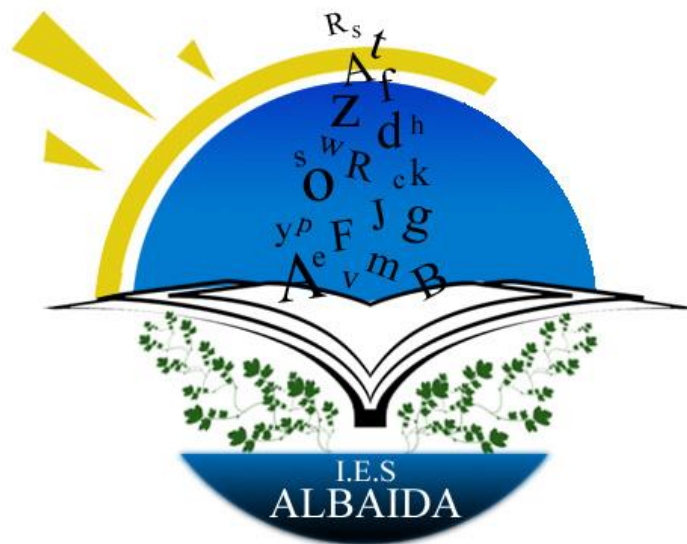


PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO:

Proyecto integrado

CICLO FORMATIVO: Dietética



Profesor/a:

ANDREA DE LAS HERAS

M^a ANGELES DIEZ ROS

M^a VICTORIA GARCÍA HISPAN

DEPARTAMENTO: Sanidad

CURSO: 2019/2020

1. CONTEXTUALIZACIÓN

En esta programación se incluyen aquellos aspectos relacionados con el Módulo profesional de PROYECTO INTEGRADO, correspondiente al segundo curso del Ciclo. El Proyecto Integrado (PI) se constituye como un módulo profesional más de los que integran el currículo de los Ciclos de Formación Profesional Específica; dicho módulo se cursa una vez que han sido superados el resto de módulos teórico-prácticos y habrá de ser evaluado con calificación de apto, para que pueda expedirse el título correspondiente. Con la superación del módulo de PI y del resto de los módulos que componen el currículum del Ciclo de Dietética y nutrición, se alcanza la siguiente competencia general:

“Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales. Programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente”

Las capacidades terminales del módulo de proyecto integrado son:

- Definir y planificar con detalle el/los contenido/s para el desarrollo de un proyecto identificado en el campo profesional de la figura de dietética.
- Simular/Ejecutar el proyecto, ideando soluciones para su realización.
- Valorar en su conjunto y justificar las decisiones tomadas en la definición, planificación, simulación y ejecución del proyecto.

Los alumnos y alumnas constituyen un grupo heterogéneo en cuanto a edad, motivación, y nivel académico. En el presente curso 2015-2016 hay alumnos/as que accedieron mediante prueba de acceso, alumnos y alumnas con estudios universitarios terminados o incompletos y otros que proceden de bachiller. Por otra parte es necesario señalar que en la provincia de Almería se encuentran localizados distintos hospitales, varias clínicas privadas, residencias geriátricas, colegios con servicio de catering y otras empresas e instituciones donde nuestros alumnos/as del ciclo superior de dietética pueden realizar el periodo de FCT.

2. MARCO NORMATIVO

En esta programación se han tomado como referencias la siguiente normativa:

- 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.
- R.D. 1635/1995, de 6 de octubre, por el que se adscribe el profesorado de los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y Profesores Técnicos de Formación Profesional a las especialidades propias de la Formación Profesional Específica.

- R.D. 777/1998, de 30 de abril, por el que se desarrollan determinados aspectos de la ordenación de la formación profesional en el ámbito del sistema educativo.
- Orden de 24 de septiembre de 1997, por la que se establecen orientaciones y criterios para la elaboración de proyectos curriculares, así como la distribución horaria y los itinerarios formativos de los Títulos de Formación Profesional Específica que se integran en la Familia Profesional de Sanidad.
- Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral.
- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el reglamento orgánico de los institutos de educación secundaria.
- 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

3. OBJETIVOS.

OBJETIVOS GENERALES

Dentro del ciclo formativo de **Técnico Superior en Dietética** los **objetivos generales** según figura en el *Decreto39/1996* 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
- o) Conocer el sector de la Sanidad en Andalucía

OBJETIVOS ESPECIFICOS DEL MODULO

- Complementar la adquisición por parte del alumnado de la competencia profesional conseguida en los demás módulos del ciclo formativo.
- Contribuir al logro de las finalidades generales de la Formación Profesional, adquiriendo la competencia profesional característica del título y una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de cualificaciones.
- Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por los alumnos/as y, en particular, acreditar los más significativos de la competencia requerida para el empleo.
- Adquirir el conocimiento de la organización productiva correspondiente al perfil profesional y el sistema de relaciones sociolaborales del centro de trabajo, a fin de facilitar su futura inserción laboral.
- Comprender de una forma integrada aspectos sobresalientes de la competencia profesional que han sido abordados en otros módulos profesionales del ciclo formativo.
- Integrar ordenadamente distintos conocimientos sobre organización, características, condiciones, tipologías, técnicas y procesos que se desarrollan en las diferentes actividades productivas del sector.
- Adquirir conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que favorezcan el desarrollo de capacidades que sean demandadas por el entorno productivo en que radica el centro educativo y que no pueden ser contempladas en los otros módulos profesionales.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las capacidades terminales y sus criterios de evaluación correspondientes, detalladas en el Anexo II de la Orden de 24 de septiembre de 1997 son las siguientes:

1. Realizar la historia dietética para cada individuo o de una muestra de ellos en caso de colectivos.
2. Seleccionar el material de somatometría necesario, calibrando los que así lo requieran.
3. Obtener los parámetros antropométricos rutinarios del cliente que son necesarios para evaluar el estado nutricional.

4. Obtener y registrar en la historia dietética los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del cliente.
5. Calcular el valor de ingesta recomendado en función de los datos obtenidos y su distribución temporal.
6. Establecer la prescripción dietética teniendo en cuenta los datos de referencia, accesibilidad, economía, ... obtenidos del cliente.
7. Elaborar alternativas a las dietas mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido.
8. Informar al cliente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta.
9. Programar la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del cliente.
10. Informar adecuadamente al facultativo sobre los datos significativos o presuntivos de patologías asociadas.
11. Realizar la historia dietética de cada paciente, o de una muestra de ellos en caso de colectivos de enfermos con patologías específicas.
12. Seleccionar el material de somatometría necesarios para obtener los parámetros antropométricos del paciente, calibrando los equipos/aparatos que así lo requieran.
13. Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del paciente rutinario que son necesarios para evaluar su estado nutricional.
14. Obtener y registrar, en la historia dietética, los datos clínicos y/o analíticos que complementan la formación dietética del paciente.
15. Calcular el valor de ingesta recomendada, en función de la prescripción facultativa y datos obtenidos, y su distribución temporal.
16. Interpretar la prescripción dietética del facultativo, teniendo en cuenta, para elaborar la dieta los datos de referencia, accesibilidad, economía,... obtenidos del paciente.
17. Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de referencia que se han obtenido.
18. Informar al paciente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta.
19. Programar, a partir de las indicaciones del facultativo, la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del paciente.
20. Informar al facultativo, si procede, de los cambios observados durante los controles efectuados sobre el seguimiento de la dieta.
21. Especificar las normas de manipulación de alimentos que debe cumplir el personal de establecimiento, en sus diferentes puestos de trabajo.
22. Determinar el tratamiento higiénico que hay que efectuar en función del tipo de alimentos que se consumen.
23. Comprobar la calidad alimentaria de los productos en el momento de su recepción, rechazando razonadamente los que no cumplan los criterios establecidos.
24. Determinar los aditivos alimenticios que hay que utilizar en función del tipo de alimentos que se consumen y uso al que van destinados.
25. Especificar las condiciones y parámetros que definen el procedimiento de higienización que hay que emplear en función del tipo de alimento.

26. Proponer los procesos de transformación de alimentos que se adoptan a las cualidades y necesidades nutritivas detectadas en el colectivo de referencia al que dan servicio.
27. Seleccionar la documentación y materiales de apoyo que hay que utilizar en actividades de información sobre el consumo de productos con aditivos alimentarios.
28. Informar sobre las ventajas e inconvenientes del consumo de cierto tipo de alimentos naturales en determinados estados fisiológicos.
29. Transmitir a colectivos de consumidores, los tipos de presentación, envasado, etiquetado y fraudes mas frecuentes en el ámbito de la alimentación humana.
30. Enseñar los criterios básicos que deben conocer los consumidores para poder planificar su alimentación con criterios de equilibrio dietético y variabilidad suficiente.

5. METODOLOGÍA.

La metodología empleada tenderá a ser activa, con actividades de investigación teórico-práctica, debates y exposiciones. Será abierta y flexible conjugándose los aspectos teóricos y prácticos de tal modo que los aprendizajes puedan llegar a ser constructivos, significativos y funcionales. La dinámica será la siguiente: Los alumnos/as elegirán el proyecto a realizar, y seguirán el guión establecido por el departamento para la realización del mismo, el cual se les dará por escrito. El profesor encargado encomendará tareas periódicamente a los alumnos/as, los cuales traerán los datos recabados, los expondrán ante el profesor/a, siendo analizados y corregidos. Para ello se creará un buen ambiente de clase para favorecer el proceso de enseñanza-aprendizaje; también se organizarán los tiempos destinados para la realización de las tareas encomendadas.

Una vez elaborado el proyecto en el tiempo establecido, el alumno/a entregará un borrador que será corregido por el profesor/a encargado del proyecto, con el fin de que subsane los errores antes de entregar éste de forma definitiva.

Los alumnos/as, con ayuda del profesor encargado, prepararán la exposición del proyecto integrado.

El primer día del proyecto integrado, el profesor comunicará la fecha de entrega del proyecto definitivo y el día de la exposición del mismo, utilizando los alumnos el material y recursos didácticos disponibles que crean convenientes.

6. TEMPORALIZACIÓN

El módulo de proyecto integrado se realizará en fechas coincidentes con la FCT (tercer trimestre). Al comienzo del periodo de realización del Proyecto, se dedicarán 6 horas en el centro docente para profesorado y alumnado, a fin de plantear, diseñar y adecuar los diversos proyectos a realizar. Se dedicarán otras 6 horas presenciales en el centro docente, una vez finalizado la fase de elaboración del PI, para la presentación, valoración y evaluación de los diversos Proyectos.

Cada semana, desde el inicio de las F.C.T., el tutor docente dedicará tres horas al seguimiento de la marcha del proyecto, así como a la solución de los posibles problemas y dificultades que vayan surgiendo. Dicho seguimiento se completará poniendo a disposición de los alumnos/as días, durante los cuales podrán acudir al centro educativo para resolver problemas de mayor calado y/o realizar consultas bibliográficas o de cualquier otro tipo; en estas fechas estarán presentes en el centro todos los profesores/as del equipo educativo de acuerdo con su horario lectivo.

7. EVALUACIÓN.

El proceso de evaluación deberá ser conocido por el alumnado al inicio de dicho módulo profesional. Correrá a cargo de todo el equipo educativo de segundo curso del ciclo formativo, y particularmente del tutor docente asignado al alumno/a. Las funciones del profesorado que realiza el seguimiento del proyecto, son las siguientes:

- Orientar, dirigir y supervisar al alumnado durante la realización y presentación del proyecto, asesorándole especialmente en la toma de decisiones que afecten a su estructura y tratamiento de la información.
- Comprobar que los proyectos propuestos por los alumnos, una vez finalizados, cumplen las condiciones recogidas en el anteproyecto y otorgar su visto bueno.
- Coordinar, junto con la jefatura del departamento de familia profesional, el acto que se convoque para la presentación del proyecto.
- Evaluar y calificar el módulo profesional de proyecto.

La evaluación del PI se centrará en la valoración de los criterios de evaluación enumerados anteriormente, valorándose el interés puesto por el alumno/a en la realización del proyecto, así como su calidad, originalidad y aportación de ideas propias.

El equipo educativo, tras escuchar la exposición y defensa del proyecto por cada alumno/a y oír al tutor docente, optará por la calificación de APTO o NO APTO.

Los alumnos/as que no superen el módulo de proyecto integrado o que no lo hayan realizado en el periodo establecido anteriormente, dispondrán de un periodo extraordinario comprendido entre los meses de Septiembre y Diciembre del siguiente curso académico.