Esther Cáceres Urones

CURSO 2023- 2024

ÍNDICE:

	Pág
1. INTRODUCCIÓN:	
2. CONTEXTUALIZACIÓN	
2.1 Perfil profesional del Ciclo Formativo	3
2.2 Entorno profesional	5
2.3 Identificación del módulo	6
3. CONTEXTUALIZACIÓN	6
4. OBJETIVOS:	8
4.1 Objetivos generales	8
4.2 Unidad de competencia	9
5 CAPACIDADES TERMINALES/CRITERIOS DE EVALUACIÓN	9
6 CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN	10
7 ORIENTACIONES METODOLÓGICAS	12
8 MATERIAL DIDÁCTICO / RECURSOS EDUCATIVOS	13
9 CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN	14
10 ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	19
11 PLANES Y PROYECTOS	20
12 ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES	20
13 LEGISLACIÓN CONSULTADA	21

1. INTRODUCCIÓN:

El módulo profesional de DIETOTERAPIA, se imparte en el 2º curso de los dos que conforman el C.F.G.S. de Dietética; tiene una duración de 253 horas en todo el curso, distribuidas en 11 horas semanales.

Este módulo permitirá a los alumnos, poniendo en práctica el nivel de conocimientos adquiridos durante el primer curso (especialmente fisiopatología y alimentación equilibrada), sean capaces de elaborar dietas terapéuticas, tanto en condiciones fisiológicas como patológicas, considerando igualmente las peculiaridades individuales y/o colectivas que requieran una prescripción dietética concreta.

Para ello, el alumnado será entrenado 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.

2. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO

2.1 Perfil profesional del título de Técnico Superior en Dietética.

La formación encaminada a la obtención del título de Técnico Superior en Dietética se regula según lo expuesto en la Ley Orgánica 3/2022 de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

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 Dietoterapia, ha de ser capaz de:

- Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.
- 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.
- Identificar las necesidades dietéticas de clientes, ya sean estos individuos o colectivos de personas.

2.2 Entorno profesional.

Profesionalmente el Técnico Superior en Dietética, en lo que se refiere concretamente al módulo profesional del Sector de la Sanidad en Andalucía, ha de ser capaz de:

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

No olvidemos que este Técnico podrá ejercer su actividad profesional principalmente en el sector sanitario, en el área de atención sanitaria y promoción de la salud, pudiendo asimismo participar en los sectores de hostelería, restauración e industria alimentaria. Los principales subsectores en los que puede desarrollar su actividad son:

- Atención primaria y comunitaria: unidades de promoción de la salud o consultas de atención primaria; unidades de apoyo: salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría.
- Salud pública: servicio de higiene de los alimentos.
- Servicios generales hospitalarios: unidades o servicios de dietética y nutrición.
- Servicios de restauración: cocinas de hospitales; empresas de catering; restaurantes y hoteles; comedores colectivos de residencias generales y geriátricas, guarderías, comedores escolares o de empresas.
- Industria alimentaria: departamento de diseño de alimentos preparados y precocinados; departamento de promoción de productos alimentarios; control y formación de manipuladores de alimentos.

Este profesional ejercerá su actividad en dos vertientes:

- En el ámbito sanitario realizará actividades de elaboración de dietas terapéuticas como apoyo al tratamiento de enfermos ambulatorios u hospitalizados, desarrollará programas de promoción de la salud y educación sanitaria alimentaria destinados a otros profesionales sanitarios, de servicios de restauración o a grupos de población, participará en la elaboración de mapas alimentarios y supervisará la calidad higiénico-dietética de los alimentos.
- En empresas de catering, de restauración e industrias alimentarias prestará asesoramiento sobre adquisición, conservación, manipulación, transformación y promoción de productos alimentarios y composición de dietas y menús tipo o adaptados a colectivos concretos de población.

Estas actividades podrán ser desarrolladas desde el gabinete de dietética y alimentación o incorporándose a la plantilla de las citadas empresas como técnico en dietética. El técnico en

dietética se integrará en un equipo de prevención y asistencia sanitaria, formado por otros técnicos de su nivel, coordinado y dirigido por un facultativo. Este técnico podrá participar en todas las actividades que se realicen en su área de trabajo, incluida la docencia de otros técnicos y la colaboración en labores de investigación y control epidemiológico que se le asignen.

2.3. Identificación del módulo

DATOS GENERALES DEL MÓDULO	
Familia Profesional	Sanidad
Ciclo Formativo	Técnico Superior en Dietética
Nivel	Formación Profesional de Grado Superior
Normativa que regula el título	**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. **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.
Módulo profesional	6212. Dietoterapia
Curso	Segundo
Nº de horas anuales	253
Nº de horas semanales	11
Centro educativo	IES Victoria Kent (Marbella)
Profesor/a	Esther Cáceres Urones
Curso académico	2023/2024

3. CONTEXTUALIZACIÓN

La programación se realiza para la adquisición de los contenidos del alumnado.

Por lo tanto, se debe de contextualizar ya que es una acción fundamental que aumenta la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En relación a la contextualización, encontramos varios niveles, siguiendo el orden de lo general a lo concreto.:

- **MARBELLA:** es la localidad malagueña en la que se encuentra el IES, una ciudad costera bien comunicada con el resto de la provincia. Es la segunda localidad en cuanto a número de habitantes en la provincia de Málaga y tiene todo lo necesario tanto para el desarrollo de la actividad formativa como para la formación en centros de trabajo.

- **IES VICTORIA KENT:** en la calle Alfredo Palma s/n encontramos este centro educativo con más de 30 años de construcción y de relativa cercanía al centro de la ciudad. Aquí conviven etapas como ESO, Bachillerato y Formación Profesional. El claustro consta

de unos 100 profesores y el alumnado asciende aproximadamente a 1300 personas. Ya que esta programación es para Formación Profesional nos centraremos en esta parte destacando los Ciclos Formativos que se imparten:

	CICLO	TURNO	CURSO	UNIDADES
GRADO SUPERIOR	**Imagen para el diagnóstico**	**Tarde**	**1º**	**2**
			2º	**2**
	Dietética	**Mañana**	**1º**	**1**
			2º	**1**
		Tarde	**1º**	**1**
GRADO MEDIO	**Farmacia y parafarmacia**	**Tarde**	**1º**	**1**
			2º	**1**
	CAE	**Mañana**	**1º**	**1**
		Tarde	**1º**	**1**
		Mañana	**2º**	**1**
	CAE -Adultos	**Tarde**	**1º**	**1**
		Tarde	**2º**	**1**

El centro tiene una carga de alumnado importante procedente de barrios con nivel socioeconómico medio-bajo, por ello está catalogado como centro de difícil desempeño.

En relación al alumnado matriculado en los ciclos formativos provienen de municipios cercanos a Marbella e incluso de otras provincias o comunidades autónomas.

- **DEPARTAMENTO:** El departamento de Sanidad está conformado por 23 miembros, 6 hombres y 17 mujeres, distribuidos en las distintas especialidades como sigue:
  - **Procesos sanitarios (590/118**): 4 docentes, 2 en turno de mañana y 2 en turno de tarde.
  - **Procedimientos sanitarios (590/220):** 10 docentes, 5 en turno de mañana y 5 en turno de tarde.
  - **Procesos diagnósticos (590/117):** 4 docentes en turno de tarde.
  - **Procedimientos diagnósticos (590/219):** 5 docentes en turno de tarde.

- **AULA:** Segundo de Dietética sólo se imparte en horario de mañana por lo que el aula cuenta con un total de 27 alumnos, repartiéndose al 50% aproximadamente en ambos sexos. El alumnado tiene un rango de edad de entre 19 y 55 años, procedentes de la localidad de Marbella, de otras localidades de la provincia incluso de otras provincias de Andalucía. El nivel socioeconómico es medio.

No existe ningún repetidor del curso 22-23 y tampoco ningún alumno NEAE.

4. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVOS GENERALES

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.

4.2. UNIDAD DE COMPETENCIA

El módulo de Dietoterapia está asociado a la **unidad de competencia 2**: “Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.”

5. CAPACIDADES TERMINALES /CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

3.1 Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente / cliente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.
A esta capacidad terminal se asocian los criterios de evaluación que se enumeran a continuación

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde el 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 / cliente, en función de su estado fisiopatológico.
- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizadas 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 la ingesta calórica recomendado
    - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología

3.2 Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes / clientes, de la propuesta dietética.
Los criterios de evaluación asociados son:

- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
- Explicar las operaciones o manipulaciones que es necesario realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos
- Establecer que tipos 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
    - Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento personalizado de la evolución y cumplimiento de la dieta.

6. CONTENIDOS y TEMPORALIZACIÓN

La materia se estructura en bloques de contenidos como se detalla

BLOQUE I: DIETAS ADAPTADAS A SITUACIONES FISIOPATOLÓGICAS

- **UD 1: DIETAS CON MODIFICACIONES DEL APORTE CALÓRICO Y/O NUTRICIONAL:**
  - Hipoenergéticas
  - Hiperenergéticas

- **UD 2: DIETAS CON MODIFICACIONES DE LOS LÍPIDOS:**
  - De protección biliopancreática.
  - Pobre en grasas y colesterol.
  - Para las hiperlipoproteinemias.
  - Otras

- **UD 3: DIETAS CON MODIFICACIONES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO:**
  - En la Diabetes y otras alteraciones metabólicas de los hidratos de carbono.
  - En la intolerancia a la lactosa.
  - Otras.

- **UD 4: DIETAS CON MODIFICACIÓN DE LAS PROTEÍNAS Y OTRAS SUSTANCIAS NITROGENADAS:**
  - Hipoproteicas.
  - Con control de purinas.
  - Sin gluten.
  - Otras

- **UD 5: DIETAS CON MODIFICACIONES VITAMÍNICAS Y MINERALES:**
  - Modificaciones en las vitaminas.
  - Con control de sodio y potasio.
  - Con control de calcio.
  - Otras

- **UD 6: DIETAS CON MODIFICACIÓN EN FIBRA.**

BLOQUE II: DIETAS EN SITUACIONES ESPECIALES

- **UD 7: DIETAS DE EXENCIÓN**
  - Características
  - Indicaciones
- **UD 8: DIETAS DE TRANSICIÓN O PROGRESIVAS:**
  - Tipos (absoluta, líquida, semilíquida, etc...).
  - Características e indicaciones

BLOQUE III: NUTRICIÓN ARIFICIAL

- **UD 9 : SUPLEMENTOS DIETÉTICOS: TIPOS E INDICACIONES**
  - Tipos e indicaciones
- **UD 10: NUTRICION ENTERAL**
- **UD 11: NUTRICION PARENTERAL**

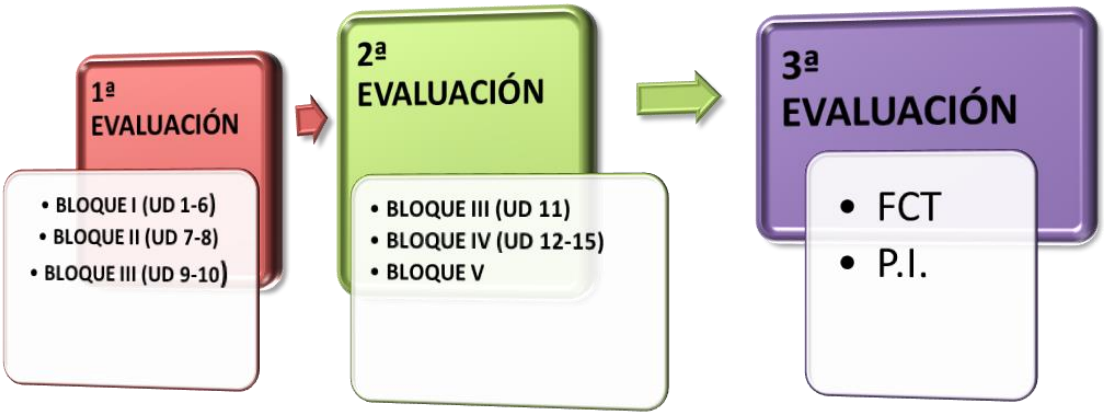
BLOQUE IV : DIETAS CON FINES EXPLORATORIOS

- **UD 12: DIETA PARA LA INVESTIGACIÓN DE HEMORRAGIAS**
- **UD 13: DIETA PARA EL ESTUDIO DE LA ALERGIA ALIMENTARIA**
- **UD 14: DIETA Y PRECAUCIONES EN LAS RADIOLÓGICAS EXPLORACIONES Y GASTROENTEROLÓGICAS ESPECIALES**
- **UD 15: OTRAS DIETAS CON FINES EXPLORATORIOS**

TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS

El módulo está constituido por los siguientes bloques temáticos:

La distribución temporal será la siguiente:



TRIMESTRE	PERIODO	Bloques temáticos	HORAS ESTIMADAS
1º	15 sept.-22 dic.	I, II, V, III	145
2º	8 enero - 22 marzo	III, IV, V	108
3º	1 abril- 24 junio	FCT, PI	
	Total		253

Obviamente, la distribución temporal de contenidos podrá verse determinada por la propia dinámica del curso, en función de las características 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.

7. 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 "Dietoterapia", 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.

Concretando algo más, 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 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.

Evidentemente, el contenido del módulo exige un gran apoyo audiovisual que complemente las explicaciones en clase y, al mismo tiempo, facilite 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.

En definitiva, los recursos que se utilizarán para facilitar el desarrollo del módulo de Dietoterapia, 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.

8. MATERIAL DIDÁCTICO / RECURSOS EDUCATIVOS

- Bibliografía:
  - Cao Torija MJ. Nutrición y dietética. 2ª ed. Barcelona: Científicas y técnicas, 2001.

- Cervera P, Clapes J, Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia. 4ª ed. Madrid: McGraw-Hill Interamericana, 2004.
- 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.
- Moore MC. Nutrición y dietética. Guía clínica de enfermería. 2 ed. Madrid. Mosby Year Book; 1994.
- Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y Dietoterapia. 2ª ed. Barañain: Eunsa, 2004.
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Guía de la alimentación saludable. SENC, Madrid, 2004.
- Salas J. Nutrición y dietética clínica. Ed. Doyma. Barcelona. 2000.
- Gil Angel, Tratado de Nutrición, bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición. 3ª edición, ed. Panamericana.
- Mahan K. Escott-Stup S. *Nutrición y Dietoterapia, de Krause.* 9 ª ed. Mc-Graw-Hill- Interamericana. Méjico. 1998.
- Grande Covián F. *Nutrición y salud*. 18 ed. Temas de Hoy. Madrid. 1992
- Tratado de nutrición. M. Hernández. Ed. Díaz de Santos.
- Ladrón de Guevara Otilia Hornero, Dietoterapia, Madrid. Editorial Síntesis. 2022.

- Material audiovisual:

  - Programas de elaboración de dietas **DIETOPRO**
  - Vídeos relacionados con el tema
  - Programas informáticos de Anatomía y Fisiología humanas
  - Presentaciones Powerpoint (o similares)
  - Información a través de Internet.

9. CRITERIOS DE EVALUACIÓN y CALIFICACIÓN

La evaluación debe entenderse como una actividad básicamente valorativa e investigadora, y por ello, facilitadora de cambios educativos y de desarrollo profesional del docente. Afectará no solo a los procesos de aprendizaje de los alumnos, sino también a los procesos de enseñanza desarrollados por el profesorado y a los proyectos curriculares de centro en los que aquellos se inscriben.

La evaluación ha de adoptar un carácter procesual y continuo, que le permita estar presente, de forma sistemática, en el desarrollo de todo tipo de actividades y no sólo en momentos puntuales y aislados. Se podrán valorar así los resultados obtenidos y los procesos de enseñanza aprendizaje desarrollados de acuerdo con la definición que, como desarrollo de capacidades, se ha hecho de los objetivos educativos.

Este proceso evaluador, procesual y continuo, deberá adecuarse a las características propias de cada comunidad escolar y a las de los participantes en cada proyecto educativo.

A comienzos de curso, se realizará la evaluación inicial que consistirá en la realización de una prueba escrita de evaluación con carácter diagnóstico que se realiza al comienzo del curso escolar con la finalidad de obtener información para ajustar la respuesta educativa más adecuada de manera individualizada.

La evaluación inicial del alumnado ha de ser competencial, basada en la observación y ha de tener como referente las competencias específicas de las materias que servirán de referencia para la toma de decisiones. Para ello, se tendrá en cuenta principalmente la observación diaria, así como otras herramientas. La evaluación inicial del alumnado en ningún caso consistirá exclusivamente en una prueba objetiva.

Los mecanismos que garanticen la objetividad de la evaluación deberán ser concretados en las programaciones didácticas y ajustados de acuerdo con la evaluación inicial del alumnado y de su contexto, además, tras la evaluación inicial, el equipo docente, con el asesoramiento del departamento de orientación, realizará la propuesta y adoptará las medidas educativas de atención a la diversidad y a las diferencias individuales para el alumnado que las precise. La programación didáctica, recogerá los procedimientos en los que se base la evaluación inicial e indicará qué decisiones se han tomado en base a ella.

En las distintas materias de los ciclos formativos de la familia de sanidad, se han de tener en cuenta los criterios de evaluación citados en las programaciones correspondientes de cada uno de los módulos profesionales.

Por otra parte, habrán de diversificarse los instrumentos de evaluación puestos en juego como:

- Pruebas objetivas escritas, 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 aportaciones individuales y/o en grupo efectuadas por los alumnos ya sean voluntarias o motivadas por el profesor; se valorará su calidad, idoneidad y oportunidad en relación con el contexto de la asignatura.
- La lectura, comentario y crítica de la bibliografía recomendada.
- El comportamiento, entendido como participación activa en el proceso de enseñanza aprendizaje y actitud crítica ante la adquisición de conocimientos.
- La resolución de supuestos prácticos relacionados con las ideas principales y básicas de los bloques temáticos.
- La realización y exposición de trabajos personales colectivos.

Con respecto a las características de la evaluación, nos atenemos a lo dispuesto en la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La Formación Profesional pública en Andalucía es una formación presencial, por lo que se prima la evaluación contínua, y la observación del alumno para optimizar el proceso de enseñanza-aprendizaje, y la consecución de las capacidades terminales que facultan al alumnado para el ejercicio profesional.

En casos en los que la asistencia no haya sido regular se pondrán a disposición del alumnado afectado instrumentos adecuados para poder completar la evaluación. Así mismo se les hará saber, a todo el alumnado, los criterios de evaluación que tiene el Departamento de Sanidad y las normas de convivencia recogidas en el Plan de Centro.

No hay que olvidar que estos alumnos están implicados en un proceso de formación que les capacitará para trabajar a corto o medio plazo en instituciones donde formarán parte de un equipo. Por ello es imprescindible la adquisición de ciertos hábitos de trabajo.

Igualmente la especialización que van a adquirir como técnicos superiores, hace imprescindible que manejen con soltura un vocabulario específico acorde con su situación, considerando también la capacidad de resolución de conflictos ante determinadas situaciones, en las que el razonamiento lógico puede jugar un papel fundamental.

Al término de este proceso, por tanto, habrá una calificación final que tendrá en cuenta, junto con la valoración de las capacidades terminales adquiridas, la apreciación sobre la madurez profesional del alumno.

Si se detecta en la práctica algún aspecto de la evaluación poco adecuado a las características de los alumnos y al entorno del centro educativo, de acuerdo con el procedimiento que se determine, se podrá modificar dichas estrategias de evaluación, que quedarán incluidas en el proyecto curricular de ciclo.

También se tendrá en cuenta en dicha evaluación si la metodología aplicada es la adecuada atendiendo a los siguientes aspectos:

- Nivel de partida del alumno
- Análisis de las capacidades terminales conseguidas y/o resultados de aprendizaje.

Criterios de calificación:

Para superar los contenidos del módulo el alumnado deberá realizar una prueba escrita para valorar la adquisición del contenido teórico y una prueba práctica en la que podrá mostrar el grado de destreza adquirido.

El análisis y evaluación de resultados, tendrá en cuenta los siguientes aspectos:

- Comprensión oral y escrita
- Expresión
- Ortografía
- Manejo mínimo de vocabulario
- Hábito de trabajo
- Asistencia y puntualidad
- Razonamiento lógico
- La asistencia a clase y la actitud positiva del alumno es imprescindible para el seguimiento de los procesos conseguidos.

- En la evaluación sumativa **al final de varias unidades didácticas** (en función del ritmo y desarrollo de los contenidos en relación al grupo), se tendrá en cuenta el resultado obtenido por el alumno en la evaluación de las actividades de enseñanza aprendizaje realizadas en dichas unidades didácticas.

- Los contenidos conceptuales serán valorados con un 60% y se valorarán mediante una o más pruebas teóricas de preguntas cortas o preguntas tipo test, o trabajos en grupo. Serán calificados de 1 a 10 y se necesitará un mínimo de 5 puntos para superar la materia.
- Los contenidos procedimentales se valorarán a través de las actividades de clase, trabajos en grupo, preguntas orales, pruebas prácticas que consistirán en la elaboración de dietas para diferentes supuestos prácticos,etc. tendrán un valor de un 20% de la calificación total y **serán obligatorios entregar los trabajos propuestos y las actividades para poder sumar los contenidos conceptuales.**
- La observación del trabajo diario del alumno se valorará con un 20% de la nota final, se tendrán en este apartado en cuenta, la asistencia a clase, la actitud de alumno/a en clase, la participación, la colaboración del alumno/a con otros compañeros, etc.

- La nota de la evaluación se obtendrá de sumar la nota de los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

- Para el alumnado que no alcance la calificación que permita superar los criterios de evaluación, dispondrán a lo largo del curso de unas pruebas de recuperación que recogerán toda la materia estudiada en el trimestre y que se celebrarán al principio del siguiente trimestre. La nota obtenida en esta prueba de recuperación será igual a la calificación obtenida en la parte recuperada.

- El alumno que no asista a la fecha fijada para la realización de una prueba de evaluación podrá realizar dicha prueba en la fecha marcada para la realización de la siguiente prueba de evaluación de dicho módulo, siempre y cuando esta ausencia esté debidamente justificada documentalmente.

- Si se detecta a un alumno/a copiando o utilizando cualquier dispositivo electrónico durante un examen, este se le retirará y obtendrá una calificación de 0 en dicha prueba. Esta circunstancia supondrá la no superación de los contenidos asociados y la obligatoriedad de realizar la prueba de recuperación

- Para el alumnado con absentismo que decida hacer uso de su derecho a presentarse a la convocatoria ordinaria durante el mes de junio para superar el módulo profesional, se celebrará una recuperación 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. En este caso el alumno contará con el apoyo de todos los recursos del centro y tendrá la obligación de asistir a las sesiones formativas que se celebrarán durante el mes de junio, siendo la asistencia condición indispensable según lo recogido en la legislación que rige este tipo de convocactoria.

1. Según la legislación vigente, (Orden 29 septiembre 2010), en el Capítulo III, artículo 12):

    - *5. " El alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, 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.*

    - *6. Igualmente, el alumnado de segundo curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial y, por tanto, no pueda cursar los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, proyecto, continuará 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"*

Procedimiento de mejora de las competencias:

Para aquellos/as alumnos/as que no superen el módulo tras la última evaluación parcial o que deseen mejorar su calificación, se desarrollará un periodo de actividades de recuperación y mejora de competencias que se alargará hasta el 22 de junio:

- Repaso por parte del profesorado de los contenidos explicados durante el curso y no asimilados por el alumnado.
- Trabajos de síntesis de las distintas unidades didácticas.
- Entrega de esquemas que faciliten la comprensión y estudio.
- Realización de las actividades programadas en cada una de las unidades didácticas.

Dicho periodo culminará con una prueba teórica-práctica que incluirá todos los contenidos del módulo. Los criterios de evaluación marcados en cada uno de los temas son válidos para esta prueba.

En los casos de mejora de nota, la citada prueba versará sobre toda la materia vista durante el curso, aunque podrá limitarse a los contenidos de un control aislado si este supuso una clara disminución puntual de calificación en relación al resto de las notas obtenidas en los demás controles.

Para dar cumplida información al alumnado sobre la materia pendiente y el modo de recuperación se facilitará una ficha personalizada en la que se relacionarán los contenidos pendientes, en caso de tratarse de recuperación parcial y también se informará mdel tipo de actividades de recuperación que deberá completar el alumnado que se encuentre en esa situación.

Se incluye un formato del documento que se entregará al alumnado para garantizar la transparencia y claridad de todo el proceso

EJEMPLO DE PLAN INDIVIDUALIZADO:

PLAN INDIVIDUALIZADO DE RECUPERACIÓN Y MEJORA DE COMPETENCIAS			
Ciclo		**Grupo**	
Módulo Profesional			
Profesor/a			
Alumno/a			
Resultados de aprendizaje que serán objeto de evaluación			
Actividades a realizar			
Prueba de evaluación			
Fechas	**Descripción**		
Profesor/a:		**Alumno/a:** **Recibí** **Nombre**:	

10. 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 grupo matriculado en el módulo durante este curso, hay ciertas limitaciones de tiempo por encontrarse parte del alumnado compatibilizando su actividad formativa con alguna actividad laboral. Para facilitar la adquisisición de las competencias en todos los casos se flexibilizarán los plazos de entrega de trabajos y actividades de manera que nno sean estos un impedimento para alcanzar las competencias terminales

11. PLANES Y PROYECTOS

- **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 tal y como refleja nuestro Plan de Centro, que intentaremos llevar a cabo a través del desarrollo diario de la actividad docente.
- **Proyecto Telekent:** Tiene como objetivo promover la cultura audiovisual, haciendo hincapié en la promoción del cine.
- **Programa TDE:** de transformación digital educativa, para continuar apoyando al profesorado en la incorporación de medios digitales a la práctica docente, de manera que se mantenga el progreso en la digitalización del proceso de enseñanza-aprendizaje.

- **Proyecto Lingüístico**: como viene ocurriendo en los últimos años, seguiremos aplicando las recomendaciones que estable el PLC para la elaboración, desarrollo y exposición de trabajos por parte de los alumnos, con especial atención a los proyectos integrados.
- **Programna para la innovación educativa:** a través de distintos programas como
  - Forma joven en el ámbito educativo (Se detallaran en plazo correspondiente del programa
  - Proghrama escuelas espacio de paz
  - Programa Erasmus +

12. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS:

A lo largo del curso, como un años anteriores, los alumnos asistirán a diversas actividades fuera del IES relacionadas con el ciclo formativo de Dietética, algunas de ellas se realizarán en la localidad de Marbella, pero otras obligarán al desplazamiento a Málaga, Granada.. u otra localidad.
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
- Visita a la almazara de Antequera
- Visita a la finca La Mayora, en Málaga
- Visita a la Cervezas S. Miguel, en Málaga
- Visita a la Cervezas Victoria, en Málaga
- Visita al complejo medioambiental Costa de Sol
- Jornadas formativas en ESP Mojácar
- Otros eventos no programados en este momento pero que puedan ser interesantes como actividad formativa para nuestro alumnado.

13. LEGISLACIÓN CONSULTADA PARA LA ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN:

A nivel estatal

- Ley orgánica 8/2013 de la Mejora de la Calidad Educativa.
- Ley orgánica 3/2022 de 31 de marzo de organización e Integración de la Formación Profesional.
- Ley 2/2006, de 3 de Mayo, de Educación Orgánica.
- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de Junio, de las Cualificaciones y de la formación profesional.
- Real Decreto 806/2006, de 30 de Junio, por el que se establece el calendario de aplicación de la nueva ordenación del sistema educativo, establecida por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (BOE de 14 de julio de 2006).
- 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
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de Julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo

A nivel autonómico

- Ley 17/2007, de 10 de Diciembre, de Educación de Andalucía.
- Decreto 436/2008, de 2 de Septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.
- Orden de 25 de Julio de 2008 por la que se regula la atención a la diversidad del alumnado que cursa la educación básica en los centros docentes públicos de Andalucía.
- 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)
- Decreto 301/2009, de 14 de Julio, por el que se regula el calendario y la jornada escolar en los centros docentes, a excepción de los universitarios