislipemias, así como sus repercusiones.
- Distinguir los objetivos y características principales del tratamiento dietético de las dislipemias, insuficiencia pancreática y biliar.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- Enumerar los tratamientos coadyuvantes que se usan junto con la dietoterapia en la dislipemias.
- Concienciar sobre la importancia de la dieta en la prevención de patologías cardiovasculares.

CONTENIDOS:

- Indicaciones de la dieta con restricción de grasas: Dislipemias, insuficiencia biliar, insuficiencia pancreática, s. de malabsorción.
- Principios básicos fisiopatológicos de las dislipemias.
- Objetivos y características fundamentales en el tratamiento dietético de las dislipemias.
- Objetivos y características fundamentales en el tratamiento dietético de la insuficiencia biliar y pancreática.
- Otras terapias en el tratamiento de las dislipemias.
- Valoración de las características del plan nutricional en la dislipemias, insuficiencia biliar y pancreática, para elaborar una dieta terapéutica adecuada en cada patología.
- Utilidad del seguimiento dietético en las dislipemias, insuficiencia biliar y pancreática con el fin de evitar repercusiones negativas en los pacientes afectados.

ACTIVIDADES:

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Recopilación de los objetivos y características más importantes en el tratamiento dietético de las dislipemias y de las dietas bajas en grasas.
- **Consolidación:** Análisis dietas estandarizadas para las hiperlipemias
Diseño de una dieta equilibrada para la dislipemia
Diseño de una dieta baja en grasas
- **Ampliación:** Búsqueda de información y análisis sobre el papel de los TCM en la dieta en deportistas.
Trabajo monográfico sobre la dieta cetogénica: características, ventajas e inconvenientes, indicaciones actuales. Discusión.

RECURSOS DIDÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estandar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
 - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)
- I3. Trabajos monográficos y de investigación

UNIDAD 8: DIETAS CONTROLADAS EN PROTEÍNAS Y SUSTANCIAS NITROGENADAS (11 h)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 2, 3 y 5

OBJETIVOS:

- Conocer en qué patologías se recomiendan modificar las proteínas o sustancias nitrogenadas
- Resumir los principios fisiopatológicos básicos de la insuficiencia renal, enfermedad celiaca e hiperuricemia.
- Distinguir los objetivos y características fundamentales del tratamiento dietético.

CONTENIDOS:

- Patologías donde se recomienda modificar las proteínas o sustancias nitrogenadas: Insuficiencia renal, enfermedad celíaca, hiperuricemias, alteraciones metabólicas de algunos aminoácidos.
- Objetivos y característica fundamentales del plan dietético de aquellas patologías donde se modifican las proteínas o sustancias nitrogenadas.
- Valoración de las características del plan nutricional en aquellas enfermedades que necesiten una modificación en proteínas o sustancias nitrogenadas, para elaborar una dieta terapéutica adecuada.
- Autoexigencia a la hora de confeccionar una dieta para estas enfermedades.

ACTIVIDADES

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Recopilación de los objetivos y características más importantes de las dietas con aumento o disminución del contenido en proteínas.
- **Consolidación:** Análisis y valoración de dietas estandarizadas para la insuficiencia renal, enfermedad celiaca e hiperuricemia.
- **Ampliación:** Investigación sobre dieta actual de la encefalopatía hepática
Búsqueda de nuevos alimentos para incorporar a la dieta del celiaco.

RECURSOS DIRÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estandar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
 - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)
- I3. Trabajos monográficos y de investigación

UNIDAD 9: DIETAS CONTROLADAS EN VITAMINAS, MINERALES Y FIBRA
(12 h)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 2, 3 y 5

OBJETIVOS:

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- Identificar las patologías donde se recomienda modificar algunas sustancias minerales.
- Recordar las patologías principales que se produce como consecuencia del déficit de cada una de las vitaminas.
- Diferenciar algunos tipos de dietas enfocado a ese déficit vitamínico.
- Resumir los principales elementos minerales que pueden sufrir modificaciones dietéticas.
- Clasificar los tipos de dietas controladas en sodio, indicando las características de cada una de ellas.
- Diferenciar algunos tipos de dietas, donde se modifican otros minerales y las fibras.

CONTENIDOS:

- Principales elementos minerales que necesitan un control dietético (sodio, potasio, calcio, cobre y hierro)
- Patologías donde se modifican algunas sustancias minerales y vitaminas (Hipertensión, insuficiencia cardíaca, osteoporosis, etc.)
- Dietas controladas en sodio. Tipos y características.
- Dietas controladas en otros minerales. Tipos y características.
- Dietas controladas en fibra. Tipos y características.
- Importancia del plan nutricional de aquellas enfermedades que necesitan limitar la ingesta de sodio.
- Utilidad de vigilar el seguimiento de una dieta estricta y severa en sodio para evitar posibles complicaciones en el paciente.
- Interés por otras características dietéticas que se aplican en enfermedades como la osteoporosis, litiasis renal cálcica, enfermedad de Wilson, anemia...

ACTIVIDADES

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Recopilación de las características más importantes de las dietas con disminución de sodio.

Exposición a la clase de las características principales de las dietas ricas en hierro.

Listado de alimentos ricos y pobres en fibra.

- **Consolidación:** Análisis y valoración de dietas estandarizadas hiposódicas.
Resumen de la UD
Valoración mineral e informe de una dieta dada
Elaboración de una dieta astringente

RECURSOS DIDÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estandar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
 - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)
- I3. Trabajos monográficos y de investigación

UNIDAD 10: DIETOTERAPIA Y ENFERMEDADES DEL APARATO DIGESTIVO (18 h)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 2, 3, 4 y 5

OBJETIVOS:

- Conocer las patologías digestivas más frecuentes que tienen tratamiento dietético
- Recordar los principios básicos fisiopatológicos de algunas enfermedades digestivas.
- Analizar el tratamiento dietético de algunas patologías digestivas.

CONTENIDOS:

- Enfermedades digestivas más frecuentes que necesitan aplicación dietoterapéutica.
- Tratamiento dietético de algunas patologías digestivas: S. Diarreico, estreñimiento, gastritis, hepatitis, insuficiencia pancreática, cirugía digestiva.
- Atención nutricional en todas las patologías digestivas que necesiten aplicación dietética, para que junto a la farmacoterapia, los pacientes mejoren de sus dolencias.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

ACTIVIDADES

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.
Exposición de los alumnos de la anatomía y fisiología del A. digestivo.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Recopilación de las características y objetivos más interesantes en el plan nutricional de las patologías digestivas
- **Consolidación:** Elaboración de una dieta estándar para el estreñimiento
Elaboración de una dieta estándar de protección gástrica
- **Ampliación:** Trabajo monográfico sobre las intervenciones quirúrgicas principales del A. digestivo y su dieta.
Búsqueda de información sobre la microbiota humana y exposición de la misma en la clase.

RECURSOS DIRÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estandar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
 - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)
- I3. Trabajos monográficos y de investigación

UNIDAD 11: DIETOTERAPIA Y ENFERMEDADES RENALES Y DE VÍAS URINARIAS (15 horas)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 2, 3, 4 y 5

OBJETIVOS:

- Distinguir las patologías renales más importantes donde es aconsejable aplicar un tratamiento dietético
- Identificar el tratamiento dietético de la insuficiencia y litiasis renal
- Comentar los objetivos básicos del plan dietético en los enfermos sometidos a diálisis

CONTENIDOS:

- Patologías renales más importantes donde se recomienda un tratamiento dietético: Insuficiencia renal, litiasis renal.
- Tratamiento dietético en la insuficiencia renal
- Tratamiento dietético en la litiasis renal
- Características del plan nutricional de los enfermos sometidos a diálisis.
- Sensibilización ante la importancia del tratamiento dietético en la insuficiencia renal
- Utilidad del seguimiento de las directrices dietéticas en el enfermo dializado.

ACTIVIDADES

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Recopilación de las características más importantes del plan nutricional en la litiasis renal y en los enfermos sometidos a diálisis.
- **Consolidación:** Valoración de una dieta estándar para la insuficiencia renal
Diseño de una dieta para la insuficiencia renal

RECURSOS DIDÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estandar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
 - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)
- I3. Trabajos monográficos y de investigación

UNIDAD 12: DIETOTERAPIA EN ENFERMEDADES CARDIOCIRCULATORIAS Y VASCULOCEREBRALES (15 horas)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 2, 3, 4 y 5

OBJETIVOS:

- Identificar las patologías cardiocirculatorias que requieren medidas dietéticas aparte de las restricciones sódicas
- Conocer el tratamiento dietético en la insuficiencia cardíaca, accidentes cerebrovasculares e infarto de miocardio.
- Analizar las medidas de prevención y los factores de riesgos de las enfermedades cardiovasculares y cerebrovasculares.

CONTENIDOS:

- Valoración de una dieta estándar para la insuficiencia cardíaca
- Diseño de una dieta para la insuficiencia cardíaca
- Observación de las características más importantes del plan nutricional en los accidentes cerebrovasculares
- Adopción de hábitos sanos para prevenir las enfermedades cardiovasculares
- Beneficios de una dieta rica en ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados y pobre en ácidos grasos saturados y grasas trans.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

ACTIVIDADES

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Recopilación de las características más importantes del plan nutricional en los accidentes cerebrovasculares.
- **Consolidación:** Valoración de una dieta estándar para la insuficiencia cardíaca e infarto de miocardio.

Diseño de una dieta para la insuficiencia cardíaca.

- **Ampliación:** Investigación y revisión bibliográfica de trabajos sobre el aceite de coco y palma.

RECURSOS DIRÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estándar de referencia.
 - Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
 - Efectuar la historia dietética adaptada.
 - Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
 - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)
- I3. Trabajos monográficos y de investigación

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

UNIDAD 13: DIETOTERAPIA EN EL CÁNCER Y SIDA (10 horas)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 2, 3, 4 y 5

OBJETIVOS:

- Identificar los posibles problemas nutricionales que puedan sufrir los enfermos con cáncer y SIDA.
- Conocer las características del plan nutricional en los enfermos con cáncer y pacientes con SIDA
- Unificar las medidas dietéticas que se pueden adoptar en los enfermos con cáncer y SIDA.

CONTENIDOS:

- Principales problemas nutricionales que presentan los enfermos de cáncer y SIDA y alimentación preventiva de la misma.
- Cáncer y plan nutricional
- SIDA y su plan nutricional

ACTIVIDADES:

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Recopilación de las características más importantes del plan nutricional en los pacientes con SIDA y cáncer.
- **Consolidación:** Elaboración de un informe con la alimentación y consejos que debe seguir un enfermo de cáncer.
Diseño de una dieta para la insuficiencia cardíaca.
- **Ampliación:** Investigación sobre suplementos alimentarios en los pacientes de cáncer y SIDA.

RECURSOS DIRÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estandar de referencia.
 - Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
 - Efectuar la historia dietética adaptada.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.

- Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
- Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)
- I3. Trabajos monográficos y de investigación

UNIDAD 14: DIETOTERAPIA DEL PACIENTE EN ESTADO CRÍTICO (6 horas)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 4 y 5

OBJETIVOS:

- Analizar la respuesta del organismo frente a los estados críticos.
- Conocer cuales son las situaciones críticas o estresantes del organismo.
- Diferenciar la dieta del preoperatorio y postoperatorio
- Valorar la importancia de la dieta en la recuperación del paciente en estado crítico.

CONTENIDOS:

- Principales situaciones críticas del organismo
- Respuesta del organismo ante situaciones críticas: fase catabólica y anabólica.
- Características que debe tener la dieta del paciente crítico en general y del gran quemado en particular para remontar la desnutrición que se genera.
- Características de la dieta del preoperatorio y postoperatorio.

ACTIVIDADES

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Cuadro resumen con la respuesta neuroendocrina del paciente en situación crítica.

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

Elaboración de un díptico que recoja las diferencias entre la desnutrición de la situación crítica, el ayuno, el paciente con SIDA y el paciente con cáncer.

- **Consolidación:** Análisis y valoración de dietas de pacientes en situación crítica.
Cálculo del aporte energético y proteico de supuestos de situación crítica

RECURSOS DIDÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)

UNIDAD 15: NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL (4 horas)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 1, 4 y 5

OBJETIVOS:

- Conocer el concepto y los tipos de técnicas de apoyo nutricional.
- Clasificar las dietas líquidas utilizadas en las técnicas de apoyo nutricional
- Distinguir todas las características sobre la Nutrición Enteral.

CONTENIDOS:

- Concepto de técnicas de apoyo nutricional
- Tipos de técnicas de apoyo nutricional
- Clasificación de las dietas líquidas en la alimentación artificial.
- Nutrición Enteral:
 - Concepto
 - Métodos y técnicas de administración
 - Vías de acceso
 - Indicaciones
 - Ventajas
 - Complicaciones
- Concepto de Nutrición Parenteral
- Indicaciones generales de la Nutrición Parenteral

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

- Vías de acceso de la Nutrición Parenteral:
- Acceso central (NPC). Característica e indicaciones
- Acceso periférico. Características e indicaciones
- Composición de las fórmulas de la N. P.
- Complicaciones de la N. P.
- Adopción de medidas higiénicas a la hora de manipular los preparados enterales y parenterales para limitar los inconvenientes que se puedan producir.

ACTIVIDADES

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Clasificación de las dietas líquidas usadas en la nutrición artificial.

Realización de un cuadro-resumen que recoja las características más importantes de la Nutrición Enteral.

Realización de un esquema donde se anoten los requisitos necesarios para elaborar adecuadamente una fórmula de N. P.

- **Consolidación:** Análisis y valoración algunos preparados comerciales de N.E y N.P.

Recopilación de preparados enterales del mercado y clasificación de los mismos siguiendo la clasificación vista en clase.

RECURSOS DIDÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento.
- Explicar las operaciones o manipulaciones que son necesarias realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos.
- Establecer qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación.
- Definir los requerimientos que debe poseer un informe de seguimiento dietético para su remisión al facultativo de referencia.
- En un supuesto práctico debidamente caracterizado:
 - Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.
 - Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los pacientes.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo:</u> Dietoterapia
---	---	-----------------------------------	--

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)

UNIDAD 16: DIETOTERAPIA EN PRUEBAS DE EXPLORACIÓN Y DE DIAGNÓSTICO (2 horas)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 4 y 5

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

- Analizar las principales medidas dietéticas que se adoptan antes de realizarle a un paciente una prueba exploratoria o diagnóstica.

CONTENIDOS:

- Principales pruebas de exploración que necesitan un tratamiento dietético previo.
- Importancia de la dieta de preparación para las técnicas de exploración o diagnóstico.

ACTIVIDADES

- **Iniciación:** Preguntas lanzadas por el profesor.
- **Desarrollo:** Cuestionario con preguntas sobre la unidad
- **Acabado/recapitulación:** Elaboración de un cuadro-resumen de la UD.
- **Consolidación:** Análisis de varias dietas estándar utilizadas habitualmente para explorar un órgano o realizar un diagnóstico

RECURSOS DIDÁCTICOS: los especificados en el apartado 10.2.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento.

INSTRUMENTOS DE EVLUACIÓN:

- I1. Examen
- I2. Actividades de clase (se valorará la actitud del alumno)

		PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	CFGS: DIETÉTICA <u>Módulo: Dietoterapia</u>
---	---	-----------------------------------	--

16. ANEXOS

ANEXO 1: Rúbrica de exposiciones orales/trabajos monográficos.

Ítems valorados	Puntuación
1. Contenido: explicativo, reflexivo, académico...	1
2. Capacidad de investigación y búsqueda de información	1
3. Capacidad de síntesis de la información obtenida	1
4. Contiene todos los puntos	1
5. Domina el tema al exponerlo	2
6. Lenguaje comprensible y coherente	1
7. Capacidad para sacar conclusiones de la información obtenida	1
8. Las imágenes son didácticas y atractivas	2