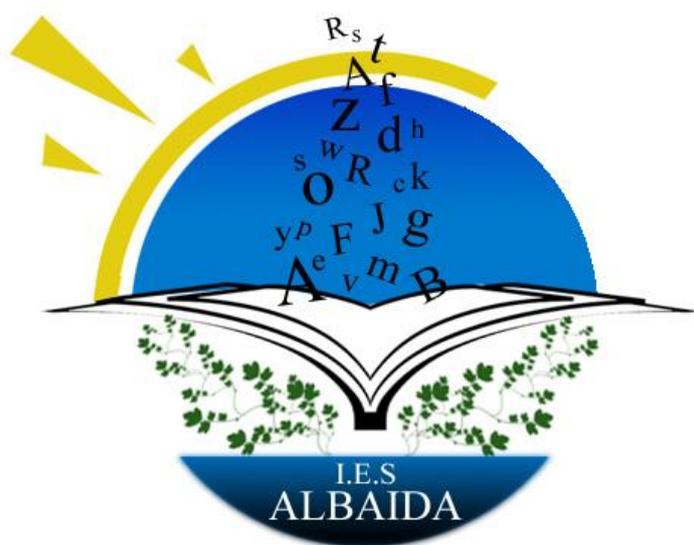


PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: Dietoterapia

CICLO FORMATIVO: Dietética



Profesor/a: M Ángeles Diez Ros

DEPARTAMENTO: Sanidad

CURSO: 2019/2020.

## **1 CONTEXTUALIZACIÓN:**

El grupo al que va dirigida esta programación consta de 15 alumnos

En cuanto al domicilio familiar la gran mayoría viven en las proximidades del centro, aunque varios alumnos/alumnas viven en pueblos de la provincia. Las edades oscilan entre los 19 y 37 años.

Gran parte del alumnado se matricula en este ciclo porque no han podido entrar en la universidad. Por lo que la motivación es alta, y nos encontramos con un curso con un nivel de trabajo elevado. Sin embargo existe una desorientación a nivel laboral de posibles salidas profesionales. Por lo que se intentará trabajar en este punto.

En cuanto a las instalaciones del centro, disponemos de un aula, con cañón y ordenador en la mesa del profesor, y ordenadores fijos para el alumnado.

## **2 MARCO NORMATIVO:**

En esta programación se han tomado como referencias a nivel general en la LOE (ley Orgánica 2de 3 de mayo) Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio de las cualificaciones y de la Formación Profesional , el Real Decreto 1538/2006 de 15 de diciembre por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, el Decreto 39/ 1,996 por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Y la Orden del 24 de septiembre de 1997 por la que se establecen directrices para la confección de proyectos curriculares.

## **3 OBJETIVOS.**

### **Objetivos generales del ciclo.**

Dentro del ciclo formativo de Técnico Superior en Dietética los objetivos generales según figura en el Decreto 39/1996 son los siguientes:

- a) Determinar qué medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.
- b) Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
- c) Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
- d) Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.

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

### **Objetivos específicos**

1 Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.

2 Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes, de la propuesta dietética.

### **Contribución de las capacidades terminales a los objetivos generales del ciclo formativo.**

Con estas capacidades terminales vamos a contribuir más directamente a la consecución de los siguientes objetivos generales del ciclo formativo.

- a) Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
- b) Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.
- c) Adaptar propuestas equilibradas, a partir de prescripciones de ingesta, para diferentes tipos de procesos patológicos y funcionales de las características fisiopatológicas del individuo.
- d) Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.

#### **4 CONTENIDOS**

El módulo de "Dietoterapia" se imparte en el 2º curso del Ciclo Formativo del Grado Superior "Técnico en dietética", debido a que en dicho curso el último trimestre, unas 10 semanas se dedican a la formación en centros de trabajo y al Proyecto integrado. Este módulo se impartirá durante los dos primeros trimestres del curso con dos evaluaciones, la primera coincidiendo con las vacaciones de Navidad y la segunda antes del 19 de marzo.

El módulo consta de 253 horas de duración, repartidas en 11 horas semanales por lo que necesitaremos unas 23 semanas para impartirlo. He distribuido los contenidos en 17 unidades didácticas

#### **SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS:**

##### PRIMERA EVALUACIÓN

##### UNIDADES DIDÁCTICAS

##### TÍTULO

- 1 Orígenes de la Dietoterapia. Conceptos de Dietoterapia
- 2 Interacción medicamentos-alimentos
- 3 Alergias e intolerancias alimentaria.
- 4 Dietas controladas en energía. Obesidad y desnutrición.
- 5 Dietas controladas en Hidratos de Carbono.
- 6 Dietas controladas en grasas.
- 7 Dietas controladas en proteínas y sustancias nitrogenadas.
- 8 Dietas controladas en vitaminas y minerales.

##### SEGUNDA EVALUACIÓN

##### UNIDADES DIDÁCTICAS

## TÍTULO

- 9 Dietoterapia y enfermedades del aparato digestivo.
- 10 Dietoterapia y enfermedades renales y de vías urinarias
- 11 Dietoterapia en enfermedades cardiocirculatorias y sistema nervioso.
- 12 Dietoterapia y enfermedades respiratorias.
- 13 Nutrición enteral y parenteral.
- 14 Dietoterapia en el sida y cáncer.
- 15 Dietoterapia en Osteoporosis, anemias y tiroides.
- 16 Dietoterapia en TCA
- 17 Alimentos funcionales.

## **UNIDAD 1: Orígenes de la Dietoterapia. Conceptos de Dietoterapia.**

### OBJETIVOS:

- Conocer la importancia de la dieta en la resolución parcial o total de un proceso patológico
- Clasificar los elementos nutricionales que se pueden modificar en las dietas terapéuticas
- Conocer los antecedentes y evolución de la Dietoterapia como ciencia.

### CONTENIDOS:

#### A) CONCEPTUALES:

La dieta como instrumento terapéutico

Parámetros nutricionales modificables en las dietas terapéuticas (energía, hidratos de carbono, proteínas, grasas, electrolitos, etc.)

Criterios que se usan para indicar y administrar una dieta terapéutica (idoneidad, tolerancia por parte del paciente, etc.)

La calidad en la atención nutricional.

Complicaciones generales de las dietas terapéuticas.

Conceptos históricos en la creación de esta disciplina

Clasificaciones dietéticas.

B) PROCEDIMENTALES:

Enumeración de algunos tipos de dietas que sirven para mejorar o paliar el proceso patológico de los enfermos-

Interpretación de los parámetros nutricionales que se modifican en las dietas terapéuticas.

Análisis de los criterios que se usan para indicar y administrar una dieta terapéutica.

Aplicaciones de calidad en atención nutricional.-

Elaboración de mapa significativo de la UD

Visionado de videos

Elaboración y resolución de preguntas test.

C) ACTITUDINALES:

- Sensibilización ante la importancia de la dieta en el proceso de curación o mejora de un proceso patológico.
- Importancia de proporcionar calidad en la atención nutricional

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar algunos tipos de dietas que sirvan para curar o mejorar el proceso patológico de un paciente.
- Conocer que se entiende por calidad en la atención nutricional
- Observar los parámetros nutricionales que se pueden modificar en las dietas terapéuticas.
- Prestar atención a las complicaciones más habituales producidas por la administración de una dieta terapéutica.
- Definir algunos términos del glosario enunciado en esta Unidad.

## **UNIDAD 2: “Interacciones fármacos y alimentos”**

OBJETIVOS:

- Conocer algunos conceptos generales de la Farmacología y de la fisiología de la nutrición
- Apreciar los conceptos generales de la interacción alimentos y medicamentos

- Enumerar algunas monografías donde se destaquen las interacciones.
- Analizar los efectos de los medicamentos sobre la utilización de los nutrientes
- Distinguir el efecto nutricional del paciente sobre los medicamentos

## **CONTENIDOS:**

### **A) CONCEPTUALES:**

- Glosario de términos aplicable las interacciones alimentos y medicamentos
- Conceptos generales de Farmacología y de Fisiología de la nutrición
- Conceptos generales de las interacciones alimentos y medicamentos
- Interacciones de alimentos y medicamentos más conocidas
- Efectos de los medicamentos sobre la utilización de los nutrientes
- Efecto del estado nutricional del paciente sobre los medicamentos

### **B) PROCEDIMENTALES:**

- Análisis de los conceptos generales de las interacciones alimentos y medicamentos
- Distinción de las interacciones alimentos y medicamentos mas conocidas
- Interpretación de los efectos de los medicamentos sobre la utilización de los nutrientes
- así como la influencia del estado nutricional del paciente sobre los medicamentos.
- Observación del entorno alimentario referidos a aditivos y contaminantes como el tabaco, alcohol, etc.

### **C) ACTITUDINALES:**

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

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- Identificar los conceptos generales de las interacciones alimentos-medicamentos y medicamentos-alimentos

- Enumerar algunos tipos de interacciones alimentos-medicamentos y medicamentos-alimentos
- Prestar atención a la influencia del estado nutricional del paciente sobre los medicamentos
- Analizar los aditivos y contaminantes que rodean al entorno alimentario
- Definir algunos términos del glosario enunciado en esta Unidad

### **UNIDAD 3: “Alergia e intolerancia alimentaria”**

#### **OBJETIVOS:**

- Conocer el concepto de alergia y de intolerancia alimentaria
- Enumerar los alimentos alergénicos más comunes
- Analizar los factores que pueden influir en la aparición de una alergia alimentaria
- Elaborar una dieta que sirva para prevenir una alergia alimentaria
- Describir los tipos de alimentos que pueden causar intolerancia alimentaria

#### **CONTENIDOS:**

##### **A) CONCEPTUALES:**

- Vocabulario relativo a esta Unidad
- Concepto de alergia y de intolerancia alimentaria
- Síntomas más habituales que puedan presentarse en una alergia y en una intolerancia alimentaria
- Factores que influyen en la aparición de una alergia alimentaria
- Tratamiento dietético en la alergia alimentaria
- Tipos de alimentos que pueden causar alergias e intolerancias alimentarias.

##### **B) PROCEDIMENTALES:**

- Análisis del concepto de alergia e intolerancia alimentaria y distinción entre los dos conceptos
- Reconocimiento de los tipos de alimentos que pueden producir alergia e intolerancia alimentaria
- Observación de los factores más influyentes en la aparición de una alergia alimentaria

- Elaboración de una dieta para la alergia alimentaria

C) ACTITUDINALES:

- Valoración de los factores que puedan influir en la aparición de una alergia.
- Enumeración de los alimentos más alergénicos
- Sensibilización ante la importancia de elaborar una dieta para un paciente con alergia alimentaria

**UNIDAD 4: Dietas controladas en energía. Obesidad y desnutrición.**

OBJETIVOS:

- Distinguir en qué patologías o situaciones se recomienda modificar los valores energéticos de una dieta.
- Saber el concepto de dieta hipo e hiperenergética
- Analizar los principios básicos de la fisiopatología de la obesidad y de la desnutrición
- Resumir otras terapias que se aplican junto con la dietoterapia en la obesidad.
- Conocer los objetivos y características principales del tratamiento dietético de la obesidad y de la desnutrición.

CONTENIDOS:

A) CONCEPTUALES:

- Vocabulario relativo a la Unidad
- Dietas donde se modifica la energía
- Conceptos de dietas hipo e hiperenergéticas. Aplicaciones.
- Principios básicos de la fisiopatología de la obesidad y de la desnutrición
- Terapias coadyuvantes a la pauta dietética en la obesidad
- Objetivos y características fundamentales en el tratamiento dietético de la obesidad y la desnutrición

B) PROCEDIMENTALES:

- Análisis de una dieta estándar hipo e hiperenergética
- Observación de los objetivos principales en el tratamiento dietético tanto de la obesidad como de la desnutrición.
- Diseño de una dieta hipocalórica equilibrada de 1.200 calorías.

- Diseño de una dieta hipercalórica de 2.800 calorías

#### C) ACTITUDINALES:

- Autoexigencia a la hora de elaborar una dieta equilibrada hipocalórica.
- Rigor a la hora de confeccionar una dieta hipercalórica
- Utilidad de aplicar otras terapias junto con el tratamiento dietético para tratar la obesidad.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar los tipos y las aplicaciones de las dietas terapéuticas donde se modifica la energía.
- Conocer el concepto de dieta hipo e hiperenergética.
- Saber los objetivos y características fundamentales del tratamiento dietético de la obesidad y la desnutrición
- Distinguir otras terapias coadyuvantes que junto con la pauta dietética ayudan al tratamiento de la obesidad
- Reconocer las causas más probables de la desnutrición

#### **UNIDAD 5: Dietas controladas en hidratos de carbono.**

##### OBJETIVOS:

- Distinguir en qué tipos de patologías se recomienda modificar los hidratos de carbono
- Saber el concepto de dieta controlada en hidratos de carbono
- Analizar los principios fisiopatológicos básicos de la diabetes
- Conocer los objetivos y características fundamentales del tratamiento dietético de la diabetes.
- Identificar otras consideraciones en el plan dietético del diabético
- Comentar las características principales de las dietas donde se suprime determinados glúcidos por intolerancia metabólica

##### CONTENIDOS:

###### A) CONCEPTUALES:

- Vocabulario relativo a la Unidad
- Tipos de dietas donde se modifican los hidratos de carbono. Aplicaciones.
- Concepto de dieta controlada en hidratos de carbono

- Principios fisiopatológicos básicos de la diabetes.
- Objetivos y características principales en el tratamiento dietético de la diabetes.
- Otras consideraciones en el plan nutricional en el diabético
- Características dietéticas más importantes de la dietas donde se suprimen determinados glúcidos. (Fructosuria, Galactosemia, etc.)

#### B) PROCEDIMENTALES:

- Análisis de una dieta estándar para la diabetes.
- Observación de los objetivos y características principales en el tratamiento dietético de la diabetes.
- Diseño por raciones de una dieta equilibrada para la diabetes.

#### C) ACTITUDINALES:

- Valoración de las características del plan dietético en la diabetes.
- Importancia del seguimiento de la dieta en el diabético con el fin de evitar las consecuencias negativas que pueda producir el mal control de la enfermedad.
- Autoexigencia a la hora de elaborar una dieta para el diabético

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Distinguir los tipos de dietas donde se modifican los hidratos de carbono.
- Conocer el concepto de dieta controlada en hidratos de carbono
- Manejar con soltura los objetivos y características fundamentales del tratamiento dietético para la diabetes.
- Señalar otras consideraciones sobre el plan dietético del diabético.
- Identificar las características y objetivos principales de las dietas donde se suprimen determinados glúcidos.
- Vocabulario relativo a la Unidad.

### **UNIDAD 6 : Dietas controladas en grasas.**

#### OBJETIVOS:

- Conocer en qué patologías se recomienda modificar los lípidos,
- Analizar los principios fisiopatológicos básicos de las dislipemias.
- Distinguir los objetivos y características del tratamiento dietético de las dislipemias, insuficiencia pancreática y biliar.

- Enumerar los tratamientos coadyuvantes que se usan junto con la dietoterapia en la dislipemias.

#### CONTENIDOS:

##### A) CONCEPTUALES:

- Vocabulario relativo a la Unidad
- Patologías donde se recomienda modificar los lípidos:
  - o Dislipemias
  - o Insuficiencia biliar
  - o Insuficiencia pancreática
- Principios básicos fisiopatológicos de las dislipemias
- Objetivos y características fundamentales en el tratamiento dietético de las dislipemias
- Objetivos y características fundamentales en el tratamiento dietético de la insuficiencia biliar y pancreática.
- Otras terapias en el tratamiento de las dislipemias.

##### B) PROCEDIMENTALES:

- Análisis de una dieta estandar para la hipercolesterolemia
- Observación de los objetivos y características mas importantes en el tratamiento dietético de la dislipemia. Insuficiencia biliar y pancreática.
- Diseño de una dieta terapéutica para la hipercolesterolemia.

##### C) ACTITUDINALES:

- Valoración de las características del plan nutricional en la dislipemias, insuficiencia biliar y pancreática, para elaborar una dieta terapéutica adecuada en cada patología
- Utilidad del seguimiento dietético en las dislipemias, insuficiencia biliar y pancreática con el fin de evitar repercusiones negativas en los pacientes afectados.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Distinguir los tipos de patología donde es recomendable modificar los lípidos
- Manejar con soltura las características y objetivos fundamentales en el plan dietético de las dislipemias, insuficiencia biliar y pancreática
- Señalar otros tratamientos que se usan junto al tratamiento dietético en las dislipemias.

## **UNIDAD 7: Dietas controladas en proteínas y sustancias nitrogenadas.**

### **OBJETIVOS:**

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

### **CONTENIDOS:**

#### **A) CONCEPTUALES:**

- Vocabulario relativo a la Unidad.
- Patologías donde se recomienda modificar las proteínas o sustancias nitrogenadas
  - o Insuficiencia renal.
  - o Enfermedad celiaca
  - o Hiperuricemias.
  - o Alteraciones metabólicas de algunos aminoácidos.
- Recuerdo fisiopatológico de la insuficiencia renal, enfermedad celiaca e hiperuricemia
- Objetivos y características fundamentales del plan dietético de aquellas patologías donde se modifican las proteínas o sustancias nitrogenadas.
- Requerimientos energéticos generales que necesitan los pacientes con estrés metabólico
- Plan nutricional en pacientes:
  - o En estado crítico
  - o Con septicemia
  - o Con grandes quemaduras
- Plan nutricional en cirugía:
  - o Preoperatoria
  - o Postoperatoria

#### **B) PROCEDIMENTALES:**

- Valoración de unas dietas estándar para la insuficiencia renal, enfermedad celiaca e hiperuricemia
- Observación de los objetivos y características mas importantes en el tratamiento dietético de estas enfermedades.
- Diseño de una dieta para la enfermedad celiaca y la hiperglucemia

#### C) ACTITUDINALES:

- Valoración de las características del plan nutricional en aquellas enfermedades que necesiten una modificación en proteínas o sustancias nitrogenadas, para elaborar una dieta terapéutica adecuada.
- Autoexigencia a la hora de confeccionar una dieta para estas enfermedades.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Distinguir las diferentes patologías donde se recomienda modificar las proteínas y sustancias nitrogenadas
- Manejar con soltura las características y objetivos en el tratamiento dietético de aquellas enfermedades que necesiten modificar las proteínas o sustancias nitrogenadas.
- Vocabulario relativo a la Unidad

### **UNIDAD 8: Dietas controladas en vitaminas y minerales**

#### OBJETIVOS:

- Identificar las patologías donde se recomienda modificar algunas sustancias minerales.
- Identificar cada una de las vitaminas presentes en los alimentos ;asi como las patologías que se produce como consecuencia del déficit.
- Diferenciar algunos tipos de dietas enfocado a ese déficit ( anemia megaloblastica y vit B12).
- Resumir los principales elementos minerales que pueden sufrir modificaciones dietéticas.
- Clasificar los tipos de dietas controladas en sodio, indicando las características de cada una de ellas.
- Diferenciar algunos tipos de dietas, donde se modifican otros minerales.

#### CONTENIDOS:

##### A) CONCEPTUALES:

- Vocabulario relativo a la Unidad

- Principales elementos minerales que necesitan un control dietético (sodio, potasio, calcio, cobre y hierro)
- Patologías donde se modifican algunas sustancias minerales y vitaminas (Hipertensión, insuficiencia cardiaca, osteoporosis, etc.)
- Dietas controladas en sodio. Tipos y características.
- Dietas controladas en otros minerales. Tipos y características.

#### B) PROCEDIMENTALES:

- Vocabulario relativo a la Unidad
- Principales elementos minerales que necesitan un control dietético (sodio, potasio, calcio, cobre y hierro)
- Patologías donde se modifican algunas sustancias minerales (Hipertensión, insuficiencia cardiaca, osteoporosis, etc.)
- Dietas controladas en sodio. Tipos y características.
- Dietas controladas en otros minerales. Tipos y características.

#### C) ACTITUDINALES:

- Importancia del plan nutricional de aquellas enfermedades que necesitan limitar la ingesta de sodio
- Utilidad de vigilar el seguimiento de una dieta estricta y severa en sodio para evitar posibles complicaciones en el paciente
- Interés por otras características dietéticas que se aplican en enfermedades como la osteoporosis, litiasis renal cálcica, enfermedad de Wilson ,anemia ferropénica , macrocítica y megaloblastica.
- Autoexigencia a la hora de confeccionar una dieta hiposódica

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Distinguir las patologías donde se recomienda modificar algunas sustancias minerales y vitaminas
- Comentar los principales elementos minerales que pueden sufrir modificaciones dietéticas
- Interpretar los tipos de dietas controladas en sodio
- Señalar otras dietas que necesiten control dietético en algunas sustancias minerales y vitaminas.
- Vocabulario relativo a la Unidad.

## **UNIDAD 9: Dietoterapia y enfermedades del aparato digestivo.**

### **OBJETIVOS:**

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

### **CONTENIDOS:**

#### **A) CONCEPTUALES:**

- Vocabulario relativo a la Unidad
- Enfermedades digestivas mas frecuentes que necesitan aplicación dietoterapeutica:
  - o Enfermedades intestinales
  - o Enfermedades gástricas
  - o Enfermedades hepáticas
  - o Enfermedades pancreáticas
- Tratamiento dietético de algunas patologías digestivas•

#### **B) PROCEDIMENTALES:**

- Valoración de dietas estándar para el ulcus gastroduodenal y cirrosis hepática
- Diseño de una dieta para el ulcus gastroduodenal y la cirrosis hepática
- Observación de las características y objetivos mas interesantes en el plan nutricional de otras patologías digestivas

#### **C) ACTITUDINALES:**

- Atención nutricional en todas las patologías digestivas que necesiten aplicación dietética, para que junto a la farmacoterapia, los pacientes mejoren de sus dolencias
- Autoexigencias la hora de elaborar las dietas para las enfermedades digestiva.

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- Describir las patologías digestivas donde se recomienda aplicar tratamiento dietoterapéutico
- Recordar brevemente los principios fisiopatológicos básicos de las distintas enfermedades digestivas que necesitan tratamiento dietético

- Identificar el tratamiento dietético que necesitan algunas patologías digestivas
- Vocabulario relativo a la Unidad.

## **UNIDAD 10: Dietoterapia y enfermedades renales y de vías urinarias**

### OBJETIVOS:

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

### CONTENIDOS:

#### A) CONCEPTUALES:

- Vocabulario relativo a la Unidad
- Patologías renales más importantes donde se recomienda un tratamiento dietético:
  - o Insuficiencia renal
  - o Litiasis renal
- Tratamiento dietético en la insuficiencia renal
- Tratamiento dietético en la litiasis renal
- Características del plan nutricional de los enfermos sometidos a diálisis

#### B) PROCEDIMENTALES:

- Valoración de una dieta estándar para la insuficiencia renal
- Diseño de una dieta para la insuficiencia renal
- Observación de las características más interesantes del plan nutricional en la litiasis renal y en enfermos sometido a diálisis

#### C) ACTITUDINALES:

- Sensibilización ante la importancia del tratamiento dietético en la insuficiencia renal
- Utilidad del seguimiento de las directrices dietéticas en el enfermo dializado
- Autoexigencia en la elaboración de una dieta para la insuficiencia renal.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Describir las patologías renales y de vías urinarias más importantes donde se aconseja un tratamiento dietético

- Conocer el tratamiento dietético en la insuficiencia y litiasis renal
- Manejar las características básicas del plan nutricional en el enfermo dializado.

### **UNIDAD11: Dietoterapia en enfermedades cardiocirculatorias y sistema nervioso**

#### OBJETIVOS:

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

#### CONTENIDOS:

##### A) CONCEPTUALES:

- Valoración de una dieta estándar para la insuficiencia cardíaca
- Diseño de una dieta para la insuficiencia cardíaca
- Observación de las características más importantes del plan nutricional en los accidentes cerebrovasculares y cirugía cardíaca
- Características más importantes del tratamiento dietético de la artritis reumatoide y de la artrosis
- Resumen de las aplicaciones dietoterapéuticas en las enfermedades del sistema nervioso

##### B) PROCEDIMENTALES:

- Valoración de una dieta estándar para la insuficiencia cardíaca
- Diseño de una dieta para la insuficiencia cardíaca
- Observación de las características más importantes del plan nutricional en los accidentes cerebrovasculares y cirugía cardíaca-

##### C) ACTITUDINALES:

- Sensibilización ante la importancia del tratamiento dietético en las patologías cardiovasculares
- Interés de la adopción de hábitos sanos para prevenir las enfermedades cardiovasculares
- Importancia del control del peso en aquellos enfermos que sufren artritis o artrosis.

- Atención sobre los beneficios de ingerir con la dieta ácidos grasos omega 3, en los pacientes con artritis reumatoide, para reducir la rigidez matutina y el dolor de movilización

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Describir las patologías cardiovasculares que requieren medidas dietéticas
- Reconocer el tratamiento dietético de la insuficiencia cardiaca, accidentes cardiovasculares y cirugía cardiaca
- Considerar los factores de riesgo y las medidas preventivas de las patologías cardiovasculares
- Esquematizar las aplicaciones dietéticas en las enfermedades del sistema nervioso,
- Vocabulario relativo a la Unidad

#### **UNIDAD12: Dietoterapia y enfermedades respiratorias.**

##### OBJETIVOS:

- Conocer las patologías respiratorias que requieren medidas dietéticas
- Identificar el tratamiento dietético de la displasia broncopulmonar, fibrosis quística, insuficiencia respiratoria aguda y enfermedad pulmonar obstructiva (EPOC)

##### CONTENIDOS:

###### A) CONCEPTUALES:

- Vocabulario relativo a la Unidad
- Patologías respiratorias que requiere medidas dietéticas:
  - o Displasia broncopulmonar
  - o Fibrosis quística
  - o Insuficiencia respiratoria aguda
  - o Enfermedad pulmonar obstructiva (EPOC)
- Tratamiento dietético en las enfermedades enunciadas anterior

###### B) PROCEDIMENTALES:

- Análisis de un informe sobre la nutrición en las enfermedades respiratorias
- Observación de las características mas importantes en el plan nutricional de la patologías respiratorias

###### C) ACTITUDINALES:

- Utilidad de fomentar en los pacientes con enfermedades respiratorias crónicas, una nutrición adecuada, para evitar los problemas de desnutrición que suelen acarrear este tipo de patologías
- Importancia del mantenimiento de un balance adecuado de líquidos en las enfermedades respiratorias.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Describir las patologías respiratorias que requieren medidas dietéticas
- Conocer el tratamiento dietético de la displasia broncopulmonar, fibrosis quística, insuficiencia respiratoria aguda y enfermedad pulmonar obstructiva (EPOC)
- Vocabulario relativo a la Unidad

### **UNIDAD 13 : Nutrición enteral y parenteral**

#### OBJETIVOS:

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

#### CONTENIDOS:

##### A) CONCEPTUALES:

- Concepto de técnicas de apoyo nutricional
- Tipos de técnicas de apoyo nutricional
- Clasificación de las dietas líquidas en la alimentación artificial.
- Nutrición Enteral:
  - o Concepto
  - o Métodos y técnicas de administración
  - o Vías de acceso
  - o Indicaciones
  - o Ventajas
  - o Complicaciones
  - o Nutrición Enteral a domicilio (NED)

- Concepto de Nutrición Parenteral
- Indicaciones generales de la Nutrición Parenteral
- o Vías de acceso de la Nutrición Parenteral:
- o Acceso central (NPC). Característica e indicaciones
- o Acceso periférico. Características e indicaciones
- Composición de las fórmulas de la N. P.
- Complicaciones de la N. P.

#### B) PROCEDIMENTALES:

- Clasificación de las dietas líquidas usadas en la nutrición artificial
- Realización de un cuadro-resumen donde se introduzcan las características más importantes de la Nutrición Enteral
- Distinción entre nutrición Enteral y Parenteral
- Análisis de algunos preparados comerciales de Nutrición Enteral
- Análisis de algunos preparados comerciales de N. P.
- Realización de un esquema donde se anoten los requisitos necesarios para elaborar adecuadamente una fórmula de N. P

#### C) ACTITUDINALES:

- Aprecio ante la utilización de la Nutrición Enteral en aquellos enfermos que la necesiten, para evitar posibles complicaciones.
- Rigor en la adopción de medidas higiénicas para limitar algunos inconvenientes que se puedan producir con esta técnica
- Atención ante las posibles complicaciones que puedan generar estos preparados, ya que el enfermo, en algunas ocasiones, puede encontrarse en peligro vital.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Distinguir el concepto de nutrición Enteral y Parenteral
- Enumerar las dietas líquidas usadas en la nutrición artificial
- Demostrar que conocen todas las características de la Nutrición Enteral y parenteral

### **UNIDAD 14 : Dietoterapia en el Cáncer y Sida:**

#### OBJETIVOS:

- Identificar los posibles problemas nutricionales que puedan sufrir los enfermos con Sida
- Conocer las características del plan nutricional en los enfermos con Sida
- Conocer qué tipos de problemas nutricionales pueden sufrir los enfermos de cáncer
- Unificar las medidas dietéticas que se pueden adoptar en los enfermos con cáncer•

#### CONTENIDOS:

##### A) CONCEPTUALES:

- Recuerdo fisiopatológico del síndrome de la inmunodeficiencia adquirida
- Principales problemas nutricionales que presentan los enfermos de Sida
- Sida y plan nutricional
- Principales problemas nutricionales que presentan los enfermos de cáncer

#### Cáncer y plan nutricional

##### B) PROCEDIMENTALES:

- Lectura de un texto sobre el Sida y la alimentación
- Lectura en algunos textos bibliográficos sobre la desnutrición en el cáncer

##### C) ACTITUDINALES:

- Utilidad de las técnicas de apoyo nutricional en los pacientes terminales de Sida
- Importancia de una adecuada nutrición en los enfermos de Sida, para evitar los posibles riesgos de desnutrición
- Rigor ante la necesidad de sensibilizar a los pacientes de cáncer y a sus familiares en la adopción de una adecuada alimentación.
- Utilidad de las técnicas de apoyo nutricionales en los enfermos terminales de cáncer

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Distinguir los problemas nutricionales que puedan surgir en los enfermos con Sida
- Conocer las medidas dietéticas que se pueden adoptar en los enfermos con Sida.
- Distinguir los problemas nutricionales del enfermo con cáncer

### **UNIDAD 15: Dietoterapia en Osteoporosis Anemias y Tiroides.**

#### OBJETIVOS:

- Analizar las principales medidas dietéticas que se adoptan, en los procesos fisiopatológicos de anemias, osteoporosis y tiroides

#### CONTENIDOS:

##### A) CONCEPTUALES:

Recuerdo fisiopatológico de las principales patologías del grupo

Clasificación de dichas patologías y justificación de la necesidad de dietoterapia

Principios Dietoterápicos de las correspondientes patologías

##### B) PROCEDIMENTALES:

Análisis de varias dietas estándar utilizadas para el tratamiento de estas patologías personalizándolos en diferentes situaciones patológicas.

Resolución de casos prácticos en relación a necesidades específicas en el cálculo de dietas para enfermedades tiroideas, anemias y osteoporosis.

##### C) ACTITUDINALES:

- Importancia de la detección de dichas patologías en la población general y la importancia de la prevención a través de la dieta.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Saber elaborar y analizar una dieta adaptada a las circunstancias fisiopatológicas de estos pacientes. Y valorar su necesidad.

#### UD 16 DIETOTERAPIA DE LOS TCA

##### OBJETIVOS

Sensibilización de la importancia de la dieta en la Prevención y Tratamiento de los TCA

##### CONTENIDOS

Clasificación de los TCA

Fisiopatología de los TCA

Principales órganos y parámetros nutricionales afectados en los TCA

Tratamiento pluridisciplinar de los TCA.

##### PROCEDIMIENTOS

Diseño Y análisis de dietas adaptadas a determinados casos prácticos.

##### ACTITUDES

Sensibilización de la importancia de la prevención y del tratamiento dietoterápico personalizado.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El alumno es capaz de detectar la necesidad de realizar un tratamiento dietoterápico e implementarlo de forma adecuada.

#### UNIDAD 17 ALIMENTOS FUNCIONALES

##### OBJETIVOS

Puesta al día crítica en el complejo mundo de los alimentos funcionales.

##### CONTENIDOS

Definición de AF

Evolución de este concepto

Justificación de su necesidad en la dieta normal o a nivel de Dietoterapia

##### PROCEDIMIENTOS – ACTITUDES

El alumno conoce el concepto de AF, sabe distinguirlos y analizar su utilidad según los conocimientos actuales.

Encuesta en la población sobre su uso y beneficios.

#### **6 METODOLOGIA**

El trabajo con los alumnos/as, se hará desde una perspectiva teórica y eminentemente participativa, utilizando los medios y recursos y organizando el tiempo y el espacio. La dirección del profesor será mas o menos rígida. Orientando e imponiendo las estrategias didácticas. Estas serán de exposición y de indagación. Los alumnos/as participaran activamente en los grupos de trabajo, y en las tareas individuales.

El modelo metodológico tratará de establecer:

Vínculos entre los nuevos contenidos y los que ya sabe el alumno/a.

Relaciones entre las actividades desarrolladas en la clase y los nuevos contenidos

Conexiones entre los contenidos del módulo nuevo con los de otros módulos profesionales

Una actitud activa del alumno/a, en el proceso de aprendizaje, para lo cual, se combinará las exposiciones teóricas con las actividades realizadas en el aula.

Los módulos que forman parte de este ciclo formativo están integrados por unidades didácticas en las cuales se abordan técnicas básicas de uso diario en las situaciones de

trabajo que tendrán que afrontar el alumnado en su futuro profesional por lo que el contenido organizador básico de todas ellas, en torno al cual debe girar todo el proceso de enseñanza y aprendizaje, es de tipo procedimental.

Mi papel como profesora en este tipo de enseñanza consistirá en aportar los conocimientos teóricos necesarios mediante la exposición de los contenidos conceptuales, facilitar y aportar materiales y demostrar de forma práctica las distintas técnicas.

Posteriormente conduciré al alumnado en la realización de las prácticas de forma guiada con el objetivo de que el alumno/a vaya asumiendo de forma progresiva el control y la responsabilidad de su ejecución, para finalmente llevarlas a cabo de forma independiente con el objeto de que puedan demostrar su competencia en el dominio del contenido aprendido.

Puesto que la distribución horaria de la mayoría de los módulos, de este ciclo formativo, se realiza en bloques como mínimo de 2 horas conviene alternar las actividades colectivas con las individuales o en pequeños grupos, las que exigen una actitud de atención y escucha con las que se basan en la realización de prácticas.  
¿CÓMO SE MATERIALIZA TODO ESTO EN EL AULA?

**La metodología utilizada** en este proyecto se basa

- En primer lugar, en una exploración inicial
- Actividades de desarrollo: a través de las cuales se pretende llevar a la práctica los contenidos procedimentales indicados.
- Actividades de acabado y síntesis: con ellas obtendremos información sobre la consecución de los objetivos propuestos para cada Unidad Didáctica.

De esta forma se pretende que los alumnos / as sean capaces de utilizar las herramientas de consulta y aprendizaje necesarias, y no sólo memorizar todos los pasos para llevar a cabo un determinado supuesto. En este sentido, al alumno/a debe acostumbrarse a acudir a distintas fuentes de información.

Quiero destacar como parte de la metodología, los SISTEMAS DE MOTIVACIÓN Y PARTICIPACIÓN DEL ALUMNADO y para ello se tendrá en cuenta que los contenidos y actividades. Deben ser motivadores y atractivos, que fomenten en el alumno el interés por el conocimiento de la materia.

**En resumen.**

El aprendizaje significativo lo voy a potenciar con actividades de iniciación.

Al comenzar cada unidad didáctica, hago un sondeo de conocimientos previos.  
(Preguntas cuestionarios, lluvia de ideas etc.)

El aprendizaje autónomo con actividades de investigación ( bibliografía específica búsquedas de información en Internet y programas educativos,

El aprendizaje funcional con actividades relacionadas con la vida diaria ( charlas con expertos )

.Ej. Los alumnos/as realizan distintos tipos de dietas para determinadas patologías

## **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

Los principales materiales que utilizaremos para el desarrollo de los contenidos del módulo serán:

- Resúmenes y esquemas elaborados por el profesor/a .Fotocopias. Tablas de composición de los alimentos

- Tablero didáctico: pizarra tradicional, tiza y borrador.

- Material audiovisual:

Este Módulo contiene unidades didácticas en las que se necesitan ordenadores para que el alumno/a, pueda realizar dietas, disponemos en el aula de ordenadores portátiles .

Utilizaré programas de ordenador para elaborar dietas: Diet Source, y Dial, i-Diet, Nutrium,etc

Programa de simulación de historias clínicas. Actúa de Novarti

## **6 EVALUACIÓN**

### CONSIDERACIONES GENERALES.

La normativa establece el carácter de la evaluación en los ciclos formativos, la cual se llevará a cabo por módulos profesionales, siendo el referente para cada módulo las capacidades terminales, cada ciclo deberá tener en cuenta el conjunto de los módulos profesionales que lo integran, la competencia profesional característica, y la madurez del alumno/a entendida esta última como sus posibilidades de inserción en el sector productivo, o de servicios correspondientes y del progreso en posibles estudios posteriores. Por otra parte, la evaluación se concibe como un **proceso continuo** que requiere la asistencia regular del alumno/a y la realización de las actividades programadas. En este marco de evaluación

continua, la evaluación se concreta en un conjunto de acciones planificadas que, en todo caso, requerirán de una **evaluación inicial o diagnóstica**, una **evaluación formativa** y una **evaluación final**.

En este proceso los **criterios de evaluación** se convierten en **elementos fundamentales**, debiendo enunciarse de forma clara y concreta, ya que deberán referirse a la selección de los objetivos básicos.

### **LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN ( según el Decreto 39/1996 )**

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

- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.

- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.

- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:

Seleccionar las dietas estándar de referencia.

. Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios. . Efectuar la historia dietética adaptada. . Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.

. Calcular el valor de ingesta calórica recomendado. . Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.

- 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 qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación.
- Definir los requerimientos que debe poseer un informe de seguimiento dietético para su remisión al facultativo de referencia.
- En un supuesto práctico debidamente caracterizado:

Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.

.Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los pacientes.

Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento personalizado de la evolución y cumplimiento de la dieta

## INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

### **Instrumentos:**

**Prueba inicial:** Los resultados que obtenga me dará una idea general del tipo de alumnado con el que contamos. Este test tendrá lugar el primer día de clase .con una serie de preguntas por ejemplo. (Diferencia entre los conceptos de alimentación y nutrición.¿Qué entiendes por dietética?¿Sabrías en qué consiste una dieta equilibrada?¿Qué es un nutriente?¿Qué es el índice de masa corporal?¿Por qué es aconsejable distribuir el número de comidas en cinco diarias?¿Qué medidas antropométricas serían necesarias para el estudio nutricional de una persona? .¿Conoces algún parámetro bioquímico que indique un estado de malnutrición?¿Cuál es la proporción de principios inmediatos que debe haber en una dieta equilibrada?¿Cómo harías una historia dietética?).A la vista de los resultados encuentro un nivel aceptable dentro de este grupo aunque varios alumnos/as no recuerdan algunos contenidos básicos por lo que empiezo con actividades de revisión de contenidos previos.

Informe de evaluación inicial: Se elabora con objeto de conocer más información acerca de nuestro alumnado: las actividades que más le motivan , temas favoritos , En este sentido podemos adaptar nuestra metodología y el tipo de actividades propuestas a la motivación e intereses del alumnado.

Actividades de iniciación al comienzo de cada unidad didáctica: lluvia de ideas, debates breves, cuestionarios sobre los bloques de contenidos de manera que podamos diagnosticar lo que nuestros alumnos/as conocen de los contenidos previos.

Evaluación formativa: observaremos el trabajo progresivo de nuestro alumnado a lo largo de la unidad: la participación activa, tarea, trabajo de clase, cuaderno del profesor, informe individualizado del alumno, actividades multimedia, actitud, etc.

Evaluación sumativa: Esta evaluación es la que va a recopilar toda la información al final del proceso, es decir, cuando finalicemos la unidad. Por tanto, tendremos en cuenta los siguientes instrumentos:

Para los contenidos conceptuales: Pruebas escritas para valorar básicamente el nivel de conocimientos. Pueden ser preguntas cortas o largas, abiertas o cerradas, etc.

Para los aspectos procedimentales: Pruebas y trabajos prácticos, cuaderno de prácticas y dietas en programa de ordenador. Habrá que incidir en la habilidad, limpieza en la ejecución y rapidez. (Sumativa u Formativa.)

Para las actitudes: Con registros de información, y observación que reflejarán diversos aspectos **Asistencia a clase:** Atendiendo al Reglamento de Régimen interno del centro, los alumnos/as, cuyo número de faltas superen el 25% del total de horas correspondientes a cada evaluación pierden el derecho a la evaluación continua.

**La observación.** Se puede llevar a cabo mediante preguntas al grupo o directas al alumnado en el aula fijándose en la participación y disposición, así como en la aceptación de aquellos valores que permiten dispensar educación sanitaria de calidad y humanizada. (Sumativa y formativa).

### **Criterios de calificación**

**Pruebas escritas: Nos permite valorar los contenidos conceptuales..**

**Preguntas tipo test, preguntas cortas , y supuestos prácticos sobre casos clínicos concretos. 70%**

**El cuaderno de actividades del alumno: Nos permite evaluar todas las actividades realizadas durante el curso. Con ello apreciamos la asimilación de los contenidos conceptuales y procedimentales. 30%**

El cuaderno del profesor: Facilita el registro de las faltas de asistencia de los alumnos a lo largo del curso. También se anotan las actividades valoradas y el número de actividades realizadas por cada alumno/a.

Observación directa del alumno: favorece la valoración de la actitud en relación al interés, participación, motivación, conducta, tolerancia, etc...

## **INSTRUMENTOS**

### **VALORACIÓN**

¿QUÉ MIDEN?

**Pruebas escritas 70%**

**Actividades de clase 30%**

Cuaderno de clase con actividades voluntarias, puede sumar hasta 1 punto en la nota final del módulo.

**La calificación en cada evaluación se determinará teniendo en cuenta que:**

Las pruebas escritas supondrán el 70% de la nota global. Si se realizara más de una prueba, el alumno en cada una de ellas, se deberá obtener como mínimo la calificación de 5. Si un alumno obtiene una calificación de menos de 5 en el cómputo total de las pruebas escritas, no se le sumará a esta nota las calificaciones de los apartados b), c) y d), que se citan a continuación. Por lo que el alumno/a quedará suspendido en esa evaluación.

b) Las actividades realizadas en el aula y anotadas en el cuaderno de actividades del alumno/a, supondrá una calificación positiva de 30% de la nota global,

Si las faltas a clase superan el 25% de las horas descritas el alumno no tendrá derecho a evaluación continua, teniendo la posibilidad de ser evaluado en la convocatoria ordinaria en Junio.

**En resumen, las pruebas escritas supondrán el 70% de la calificación y el 30% restante, realización adecuada de las actividades programadas y la actitud y participación en clase .**

### **SISTEMA DE RECUPERACIÓN**

La recuperación de los temas suspensos se llevará a cabo mediante una prueba similar a la primera, quedando solo la recuperación para los alumnos que no han superado el anterior examen.

La convocatoria ordinaria:

Alumnos/as con las 2 evaluaciones aprobadas, se realizará la media entre la nota de cada evaluación. Pudiendo subir nota en la convocatoria final.

Alumnos/as que tienen alguna evaluación suspensa, en el caso de la 1ª evaluación después de la recuperación y en el caso de la 2ª evaluación suspensa; alumnos/as que han perdido el derecho a evaluación continua y alumnos/as con las 2 evaluaciones suspensas: se realizará una prueba escrita (test o pregunta cortas) sobre la materia impartida. Los alumnos/as que no superen la materia en el mes de Marzo deberán asistir a clases **para la realización de actividades de recuperación, que** serán personalizadas en base a las características del alumnado y de las competencias pendientes de superar, en el horario fijado hasta el mes de Junio, que se realizará el examen final ordinario, no pudiendo realizar en el presente curso académico la FCT y el PI.

### **7 ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES DE APOYO EDUCATIVO**

La distinta procedencia, los diferentes aprendizajes previos, la diferencia de edad, obliga a establecer en las programaciones del módulo unos objetivos mínimos y capacidades terminales

Siempre será necesario tener presente las características del sector sociosanitario en el que el futuro profesional ha de realizar su tarea.

## PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN.

Llevar a cabo una evaluación inicial del alumno/a, planificada por el departamento y con el fin de detectar el grado de desarrollo de aspectos básicos del aprendizaje y nivel de partida de las enseñanzas a las que accede. Se realiza a principio de curso o en cualquier momento a partir de la detección de la necesidad educativa. ( Determinar los apoyos necesarios y adaptación del currículo de forma adecuada a sus necesidades, así como facilitar la integración máxima del alumnado.

## MEDIDAS CURRICULARES:

Actividades de refuerzo: Son todas aquellas actividades destinadas a que el alumnado/a aprenda los contenidos básicos de la unidad. Estas actividades incluyen.

- Búsqueda de definiciones de términos de la unidad y que el alumno/a las redacte en sus cuadernos de trabajo utilizando sus propias expresiones, más sencillas.
- Realización de resúmenes
- Esquematización de contenidos.
- Elaboración de cuadros, mapas conceptuales...

## Actividades de ampliación:

Son actividades de profundización en los contenidos del módulo, para alumnos/as que

necesiten un mayor desarrollo de éstos.

Consistirán en actividades de:

- Búsqueda de información relativa a los temas tratados.
- Preparación y exposición de temas en clase.

**Recuperación:** Incluyen actividades con distinto grado de complejidad, que permita una respuesta más eficaz a los distintos niveles del alumnado.

Agrupamientos: Existen diferentes modalidades de agrupamientos que podrían aplicarse a lo largo del proceso de enseñanza aprendizaje. Por ejemplo:

Formación de grupos de trabajo adaptados a los distintos ritmos de aprendizaje de los alumnos/as: agrupamientos homogéneos.

Formación de grupos de trabajo con el fin de facilitar el aprendizaje interactivo: agrupamientos heterogéneos.

Enseñanza individualizada: organizar de forma flexible el trabajo tiempo a los alumnos/as que más lo necesiten.

En este curso no tenemos ningún alumno con ninguna discapacidad, por lo que no tendremos que hacer ninguna adaptación curricular significativa.

## **8 ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS**

Actividades llevadas a cabo por el departamento:

Visita al mercado y elaboración de un menú saludable.

Visitas a empresas alimentarias variadas (queserías de Fondón, Bodegas vinícolas, mataderos industriales, etc.)

Charlas dirigidas al alumnado de los diversos ciclos de Sanidad que se imparten en el centro. Estarán a cargo de profesionales en activo y/o empresas relacionadas con los ciclos formativos.

## **.9 INTERDISCIPLINARIDAD.**

Dentro de la metodología estableceré la conexión entre los contenidos del módulo con los otros módulos profesionales del ciclo.

## **10 BIBLIOGRAFIA**

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

LARRAÑAGA, L. L, CARBALLO, J.M., RODRÍGUEZ, M<sup>a</sup> M. Y FERNÁNDEZ, J.A. 1997. Dietética y Dietoterapia. Ed- McGraw-hill Interamericana.

KATHLEEN MAHAN, L. Y ESCOTT-STUMP S. 1999. Nutrición y Dietoterapia. de, Krause

MATAIX VERDU, J., 2002. Nutrición y Alimentación humana. I . Nutrientes y alimentos. Ed. Ergon.

MATAIX VERDU, J. , 2002. Nutrición y alimentación humana II . Situaciones fisiológicas y patológicas.

MONTORO, J.B, SALGADO, A., 1999. Interacciones fármacos alimentos. Ed. Novartis.

Páginas Web:

<http://www.ucm.es/info/nutri1/carbajal/index.htm> , por Ángeles Carvajal.

<http://www.kelloggs.es/> , Marca Publicitaria.

<http://www.consumer.es/> , Centro Comercial.

