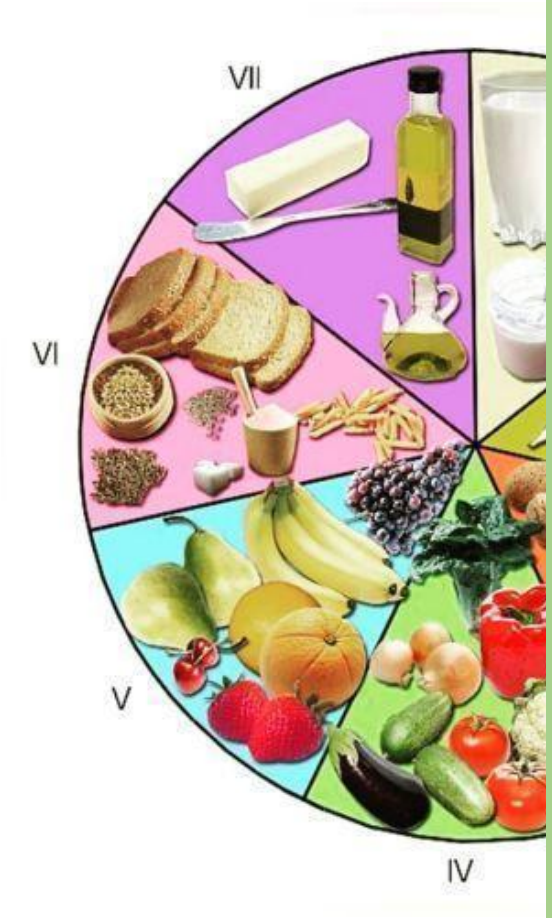
2023-2024

P.D. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA. IES VICTORIA KENT.



Carlos Menéndez Ramos

Natalia Garnica Herreros

ÍNDICE

1. Introducción 2
2. Objetivos Generales y unidades de competencia. 6
3. Capacidades terminales y criterios de evaluación 7
4. Contenidos y temporalización 9
5. Orientaciones metodológicas. 12
6. Material didácticos y recursos educativos. 14
7. Evaluación 19
8. Instrumentos y Criterios de calificación 26
9. Mecanismos de recuperación. 26
10. Sesiones de evaluación 28
11. Módulo no superado o mejora de calificación final. 29
12. Autoevaluación del proceso de enseñanza. 29
13. Actividades extraescolares. 30
14. Atención a la diversidad. 31
15. Plan de Igualdad. 31
16. Profesorado responsable. Carga lectiva. 32
17. Bajas de oficio. 32
18. Anexo. Criterios de evaluación. Información al alumnado. 33

1. Introducción

El módulo profesional de **Alimentación Equilibrada**, se imparte en el 1º curso de los dos que conforman el C.F.G.S. de Dietética; tiene una duración de 352 horas en todo el curso, distribuidas en 11 horas semanales.

Este módulo permitirá a los alumnos ser capaces de elaborar dietas basales en las distintas condiciones fisiológicas considerando las peculiaridades individuales y/o colectivas que requieran una prescripción dietética concreta.

Para ello, los alumnos serán introducidos en el mundo de la dietética, conocimiento de los distintos nutrientes, sus fuentes, patologías asociadas a su carencia, metabolismo, alimentos, medidas antropométricas y valoración nutricional y conocimiento de las necesidades en las distintas situaciones fisiológicas. También serán entrenados en el manejo de la documentación, herramientas antropométricas y utilización de software de elaboración de dietas que tengamos a nuestro alcance, habilidades que le capacitarán para el desempeño de su tarea profesional.

1.1.- Normativa aplicable que regula el título:

El Módulo de Alimentación Equilibrada se rige por las siguientes disposiciones legales

- ✔ R.D. 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.
- ✔ R.D. 1635/1995, de 6 de octubre, por el que se adscribe el profesorado de los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y Profesores Técnicos de FP.
- ✔ D. 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 de 24 de septiembre de 1997, por la que se establecen orientaciones y criterios para la elaboración de proyectos curriculares, así como la distribución horaria y los itinerarios formativos de los Títulos de Formación Profesional Específica que se integran en la Familia Profesional de Sanidad.

- ✔ Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- ✔ 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 (BOJA 15-10-2010)

1.2. Perfil profesional del título de Técnico Superior en Dietética.

El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio. Por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE 182, 30 de julio de 2011), establece las competencias básicas de los ciclos formativos de Grado Superior, que serán las siguientes:

1. Definir, planificar y organizar procesos y procedimientos de trabajo con autonomía en su campo profesional.
2. Evaluar y resolver problemas y contingencias en contextos variados y generalmente no previsibles, con comprensión crítica, transferencia de saberes y capacidad para la innovación y la creatividad
3. Supervisar objetivos, técnicas y resultados del trabajo personal y de los miembros del equipo, con liderazgo y espíritu de mejora, garantizando la calidad del proceso y del producto o servicio.
4. Aplicar e integrar tecnologías y conocimientos avanzados o especializados en los procesos de trabajo
5. Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, especialmente utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
6. Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
7. Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

8. Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.
9. Ejercer los derechos y obligaciones derivadas de la actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

De acuerdo a la legislación vigente, el **Técnico Superior en Dietética** "*debe tener, en general, una cualificación profesional que le permita elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales; programando y aplicando actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, todo ello, bajo la supervisión correspondiente".*

Según la normativa estatal a través del 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 establece que el técnico debe adquirir durante su formación, entre otras, las siguientes *capacidades terminales*:

- ✔ 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.
- ✔ 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.

La adaptación normativa en el ámbito autonómico establece que el Técnico Superior en Dietética, en lo que se refiere concretamente al módulo profesional de Alimentación Equilibrada, ha de ser capaz de:

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

1.3 Entorno profesional.

Las mencionadas competencias profesionales indican que el Técnico Superior en Dietética, una vez insertado en el mundo laboral puede ejercer su actividad en dos vertientes bien diferenciadas:

- ✔ En el sector sanitario como miembro de equipos multidisciplinares de prestación de cuidados sanitarios a pacientes/ clientes tanto desde el punto de vista de actividad en el sector público como desde la perspectiva privada de prestación de servicios sanitarios, ya sean en instituciones de carácter asistencial abiertas o cerradas
- ✔ En el sector de industrias o servicios alimentarios asesorando en materias que son propias de la alimentación y nutrición en la adquisición, manipulación y promoción de productos y composición de dietas y menús tipos adaptados a colectivos concretos de la población.

Los puestos de trabajo más relevantes que podrá desempeñar el Técnico en Dietética en los sectores mencionados, son los siguientes:

- ✔ Técnico en dietética.
- ✔ Responsable de alimentación en empresas de catering.

✔ Técnico en higiene de los alimentos.

✔ Consultor en alimentación

✔ Educador sanitario.

1.4.- Características del Centro

El módulo profesional al que nos referimos en esta programación se desarrollará en el IES Victoria Kent, ubicado en C/ Alfredo Palma s/n, en la localidad de Marbella, provincia de Málaga.
El centro está compuesto por varias unidades de secundaria, bachillerato y Ciclos Formativos.

El Departamento de Sanitaria (conjuntamente con F.O.L. en los módulos que le son propios) imparte la siguiente formación:

• C.F.G.M. en Cuidados Auxiliares de Enfermería (LOGSE)
• Turno de mañana y de tarde: 1ºCurso (2 líneas) / 2ºCurso (1 línea)

• C.F.G.M. en Cuidados Auxiliares de Enfermería - Adultos (LOGSE)
• Turno de tarde: 1ºCurso (1 línea) / 2ºCurso (1 línea)

• C.F.G.M. en Farmacia y Parafarmacia (LOE)
• Turno de tarde: 1ºCurso (1 línea) / 2º Curso (1 línea)

• C.F.G.S. en Dietética (LOGSE)
• Turno de mañana y de tarde: 1ºCurso (2 líneas) / 2ºCurso (1 líneas)

• C.F.G.S. en Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear (LOE)
• Turno de tarde: 1ºCurso (2 líneas) / 2ºCurso (2 líneas)

El centro tiene una gran carga de alumnado, procedente de barrios de nivel medio bajo económico y social. Este es el motivo por el cual está catalogado como centro de compensatoria.

1.5.- Características del Grupo

En lo referente al alumnado, mencionar que están divididos en dos grupos, uno que asiste por la mañana y otro por la tarde, siendo ambos de características similares. Grupos de alumnos donde confluyen diversas

características como la edad, procedencia social, itinerarios educativos y situaciones profesionales.

1º Dietética A

Grupo de 13 alumnas y 10 alumnos.
Hay un alumno y una alumna menores de edad que cumplen la mayoría a final de año, luego la mayoría entre 18 y 20 años, a continuación casi todos entre 20 - 25 y finalmente una alumna con más edad de diferencia.
En general proceden en su mayoría de distintos ciclos de grado medio, algunos de Bachillerato de ciencias, alguno de humanidades.
Predomina en la gran mayoría en dedicarse a la profesión, algunos ya que no han entrado en el ciclo que querían, pero luego lo ven muy interesante, otros como acceso a la universidad.
Casi todos son de fuera de Marbella, algunos comparten pisos, y el resto van y vienen de sus casas.

1ª Dietética B

Grupo de 10 alumnas y 7 alumnos.
Hay una alumna menor de edad que cumple la mayoría de edad a finales de octubre, 6 alumnos con edades comprendidas entre 18 y 20 años y 8 mayores de 20.
Destacar que 4 proceden de Bachillerato de humanidades y 10 TCAE por lo que el nivel de partida es diferente al habitual en el alumnado que se matricula en este ciclo formativo.
El interés general es dedicarse a esta profesión y aprender para aplicarlo a nivel personal. Hay una alumna que tiene el objetivo de estudiar medicina.
Destacar que solo hay 3 alumnos de la propia Marbella y el resto viene de otras localidades. 5 son de localidades más lejanas y viven en pisos compartidos y el resto van y vienen cada día a sus casas.

2. Objetivos Generales y unidades de competencia.

Según el Decreto 39/ 1996, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética son los siguientes:

- ✔ Determinar qué medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.

- ✔ Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
- ✔ Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
- ✔ Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.
- ✔ Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.
- ✔ Adaptar propuestas dietéticas equilibradas, a partir de prescripciones de ingesta, para diferentes tipos de procesos patológicos y en función de las características fisiopatológicas del individuo.
- ✔ Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.
- ✔ Comprender la importancia de los microorganismos, como responsables de las alteraciones y/o transformaciones que sufren los alimentos, y su potencial como agentes patógenos para los alimentos y la salud de las personas.
- ✔ Valorar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- ✔ Explicar las transformaciones y alteraciones que sufre la calidad nutritiva de los alimentos, durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes.
- ✔ Interpretar los procesos a través de los cuales, el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano.
- ✔ Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.

- ✔ Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.
- ✔ Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona la prestación de servicios sanitarios, identificando los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones en el entorno de trabajo, así como los mecanismos de inserción laboral.
- ✔ Conocer el sector de la Sanidad en Andalucía.

El módulo de Alimentación equilibrada está asociado a la **unidad de competencia 2**:

- ✔ Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.

3. Capacidades terminales y criterios de evaluación

Las capacidades terminales (todas deberán ser superadas por el alumno) asociadas a este módulo profesional según normativa son:

1-Analizar las necesidades nutritivo – dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.

2-Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.

3-Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.

A la capacidad terminal 1 le corresponden los siguientes criterios de evaluación:

- ✔ Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.
- ✔ Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.

- ✔ Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.
- ✔ Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.
- ✔ Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.
- ✔ Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.
- ✔ Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.
- ✔ En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado: Seleccionar las tablas de referencia. Seleccionar los equipos de medida somatometría necesarios. Efectuar la historia dietética adaptada. Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal. Calcular el valor de ingesta calórica recomendado. Calcular el gasto energético basal del supuesto definido.

A la capacidad terminal 2 le corresponden los siguientes criterios de evaluación:

- ✔ Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos
- ✔ Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.
- ✔ Describir los tipos de alimentos en base al carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.
- ✔ Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.
- ✔ Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.

- ✔ Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.
- ✔ Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.

A la capacidad terminal 3 le corresponden los siguientes criterios de evaluación:

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

4. Contenidos y temporalización

Según el Decreto 39/ 1996, los contenidos de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética son los siguientes

1.- ENERGÍA Y NUTRIENTES:
1.1. Energía y calor:
. Funciones.
. Necesidades energéticas basales y totales:
- Factores condicionantes.
- Valores de referencia.

1.2. Nutrientes:
. Hidratos de Carbono, Proteínas y Lípidos. Tipos y funciones.
. Agua, minerales, electrolitos y vitaminas. Tipos y funciones.
. Necesidades nutritivas:
- Factores condicionantes.
- Requerimientos en distintas situaciones.
- Procedimientos de determinación.
- Tablas y valores de referencia.
1.3. Balances:
. Energético.
. De nitrógeno.
. Hídrico.
. Otros.
2.- LOS ALIMENTOS:
2.1. Clasificación por el contenido en nutrientes. Grupos de alimentos:
. Leche y derivados lácteos.
. Carnes, pescados y huevos.
. Frutas y verduras.
. Cereales, tubérculos y legumbres.
. Grasas animales y vegetales.
. Grupos miscelánea: azúcar, miel, bebidas, alcohólicas y no alcohólicas, especias y condimentos, etc...
2.2.- Presentación estacional.
2.3.- Tablas de composición de alimentos. Intercambios.
3. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL:
3.1.- Encuestas y otros cuestionarios dietéticos.
3.2.- Parámetros y medidas antropométricas. Equipos de medida.
3.3.- Datos analíticos.
3.4.- Valoración de resultados.
4. DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y METABOLISMO:
4.1.- Mecanismos de la secreción gástrica (ácida y enzimática). Estímulo e inhibición de la secreción ácida.
4.2.- Procesos digestivos intestinales:
. Secreción intestinal
. Absorción de nutrientes.
4.3.- La defecación. Composición de las heces.
4.4.- Metabolismo energético y de principios inmediatos.
5. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA:
5.1.- Equilibrios nutricional y alimentario:
. Alimentación equilibrada del adulto.
. Variaciones de la alimentación según la edad y el estado fisiológico:
- Alimentación durante el embarazo y la lactancia.
- Alimentación del lactante y primera infancia.

- Alimentación de los escolares y adolescentes.
- Envejecimiento y alimentación.
- Alimentación y deporte.
. Formas alternativas de alimentación.
5.2.- Dieta equilibrada:
. Características.
. Tipos.
. Adaptaciones.
. Elaboración. Formulación.
. Individualización.
. Seguimiento.
5.3.- Alimentación: requerimientos fisiológicos.
6. ALIMENTACIÓN COLECTIVA:
6.1.- Colectivos: clasificación y características.
6.2.- Necesidades y recomendaciones dietéticas para los diferentes colectivos.
6.3.- Alimentación hospitalaria para pacientes sin necesidades dietéticas especiales.
7. HÁBITOS ALIMENTARIOS:
7.1.- Alimentación humana. Características. Tipos.
7.2.- Hábitos alimentarios:
. Detección.
. Modificación
8. APLICACIONES INFORMÁTICAS:
8.1.- Utilización de programas específicos para el cálculo y adaptación de necesidades nutritivas.
8.2.- Utilización de programas específicos para la elaboración de dietas.

El módulo Alimentación Equilibrada que se imparte en el primer curso del ciclo, consta de 352 horas de duración impartidas en 11 horas semanales. Se propone la siguiente distribución de las diferentes unidades de trabajo para su impartición a lo largo del curso.

Dicha temporalización estará condicionada a posibles modificaciones bajo el condicionante de flexibilización curricular y organizativa provocadas por el nivel curricular y académico del grupo u otras circunstancias que obliguen a los cambios que se consideren oportunos y que preserven, en última instancia, la calidad de la enseñanza que se pretende impartir y las horas de formación que establece la legislación.

Unidad	Título	Evaluación	Duración en horas
1	Principios básicos de alimentación y dietética	1ª	22
2	Requerimientos energéticos en el organismo	1ª	22
3	Los nutrientes	1ª	44
4	Los alimentos	1ª	55
5	Valoración del estado nutricional de las personas	2º	44
6	La alimentación equilibrada en la adultez	2º	44
7	La alimentación equilibrada en las etapas de crecimiento	2º	22
8	La alimentación colectiva	3º	33
9	La alimentación en el deporte	3º	33
10	El seguimiento en la consulta dietética	3º	33

5. Orientaciones metodológicas.

Uno de los principios que rigen el desarrollo de todas las materias correspondientes a los Ciclos Formativos es, que la especialización disciplinar ha de ir acompañada de un enfoque genuinamente pedagógico que atienda a la didáctica de cada una de las disciplinas. Así, la metodología educativa en la Materia de "Alimentación Equilibrada", ha de facilitar el trabajo autónomo del alumno, potenciar las técnicas de indagación e investigación, y las aplicaciones y transferencias de lo aprendido a la vida real.

Podríamos decir que el alumno debe ser el sujeto que centre todo el proceso de enseñanza aprendizaje, de tal modo que participe activamente y de forma responsable en el diseño y planificación de actividades y en su realización.

Debe adoptarse una metodología que, partiendo de lo que los alumnos piensan con respecto a cualquier aspecto de la realidad, conecte con sus intereses y necesidades, de forma atractiva, con una finalidad y utilidad claras. También se deberán tener en cuenta aspectos como la utilización de medios y recursos didácticos, la organización de espacios y tiempos, la disposición personal en el trabajo en el aula o la naturaleza de las tareas desarrolladas.

El profesor siempre deberá tener información del nivel de conocimientos previos de los alumnos con relación al tema que se quiere estudiar. A tal efecto se realizará un primer debate sobre la materia a tratar.

El profesor actuará como elemento facilitador del aprendizaje, creando un clima positivo y abierto ante la asignatura, fomentando, organizando y poniendo a disposición del alumno todos los recursos posibles.

Se programará algún trabajo práctico de tipo experimental adecuado a las posibilidades temporales y metodológicas de este nivel de enseñanza; así, el alumno podrá asimilar destrezas como la capacidad de sintetizar conocimientos procedentes de diversos núcleos temáticos del programa.

El contenido del módulo exige un gran apoyo audiovisual que complementa las explicaciones en clase y, al mismo tiempo, facilita el aprendizaje y comprensión de los contenidos.

Mención especial merece la utilización de recursos didácticos a través de internet, que se ha convertido en una de las herramientas estrella para la asimilación de los contenidos didácticos, porque no sólo nos permite la aplicación crítica y selectiva de la información, sino que nos ayuda a crear cierto hábito de actualización permanente.

Actualmente las Tecnologías de la Información y la Comunicación TICs están sufriendo un desarrollo vertiginoso. Esto está afectando a prácticamente todos los campos de nuestra sociedad, y la educación no es una excepción. Esas tecnologías se presentan cada vez más como una necesidad en el contexto de sociedad donde los rápidos cambios, el

aumento de los conocimientos y las demandas de una educación de alto nivel se convierten en una exigencia permanente.

Se planteará la realización de debates, grupos de discusión y trabajo y puestas en común sobre algunos de los acontecimientos relevantes de la actualidad (publicidad sobre alimentos, acontecimientos mediáticos, etc.), con el fin de potenciar en los alumnos la capacidad de análisis, la crítica, el trabajo en grupo, la cooperación, la disciplina democrática y la capacidad de enjuiciamiento

En definitiva, los recursos que se utilizarán para facilitar el desarrollo del módulo de Alimentación Equilibrada, se centrarán especialmente en los programas informáticos de diseño y elaboración de dietas de los que dispone el Departamento, así como la bibliografía relacionada con los contenidos del módulo y, en general, todos los medios tanto físicos como virtuales a los que podamos tener acceso, en la medida de nuestras posibilidades.

La metodología empleada será susceptible de las modificaciones que, las características del grupo de alumnos y la propia dinámica del curso, marquen en cada momento. Igualmente debe tenerse siempre en cuenta, la estrecha relación de este módulo profesional con otros módulos tanto de este como del primer curso, y la importancia que la asimilación de los contenidos de la materia tendrá para el desarrollo, no sólo para el presente curso académico, sino especialmente para el futuro profesional de los Técnicos Superiores en Dietética.

6. Material didácticos y recursos educativos.

Desde el departamento de Sanidad del IES VICTORIA KENT, se recomienda el uso del libro *Alimentación Equilibrada de la editorial Síntesis. Esther Luis Trejo.* Dicho manual será utilizado por los 2 grupos de 1º Dietética.

Además, usará información obtenida de la siguiente bibliografía:

<u>Bibliografía</u>

- ✔ Carbajal Azcona, A. Manual de Nutrición y Dietética. Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

- ✔ Cervera P, Clapes J, Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia. 4ª ed. Madrid: McGraw-Hill Interamericana, 2004.
- ✔ Gil Hernández, A y cols. Tratado de Nutrición. 3ª Edición. Editorial Panamericana. 2017.
- ✔ Mataix J. Tabla de composición de alimentos. 4ª ed. Granada: Instituto de nutrición y tecnología de alimentos, 2003.
- ✔ Mataix J, Carazo E. Nutrición para educadores. 2ª ed. Madrid: Díaz de Santos, 2005.
- ✔ C. Álvarez, A.I. de Cos C. López – Nomdedeu. Alimentación y nutrición manual teórico- práctico. Ed Díaz d Santos
- ✔ Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Guía de la alimentación saludable. SENC,
- ✔ Grande Covián F. *Nutrición y salud*. 18 ed. Temas de Hoy. Madrid. 1992
- ✔ Tratado de nutrición. M. Hernández. Ed. Díaz de Santos.

Material audiovisual:

- ✔ Programas de elaboración de dietas (Dietsource, DIAL, Nutriber…)
- ✔ Vídeos relacionados con el tema
- ✔ Presentaciones PowerPoint (o similares)
- ✔ Plataforma Gsuite
- ✔ Plataforma Moodle

En todas las unidades de trabajo se utilizarán diversos recursos humanos, didácticos y materiales, así como una serie de espacios e instalaciones. Entre ellos, cabe destacar:

- ✔ Pizarra, tiza.
- ✔ Equipo informático y cañón con soporte informático de imágenes.

- ✔ Películas de interés científico.
- ✔ Apuntes y PowerPoint elaborados por las profesoras.
- ✔ Trabajos de investigación publicados.
- ✔ Material de apoyo aportado por las profesoras.

En cuanto a instalaciones, se utilizará el aula asignada al grupo para asegurar al máximo las condiciones higiénicas.

7. Evaluación

La finalidad de la evaluación del módulo es la de estimar en qué medida se han adquirido las capacidades terminales previstas en el currículum a partir de la valoración de los criterios de evaluación. Además, se valorará la madurez académica y profesional del alumnado y sus posibilidades de inserción en el sector productivo. Apostaremos por una evaluación continua, que determinará la evaluación final de los resultados conseguidos por el alumnado a la conclusión del proceso de aprendizaje. Se considerará aspectos evaluables e imprescindibles para superar el módulo profesional:

- Las pruebas escritas, orales o procedimentales. Dichas pruebas se realizarán de manera presencial.
- El trabajo diario en el aula.
- El desarrollo de actividades de desarrollo académico-refuerzo que pueda llevarse a cabo de forma presencial y no presencial.
- El desarrollo de actividades evaluables que pueda llevarse a cabo de forma presencial y no presencial. Resultando imprescindible, al menos, la calificación numérica en cada una de ellas.
- Las actividades y trabajos individuales, entregadas en formato papel o a través de la plataforma digital.

Estas actividades evaluables se realizarán a lo largo de las diferentes fases de todo el proceso de aprendizaje del alumnado.
Se realizará una evaluación inicial al inicio de cada unidad didáctica con la finalidad de detectar los conocimientos previos de los alumnos/as que permitirá fijar el nivel en que hay que desarrollar los nuevos contenidos.

Proponemos realizar esta evaluación de manera informal a partir de cuestiones al principio de cada evaluación. A través de ellas se establecerán los contenidos básicos que deberán aprender en ella. Además, esta evaluación se puede dotar de una función motivadora en la medida en que ayuda a conocer mejor las posibilidades que ofrecen los nuevos aprendizajes.

De manera similar se realizará una evaluación inicial general del módulo a principio de curso, formulando algunas preguntas de carácter muy general, que den pie incluso a la explicación de la programación del módulo, con la distribución de las unidades didácticas y la temporalización que se seguirá.

Evaluación formativa: Es la que se va realizando durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, para averiguar si sus objetivos se están alcanzando o no. A partir de sus resultados se regulará el ritmo del aprendizaje, tanto individual como del grupo.

La evaluación será continua en cuanto estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje del alumno/a. (Punto 1 y 2 del art.2 del capítulo 1 de la Orden de 29 de septiembre de 2010).

- Se acuerdan de forma consensuada una serie de criterios de evaluación generales del departamento que el profesorado deberá adaptar e incluir en sus programaciones:

- **Recuperaciones durante el curso:**
  - ✔ **Los contenidos a recuperar según lo recogido en las programaciones de los módulos correspondientes.**
  - ✔ **La nota obtenida será la que figure en la calificación de la prueba o pruebas realizadas.**
  - ✔ **El nivel exigido en la recuperación debe ser el adecuado teniendo en cuenta el apartado anterior considerando por tanto que, en ocasiones, supondrá la segunda oportunidad para demostrar la asimilación de contenidos y/o que algunos alumnos renunciarán a la primera convocatoria para dedicar más tiempo de estudio. Por otra parte, así se evitará el agravio comparativo con otros**

compañeros quienes, por haber aprobado un primer examen, no tienen la opción de volver a presentarse a la "recuperación".

- **Ausencias debidamente justificadas a la convocatoria de una prueba:**
  - ✔ **Como norma, salvo circunstancias que tendrán que valorar excepcionalmente el equipo educativo, las recuperaciones de exámenes parciales durante una evaluación, se llevarán a cabo a final de trimestre, antes o después de las sesiones de evaluación correspondiente.**
  - ✔ **Como norma, salvo circunstancias que tendrán que valorar excepcionalmente el equipo educativo, las recuperaciones de exámenes parciales durante una evaluación, se llevarán a cabo a final de trimestre, antes o después de las sesiones de evaluación correspondiente.**

- **Convocatoria ordinaria de recuperación de junio:**
  - ✔ **Para aquellos alumnos que, siendo absentistas, decidan hacer uso de su derecho a presentarse a la convocatoria ordinaria durante el mes de junio para superar el/los módulos profesionales en los que se están matriculados, serán calificados de acuerdo a los criterios reflejados y especificados en la programación correspondiente de cada módulo según el ciclo formativo.**
  - ✔ **Estos criterios se establecerán en base a la legislación vigente considerando, en la calificación final del módulo en junio, que este alumnado no será evaluado/a como el resto del grupo que ha asistido regularmente a clase durante el curso (a través del trabajo diario en clase, pruebas de evaluación periódicas, trabajos en grupo, etc. …); por tanto, deberán establecerse claramente los criterios y forma de calificación para aquella parte del alumnado matriculado que opte, como única vía de superación del módulo profesional, la convocatoria ordinaria prevista para el mes de junio.**

‣ **Según legislación vigente, (Orden 29 septiembre 2010), en el Capítulo III, artículo 12), el alumnado tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año. Por lo que se desarrollará una fase de actividades de recuperación de competencias durante este periodo.**

• Convocatoria ordinaria de mejora de competencias y calificaciones de junio:

‣ En el caso del alumnado que decida presentarse a la subida de nota en el mes de junio, deberá conocer los criterios y la forma de superar la calificación obtenida de acuerdo al formato y periodos establecidos en las programaciones de los módulos correspondientes.

‣ Se recuerda que, según legislación vigente, (Orden 29 septiembre 2010), en el Capítulo III, artículo 12), el alumnado tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año. Por lo que se desarrollará una fase de actividades de mejora de competencias durante este periodo.

‣ En el caso del alumnado que quiera mejorar sus calificaciones en junio, será evaluado de la totalidad de la materia incluida en el currículo del módulo o módulos correspondientes, de acuerdo a los criterios establecidos en la programación, aunque podrá limitarse a los contenidos de una prueba aislada si ésta supuso una clara disminución puntual de calificación en relación al resto de las notas obtenidas en las demás pruebas.

7.1 Fases de la evaluación

Evaluación inicial o diagnóstica:

El proceso de enseñanza-aprendizaje debe iniciarse con la evaluación inicial (diagnóstico), con el objetivo de conocer las condiciones y posibilidades iniciales de aprendizaje del alumnado. Esta evaluación inicial se realiza al inicio del curso y se complementa con el seguimiento continuo de cada alumno/a. (Punto 1 del art.11 del capítulo 3 de la Orden de 29 de septiembre de 2010)

Evaluación continua:

La evaluación será continua en cuanto estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje del alumno/a. (Punto 1 y 2 del art.2 del capítulo 1 de la Orden de 29 de septiembre de 2010).

Evaluaciones parciales:

En la evaluación parcial se hará constar la calificación de cada alumno/a por módulos profesionales hasta el momento de dicha evaluación. Esta calificación supondrá una media global hasta el momento tal y como se

establece en los criterios de calificación. Las pruebas de evaluación parcial se realizarán de manera presencial.

Evaluación final:

En la evaluación final se hará constar la calificación obtenida por cada alumno/a como resultado de las calificaciones obtenidas en la evaluación continua anteriormente mencionada y teniendo en cuenta los procedimientos de recuperación y mejora de las calificaciones que se expondrán en la programación. Dicha prueba de evaluación se realizará de manera presencial.

Existirá una sesión de evaluación final que se realizará al finalizar el régimen ordinario de clase. (Punto 1 y 2 del art.13 del capítulo 3 de la Orden de 29 de septiembre de 2010).

La evaluación de los contenidos se realizará desde una doble vertiente: conceptos y procedimientos (en cada una de estas vertientes el alumnado deberá presentar, al menos, calificación numérica de 5 para poder ser superado)

- ✔ Evaluación de los conceptos. Entre las actividades que se plantean al final de cada apartado se seleccionarán aquellas de repaso que tienen la finalidad de reproducir los contenidos tratados en el texto para comprobar si se estos se han asimilado (actividades de desarrollo refuerzo académico); por ejemplo, actividades del tipo "Define el concepto de...", "Explica la diferencia entre...", "Completa la tabla siguiente indicando...". Con la misma intención se podrán utilizar actividades de tipo más interpretativo como "¿Crees que puedes...?", "Indica cinco actividades de tu vida cotidiana que...", "Construye un mapa conceptual...". Otra herramienta para concretar la evaluación de los conceptos la tenemos en el apartado de autoevaluación que aparece en la parte final de cada Unidad.

- ✔ Evaluación de los procedimientos. En este caso se seleccionarán las actividades de corte teórico práctico y supuestos teórico prácticos como por ejemplo distintos supuestos teórico prácticos sobre todos los contenidos vistos en el módulo o realización de actividades evaluables en clase.

Evaluación sumativa:
Corresponde a la forma mediante la cual se mide y juzga el aprendizaje con el fin de certificar al alumno/a y asignarle la calificación definitiva. Existe una evaluación sumativa de las unidades didácticas y una definitiva del módulo formativo.

En ambos casos la concreción y la evaluación formativa se traducirá en el resultado final o evaluación sumativa y esta plasmará en una media ponderada de los dos tipos de conocimientos. El desglose de dicha ponderación será trimestralmente el siguiente:

- Pruebas teóricas: 60 % del total de la calificación. **Siendo requisito imprescindible la superación de cada una de las pruebas teóricas con una calificación igual o superior a 5.**

- Actividades (presenciales, evaluables, supuestos teórico prácticos y/o virtual): 40 % del total de la calificación. **Siendo requisito imprescindible la superación de cada uno de este tipo de actividades con una calificación igual o superior a 5.**

La nota de cada trimestre vendrá reflejada por la **media aritmética de la nota obtenida por el alumnado en cada uno de los diferentes aspectos evaluables siendo requisito imprescindible la superación de cada uno de ellos con una calificación igual o superior a 5.**

La nota de la calificación final será la media obtenida de las calificaciones obtenidas en las tres evaluaciones anteriores.

La evaluación sumativa de cada unidad didáctica determinará si estas se superan (en este caso se indicará la puntuación) o no. Si no se aprueba cada bloque de una unidad didáctica se arbitrarán las actividades (presentación de trabajos, supuestos prácticos…), o pruebas (exámenes de conceptos) que podrán realizarse para su superación dentro de la convocatoria parcial.

Para la superación del módulo formativo se consideran requisitos imprescindibles:

- ✔ La realización de las diferentes pruebas o exámenes. Dichas pruebas se realizarán de manera presencial.
- ✔ Entrega de actividades, en el tiempo exigido.
- ✔ La presentación de todos los trabajos solicitados con el mínimo de requisitos exigidos y en el tiempo exigido.
- ✔ Las faltas de asistencia deberán justificarse mediante documento legal. Es decir, deberá aportar informe médico, asistencia a citación oficial, informe facilitado por la empresa cuando se trate de falta de asistencia por motivo laboral, etc.
- ✔ La superación de todos los exámenes de las unidades didácticas con una calificación igual o superior a 5.
- ✔ No se realizará media entre los contenidos conceptuales y procedimentales, si el/la alumno/a no supera dichos contenidos con una calificación igual o superior a 5.
- ✔ Cualquier alumno o alumna que utilice cualquier tipo de medio no lícito o inadecuado en la celebración de una prueba para tratar de superarla, o que se atribuya indebidamente la autoría de trabajos académicos requeridos para la evaluación, tendrá la calificación de negativa para el módulo en esa evaluación. Se examinará de todos los contenidos correspondientes a la evaluación en que hubiese ocurrido ese hecho en la prueba final de junio.
- ✔ Si un alumno/a falta a una prueba de evaluación, solo se le repetirá siempre y cuando aporte justificante de organismo oficial en el que se indique el motivo por el cual no pudo asistir a la hora determinada
- ✔ Si un alumno/a falta a un examen final de trimestre o a una recuperación, sólo se repetirá si aporta una justificación acreditada (como, por ejemplo: asistencia a un juicio, examen oficial, asistencia

al médico… con documentación oficial) y siempre se repetirá o no, bajo criterio de la profesora del módulo.

La nota final del módulo se obtendrá de la media de las calificaciones obtenidas en cada una de las evaluaciones parciales.
La relación de las **diferentes capacidades terminales evaluadas en las diferentes unidades didácticas** queda reflejada en el siguiente cuadro:

CAPACIDADES TERMINALES	UNIDADES DIDÁCTICAS EN LAS QUE SE EVALÚAN DICHAS CAPACIDADES TERMINALES
Analizar las necesidades nutritivo – dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.	UD 1,2, 3,4 y 5
Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.	UD 3,4,6,7,8 y 9
Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.	UD 10

8. Instrumentos y Criterios de calificación

Los criterios de calificación se reflejarán en cada una de las pruebas y son los siguientes:
Prueba escrita: Podrá contener las siguientes actividades:

- ✔ Cuestiones referentes a las unidades que se están evaluando.
- ✔ Supuestos teórico prácticos.
- ✔ Preguntas tipo test
- ✔ Pruebas objetivas, de verdadero o falso y de opción de respuesta múltiple.

- ✔ Desarrollo de actividades de desarrollo académico-refuerzo que puedan llevarse a cabo de forma presencial y no presencial.
- ✔ Desarrollo de actividades evaluables que puedan llevarse a cabo de forma presencial y no presencial. Resultando imprescindible, al menos, la calificación numérica en cada una de ellas.

La forma de calificarlas se especificará en cada una de las pruebas.
Dependiendo de las unidades didácticas que estemos evaluando se podrá hacer una prueba mixta (combinando preguntas cortas o largas, supuestos prácticos o preguntas tipo test, evaluándose todas en conjunto) o pruebas por separado (un tipo test, una de preguntas cortas o largas, supuestos teórico prácticos, etc.). Estas últimas se evaluarán por separado y deben aprobarse todas para considerarse superada la unidad didáctica.

Estas pruebas objetivas escritas se realizarán para comprobar la progresión en el conocimiento y el logro de los objetivos definidos en las disposiciones legales aplicables. Estas pruebas pueden corresponderse con uno o más bloques temáticos. Las pruebas parciales, una en cada evaluación, serán eliminatorias cuando la profesora así lo considere.

Los Trabajos Individuales y/o grupales se calificarán teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- ✔ Portada con datos del trabajo y datos de los alumnos/as, índice paginado y bibliografía.
- ✔ La fecha de entrega (especificadas con anterioridad)
- ✔ Calidad del contenido (que estén presentes todos los apartados pedidos).
- ✔ La personalización (que no sea plagio o copia y pega de Internet).

En el caso de que el trabajo conlleve la exposición oral del mismo, esta se evaluará utilizando una rúbrica, en la que se tendrá en cuenta:

- ✔ Claridad en la exposición de los contenidos.

- ✔ Lenguaje verbal fluido, con uso de tecnicismos propios del lenguaje sanitario.
- ✔ Lenguaje corporal.
- ✔ Seriedad y autoridad en la exposición.
- ✔ Disposición para aclarar dudas.

La producción del alumnado y observación sistemática se valorarán mediante las actividades realizadas en el aula y los trabajos individuales y en grupo propuestos, valorando la presentación, el contenido, la correcta realización, la utilización de fuentes de información y bibliografía, así como la elaboración de material de apoyo para aquellos trabajos en los que se requiera exposición, respeto hacia los compañeros/as y hacia el profesorado, cumplimiento de las normas de clase, cuidado del material, participación en clase.

9. Mecanismos de recuperación.

- ✔ Al final de cada trimestre, el alumnado que no haya superado las pruebas de evaluación de las capacidades terminales correspondientes tendrá la oportunidad de recuperar dicha unidad didáctica en la evaluación parcial correspondiente, por tratarse de contenidos ya evaluados con anterioridad.

- ✔ Para los alumnos/as que no hayan superado positivamente la evaluación, se realizará una prueba de recuperación al inicio de la siguiente evaluación.

- ✔ En caso de no superar la recuperación en la evaluación parcial correspondiente, el alumno/a deberá examinarse deberá examinarse de las capacidades terminales no superadas en la convocatoria oficial de junio.

10. Sesiones de evaluación

Los profesores que imparten clases al mismo grupo celebran reuniones con el objeto de contrastar las informaciones proporcionadas por cada uno de ello, acerca de los distintos módulos profesionales, y valorar de manera conjunta el progreso del alumnado en la obtención de los objetivos generales del Ciclo Formativo y de los objetivos específicos de cada módulo formativo.

A lo largo del curso acostumbran a celebrarse cinco sesiones de evaluación: una inicial, tres parciales y una final.

- ✔ Las sesiones de evaluación parciales coincidirán aproximadamente con las vacaciones escolares de Navidad y de Semana Santa y mayo.
- ✔ La sesión de evaluación final se llevará a cabo al final de curso y en ella se realizará la evaluación sumativa de los diferentes módulos que conformarán la evaluación ordinaria del curso.
- ✔ La evaluación inicial se realizará a mediados del mes de octubre, donde además de detectar deficiencias del alumnado, se revisarán las características del mismo (procedencia, modo de acceso, etc).
- ✔ En las sesiones de evaluación, en última instancia, se efectuará la calificación final de cada alumno o alumna y se determinará aquellos que no han superado el módulo

11. Módulo no superado o mejora de calificación final.

La prueba final se realizará durante el mes de junio y tendrá las mismas características que las pruebas ordinarias. Dicha prueba será de carácter teórico y/o supuestos teórico-prácticos de las unidades pendientes de forma que contemple todos y cada uno de las capacidades terminales no superados.

Se deberá presentar a la prueba final global de junio:

- ✔ El alumno o alumna con el módulo pendiente de evaluación positiva.

- ✔ El alumno o alumna con capacidades terminales pendientes sin ser recuperadas con calificación superior o igual a 5 durante las evaluaciones correspondientes.
- ✔ El alumno o alumna que hubiese utilizado cualquier tipo de medio no lícito o inadecuado en la celebración de una prueba con el objetivo de superar la misma (evaluación completa en la que concurriera dicho suceso).

El alumnado que desee presentarse a la convocatoria final para mejorar la calificación del módulo, deberá presentarse a una prueba que versará sobre todos los contenidos tanto conceptuales como procedimentales trabajados durante todo el curso académico. La calificación final será la obtenida en dicha prueba de evaluación final. En caso de no superar la anterior, mantendrá la mejor calificación.

Será condición indispensable para poder realizar esa prueba, la asistencia a las clases de recuperación y mejora, y la entrega de todas las actividades y trabajos que hayan sido realizadas por el alumnado durante todo el curso escolar.

12. Autoevaluación del proceso de enseñanza.

Al final del proceso responderemos a los siguientes interrogantes:

- ✔ ¿Ha sido adecuada la relación profesor-grupo y se ha sido capaz de motivar acciones positivas en el alumnado?
- ✔ ¿Se considera idóneo el planteamiento didáctico que se ha diseñado para el aprendizaje de esta unidad en cuanto a los objetivos planteados, contenidos programados, temporalización, o hay algún aspecto que deba ser modificado?
- ✔ ¿Se han provocado situaciones de aprendizaje coherentes y bien estructuradas?

- ✔ ¿Se han obtenido resultados idóneos en la mayoría de los alumnos del grupo, alcanzando las capacidades terminales?
- ✔ ¿Se ha atendido razonablemente las necesidades de los alumnos con mayor dificultad de aprendizaje?

Al final del proceso el alumnado responderá a los siguientes interrogantes:

- ✔ ¿Se ha sentido motivado e interesado?
- ✔ ¿Se ha entendido de manera clara la unidad?
- ✔ ¿Se han desarrollado las actividades adecuadas para la comprensión y asimilación de los contenidos?

13. Actividades extraescolares.

Las actividades intentaremos llevarlas a cabo en el primer y segundo trimestre fundamentalmente, a ser posible ciñéndonos al horario regular del IES. Dichas actividades se harán además si el número de alumnos alcanza un mínimo del 70% y podrán ser reemplazadas por otras similares en función de la dinámica del curso y eventos que, a día de hoy desconocemos, pero de los que pudiéramos tener noticia durante el curso:

- Visita al Parque de las ciencias en Granada
- Visita a distintas empresas de la industria alimentaria en Málaga o alrededores
- Visita a empresas de catering locales y/o provinciales
- Visita al Instituto de la Dieta Mediterránea en el PTA

14. Atención a la diversidad.

La Consejería de Educación en virtud de lo establecido en la legislación actual, por la que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de Formación Profesional, deberá regular para los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales el marco normativo que permita las posibles adaptaciones curriculares para el logro de las finalidades establecidas para este ciclo formativo.

Para aquellos alumnos que no alcancen las capacidades terminales especificadas en cada unidad temática, se realizarán, dentro del mismo proceso instructivo, actividades de apoyo y refuerzo que irán encaminadas a corregir errores de concepto y forma, así como la adaptación curricular que pueda ser necesaria para ayudar a los alumnos de ritmo lento, manteniendo siempre los niveles mínimos exigidos para la consecución de título de Técnico Superior en Dietética.

Para todo esto esperamos contar con los equipos de apoyo externo y el Departamento de Orientación del Centro.

En el momento de elaborar esta programación, no tenemos constancia de que entre los alumnos matriculados haya alguien que requiera cualquier tipo de adaptación.; si así fuera, procederemos a la adecuación y modificaciones pertinentes, poniendo a su disposición los recursos oportunos, dentro de las posibilidades técnicas y didácticas que la Administración nos brinde, atendiendo siempre, a los criterios académicos y profesionales que determina la legislación vigente

15. Plan de Igualdad.

Tiene como objetivo prevenir la violencia de género y educar a nuestro alumnado para compartir responsabilidades y asumir y valorar los nuevos roles de hombres y mujeres en la sociedad actual, contribuyendo a la eliminación de la discriminación por razones de género en el centro y favoreciendo así la igualdad entre hombres y mujeres.

Para este curso académico, hay una serie de objetivos planteados en nuestro centro de entre los cuales destacamos los siguientes como aplicable directamente con nuestro alumnado:

- ✔ Dar a conocer la existencia y características del II Plan de Igualdad a toda la comunidad educativa.
- ✔ Crear un espacio en la Moodle del Centro con todo lo referente a las actuaciones del Plan de Igualdad.
- ✔ Incluir la celebración de las efemérides relacionadas con la coeducación en el Plan de Igualdad y proponer actividades para su trabajo en tutorías (en este caso, serían propuestas de trabajo en clase planteadas, de forma transversal, en las distintas unidades didácticas

realizado una evaluación de dichas actividades y una encuesta de satisfacción al alumnado.

- ✔ Analizar el lenguaje sexista y la invisibilidad de la mujer en el material bibliográfico utilizado y referencias científicas consultadas para el trabajo diario en clase.

16. Profesorado responsable. Carga lectiva.

Tras reunión del departamento de Sanidad en el procedimiento de reparto de módulos profesionales, se nombra a Carlos Menéndez Ramos responsable del módulo profesional en el turno de mañana (Grupo Dietética A) y a Natalia Garnica Herreros para el grupo de tarde (Grupo B).

17. Bajas de oficio.

De acuerdo a la normativa *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,* en concreto, en el artículo 8:

Artículo 8. Baja de oficio.

1. Los centros docentes sostenidos con fondos públicos podrán incoar expediente de baja de oficio de enseñanzas de formación profesional inicial, si una vez iniciadas las actividades lectivas y transcurridos diez días lectivos se observase la no incorporación o la inasistencia injustificada y reiterada de algún alumno o alumna a las mismas.

2. En los cinco días siguientes al plazo referido en el apartado anterior, el centro docente comunicará por escrito, mediante alguno de los procedimientos legales que garantice su recepción, tal circunstancia al alumno o alumna o a sus representantes legales si se trata de menores de edad, y le informará del plazo para la incorporación a las actividades académicas, que no será superior a diez días lectivos a contar desde la recepción de la notificación. Si transcurrido este plazo no se produce la incorporación ni la justificación de las faltas de asistencia por alguno de los motivos relacionados en el artículo 6.2 se procederá a hacer efectiva la baja de oficio, mediante resolución definitiva dictada por la persona titular de la dirección del centro docente. Dicha resolución se

notificará al solicitante o a sus representantes legales mediante alguno de los procedimientos legales que garanticen su recepción y de conformidad con lo establecido en el artículo 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre. La baja de oficio llevará aparejada la pérdida de la convocatoria correspondiente a la matrícula. Esta circunstancia se reflejará en el apartado de observaciones del expediente del alumnado con el texto «BAJA DE OFICIO». Asimismo, el alumno o alumna que cause baja de oficio perderá el derecho de reserva de plaza, por lo que, si en el futuro deseara continuar dichos estudios, deberá concurrir de nuevo al procedimiento general de admisión que esté establecido.

18. Anexo. Criterios de evaluación. Información al alumnado.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO PROFESIONAL ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

Lectura al alumnado en clase de aspectos esenciales relacionados con su proceso de evaluación
Alumno:

Recibe y entiende. Fecha y firma:

Normativa: 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

Artículo 2. Normas generales de ordenación de la evaluación
1. La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales.
2. La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.
4. La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos
5. El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales.

Artículo 3. Criterios de evaluación.
1. Los centros docentes harán públicos, al inicio del curso, por los medios que se determinen en su proyecto educativo, los procedimientos de evaluación comunes a las enseñanzas de formación profesional inicial y los resultados de aprendizaje, contenidos, metodología y criterios de evaluación propios de cada uno de los módulos profesionales que componen cada ciclo formativo
2. El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena objetividad, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes.
3. Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder

Artículo 4. Participación del alumnado y sus familias.
1. Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a la evaluación y al reconocimiento objetivo de su dedicación, esfuerzo y rendimiento escolar, el profesorado informará al alumnado y, si éste es menor de edad también a sus representantes legales, a principios de curso, acerca de los resultados de aprendizaje, contenidos, metodología y criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales, así como de los requisitos mínimos exigibles para obtener una calificación positiva en ellos.

Artículo 6. Convocatoria extraordinaria.
1. La convocatoria extraordinaria es la que se concede con carácter excepcional, previa solicitud del alumnado y por una sola vez, para cada uno de los módulos profesionales que puedan ser objeto de evaluación en cuatro convocatorias, una vez agotadas las mismas.
2. El alumno, la alumna o sus representantes legales, en caso de que sea menor de edad, podrán presentar la solicitud de convocatoria extraordinaria cuando concurra alguna de las circunstancias siguientes:

a) Enfermedad prolongada o accidente del alumno o alumna.
b) Incorporación o desempeño de un puesto de trabajo en un horario incompatible con las enseñanzas del ciclo formativo

Artículo 8. Baja de oficio.
1. Los centros docentes sostenidos con fondos públicos podrán incoar expediente de baja de oficio de enseñanzas de formación profesional inicial, si una vez iniciadas las actividades lectivas y transcurridos diez días lectivos se observase la no incorporación o la inasistencia injustificada y reiterada de algún alumno o alumna a las mismas.
2. En los cinco días siguientes al plazo referido en el apartado anterior, el centro docente comunicará por escrito, mediante alguno de los procedimientos legales que garantice su recepción, tal circunstancia al alumno o alumna o a sus representantes legales si se trata de menores de edad, y le informará del plazo para la incorporación a las actividades académicas, que no será superior a diez días lectivos a contar desde la recepción de la notificación. Si transcurrido este plazo no se produce la incorporación ni la justificación de las faltas de asistencia por alguno de los motivos relacionados en el artículo 6.2 se procederá a hacer efectiva la baja de oficio, mediante resolución definitiva dictada por la persona titular de la dirección del centro docente. Dicha resolución se notificará al solicitante o a sus representantes legales mediante alguno de los procedimientos legales que garanticen su recepción y de conformidad con lo establecido en el artículo 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre. La baja de oficio llevará aparejada la pérdida de la convocatoria correspondiente a la matrícula. Esta circunstancia se reflejará en el apartado de observaciones del expediente del alumnado con el texto «BAJA DE OFICIO». Asimismo, el alumno o alumna que cause baja de oficio perderá el derecho de reserva de plaza, por lo que, si en el futuro deseara continuar dichos estudios, deberá concurrir de nuevo al procedimiento general de admisión que esté establecido.

ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA. FRAGMENTOS DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA 2021/2022

3. Capacidades terminales y criterios de evaluación
Las capacidades terminales (todas deberán ser superadas por el alumno) asociadas a este módulo profesional según normativa son:
1-Analizar las necesidades nutritivo – dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.
2-Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.
3-Analizar los criterios que favorecen La comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética
Evaluación
De manera similar se realizará una evaluación inicial general del módulo a principio de curso, formulando algunas preguntas de carácter muy general, que den pie incluso a la explicación de la programación del módulo, con la distribución de las unidades didácticas y la temporalización que se seguirá.

Evaluación inicial o diagnóstica:

El proceso de enseñanza-aprendizaje debe iniciarse con la evaluación inicial (diagnóstico), con el objetivo de conocer las condiciones y posibilidades iniciales de aprendizaje del alumnado. Esta evaluación inicial se realiza al inicio del curso y se complementa con el seguimiento continuo de cada alumno/a. (Punto 1 del art.11 del capítulo 3 de la Orden de 29 de septiembre de 2010)

Evaluación continua:

La evaluación será continua en cuanto estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje del alumno/a. (Punto 1 y 2 del art.2 del capítulo 1 de la Orden de 29 de septiembre de 2010).

Evaluaciones parciales:

En la evaluación parcial se hará constar la calificación de cada alumno/a por módulos profesionales hasta el momento de dicha evaluación. Esta calificación supondrá una media global hasta el momento tal y como se establece en los criterios de calificación. Las pruebas de evaluación parcial se realizarán de manera presencial.

Evaluación final:

En la evaluación final se hará constar la calificación obtenida por cada alumno/a como resultado de las calificaciones obtenidas en la evaluación continua anteriormente mencionada y teniendo en cuenta los procedimientos de recuperación y mejora de las calificaciones que se expondrán en la programación. Dicha prueba de evaluación se realizará de manera presencial.

Existirá una sesión de evaluación final que se realizará al finalizar el régimen ordinario de clase. (Punto 1 y 2 del art.13 del capítulo 3 de la Orden de 29 de septiembre de 2010).

La evaluación de los contenidos se realizará desde una doble vertiente: conceptos y procedimientos (en cada una de estas vertientes el alumnado deberá presentar, al menos, calificación numérica de 5 para poder ser superado)

- ✔ *Evaluación de los conceptos. Entre las actividades que se plantean al final de cada apartado se seleccionarán aquellas de repaso que tienen la finalidad de reproducir los contenidos tratados en el texto para comprobar si se estos se han asimilado (actividades de desarrollo refuerzo académico); por ejemplo, actividades del tipo "Define el concepto de...", "Explica la diferencia entre...", "Completa la tabla siguiente indicando...". Con la misma intención se podrán utilizar actividades de tipo más interpretativo como "¿Crees que puedes...?", "Indica cinco actividades de tu vida cotidiana que...", "Construye un mapa conceptual...". Otra herramienta para concretar la evaluación de los conceptos la tenemos en el apartado de autoevaluación que aparece en la parte final de cada Unidad.*

- ✔ *Evaluación de los procedimientos. En este caso se seleccionarán las actividades de corte teórico práctico y supuestos teórico prácticos como por ejemplo distintos supuestos teórico prácticos sobre todos los contenidos vistos en el módulo o realización de actividades evaluables en clase.*

Evaluación sumativa:
Corresponde a la forma mediante la cual se mide y juzga el aprendizaje con el fin de certificar al alumno/a y asignarle la calificación definitiva. Existe una evaluación sumativa de las unidades didácticas y una definitiva del módulo formativo.

En ambos casos la concreción y la evaluación formativa se traducirá en el resultado final o evaluación sumativa y esta plasmará en una media ponderada de los dos tipos de conocimientos. El desglose de dicha ponderación será, cada tres unidades didácticas, el siguiente:

- *Prueba teórica: 60% del total de la calificación. Siendo requisito imprescindible la superación de cada una de las pruebas teóricas con una calificación igual o superior a 5.*
- *Actividades (presenciales, evaluables, supuestos teórico práctico y/o virtual): 40% del total de la calificación. Siendo requisito imprescindible la superación de cada uno de este tipo de actividades con una calificación igual o superior a 5.*

La nota de cada trimestre vendrá reflejada por la media aritmética de la nota obtenida por el alumnado en cada uno de los diferentes aspectos evaluables siendo requisito imprescindible la superación de cada uno de ellos con una calificación igual o superior a 5.

La nota de la calificación final será la media obtenida de las calificaciones obtenidas en las tres evaluaciones anteriores.

La evaluación sumativa de cada unidad didáctica determinará si estas se superan (en este caso se indicará la puntuación) o no. Si no se aprueba cada bloque de una unidad didáctica se arbitrarán las actividades (presentación de trabajos, supuestos prácticos…), o pruebas (exámenes de conceptos) que podrán realizarse para su superación dentro de la convocatoria parcial.

Para la superación del módulo formativo se consideran requisitos imprescindibles:

- ✔ *La realización de las diferentes pruebas o exámenes. Dichas pruebas se realizarán de manera presencial.*
- ✔ *Entrega de actividades, en el tiempo exigido.*
- ✔ *La presentación de todos los trabajos solicitados con el mínimo de requisitos exigidos y en el tiempo exigido.*
- ✔ *Las faltas de asistencia deberán justificarse mediante documento legal. Es decir, deberá aportar informe médico, asistencia a citación oficial, informe facilitado por la empresa cuando se trate de falta de asistencia por motivo laboral, etc.*
- ✔ *La superación de todos los exámenes de las unidades didácticas con una calificación igual o superior a 5.*
- ✔ *No se realizará media entre los contenidos conceptuales y procedimentales, si el/la alumno/a no supera dichos contenidos con una calificación igual o superior a 5.*
- ✔ *Cualquier alumno o alumna que utilice cualquier tipo de medio no lícito o inadecuado en la celebración de una prueba para tratar de superarla, o que se atribuya indebidamente la autoría de trabajos académicos requeridos para la evaluación, tendrá la calificación de negativa para el módulo en esa evaluación. Se examinará de todos los contenidos correspondientes a la evaluación en que hubiese ocurrido ese hecho en la prueba final de junio.*
- ✔ *Si un alumno/a falta a una prueba de evaluación, solo se le repetirá siempre y cuando aporte justificante de organismo oficial en el que se indique el motivo por el cual no pudo asistir a la hora determinada*
- ✔ *Si un alumno/a falta a un examen final de trimestre o a una recuperación, sólo se repetirá si aporta una justificación acreditada (como, por ejemplo: asistencia a un juicio, examen oficial, asistencia al médico… con documentación oficial) y siempre se repetirá o no, bajo criterio de la profesora del módulo.*

La nota final del módulo se obtendrá de la media de las calificaciones obtenidas en cada una de las evaluaciones parciales.

Mecanismos de recuperación.

Al final de cada trimestre, el alumnado que no haya superado las pruebas de evaluación de las capacidades terminales correspondientes tendrá la oportunidad de recuperar dicha unidad didáctica en la evaluación parcial correspondiente, por tratarse de contenidos ya evaluados con anterioridad.

Para los alumnos/as que no hayan superado positivamente la evaluación, se realizará una prueba de recuperación al inicio de la siguiente evaluación.

En caso de no superar la recuperación en la evaluación parcial correspondiente, el alumno/a deberá examinarse deberá examinarse de las capacidades terminales no superadas en la convocatoria oficial de junio.