

# ANEXO DE ADECUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN FP

## Familia Profesional de Sanidad

MÓDULO PROFESIONAL	CICLO	CURSO
ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA	CICLO GRADO SUPERIOR DIETÉTICA	1º
<p><b>CONTENIDOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Todos los contenidos Conceptuales de la 3ª evaluación se han impartido: Temas impartidos 9, 10, 11, 12 y 13 de la programación de AEQ correspondientes a la tercera evaluación.</li> <li>• Todos los contenidos Prácticos asociados a los contenidos Conceptuales se han impartido y se detallan a continuación :</li> </ul> <p>Temas 9,10,11</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Analizar y confeccionar dietas adecuadas a la edad y estado fisiológico.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicar los criterios dietéticos seleccionados en la elaboración de dietas.</li> <li>• Aplicar los conocimientos dietéticos con el uso de programas informáticos específicos.</li> </ul> </li> <li>En casos prácticos de análisis de necesidades nutritivo dietéticas debidamente caracterizados:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar las tablas de referencia y los equipos de medida somatométrica necesarios.</li> <li>Efectuar la historia dietética adaptada.                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.</li> <li>• Calcular el valor de ingesta calórica recomendado y el gasto energético basal del supuesto definido.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>En supuestos prácticos de propuesta dietética, debidamente caracterizados:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.</li> <li>• Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos</li> </ul> </li> </ul> <p>Tema 12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconocer la importancia de la relación entre Obesidad y dieta</li> <li>• Reconocer las claves para la prevención de la obesidad</li> <li>• Determinar un adecuado tratamiento de la obesidad</li> <li>• Aplicación del Programa informático para las distintas etapas de la vida y tanita.</li> <li>• Aplicación del programa en la creación de una dieta para tratar el sobrepeso.</li> </ul> <p>Tema 13</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Describir los parámetros adecuados para preparar platos para la alimentación colectiva y el control y seguimiento de una dieta adaptada a un colectivo.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar la adecuación de alimentos destinados a determinados colectivos.</li> <li>• Conocer la confección de las dietas en el hospital, su proceso de elaboración, composición nutricional y las pautas de seguridad e higiene alimentaria.</li> </ul> </li> </ul>		
<p><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN AFECTADOS POR LAS CONDICIONES DE EXCEPCIONALIDAD</b></p> <p>Las CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN no han sido afectadas por las condiciones de excepcionalidad, debido tres factores:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empleo desde inicio del curso académico de la plataforma Moodle para realizar muchas tareas de clase como Foro P y R, Tareas en Excel , Glosario , Cuestionarios de preguntas cortas, de V/ F y de test. Manejo habitual durante todo el curso para subir Temas , Artículos, Presentaciones, Webinars, etc... de todos los temas</li> <li>2. Muchas de las tareas de carácter práctico se han ido realizando durante todo el curso presencial, como manejo de balanzas, tallímetros, Tanitas, plicómetros , cintas métricas, analizadores de grasa, etc..</li> <li>3. Estamos contando con uno de los programas informáticos de elaboración de Dietas cuya licencia de uso ha sido donada de forma gratuita a todos l umnos , por la empresa a la que le realizamos la compra al inicio de curso académico. os al</li> </ol>		
<p><b>METODOLOGÍA</b></p> <p>Todas las semanas al inicio se les envía una tabla con las actividades con las actividades que cada profesor va a realizar, en el caso de AEQ se le indica horas de videoconferencia, entrega de actividades y plazos para su entrega.</p> <p>Plataformas utilizadas: Moodle, correo Gmail, Drive, videoconferencias... utilización de video tutoriales, cuestionarios y pruebas on line de carácter escrito u oral. Para los alumnos con evaluaciones pendientes: actividades de repaso mediante la entrega por correo electrónico de trabajos de repaso y resolución de casos prácticos de carácter obligatorio e individual para que resuelvan y entreguen en el plazo señalado. Han contado con apoyo de presentaciones de los temas relacionados con los contenidos y de sesiones de videoconferencia para resolver dudas. Para todos los alumnos se ha continuado con los contenidos programados para la tercera evaluación , se han trabajado los temas mediante explicaciones por videoconferencia , asistencia a videoconferencias para solventar dudas y mediante las actividades de continuación individualizadas subidas a Moodle con plazos de entrega establecidos</p>		
<p><b>PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN/CALIFICACIÓN</b></p> <p>El procedimiento de la 3ª evaluación se basará en :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistencia a Videoconferencias y contestación a preguntas por escrito en tiempo establecido sobre los explicado en ellas.</li> <li>Entrega de tareas por Moodle</li> <li>Entrega de tareas por correo electrónico</li> <li>Pruebas on line orales de carácter individual.</li> </ul> <p>Para los alumnos con evaluaciones pendientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entrega de tareas de recuperación y de repaso en fechas señaladas</li> <li>Asistencia a Videoconferencias de repaso</li> <li>Evaluación oral obligatoria e individual mediante Videoconferencia</li> </ul>		
<p><b>CALIFICACIÓN FINAL</b> Nota entre 1ª y 2ª [100%] + <b>Nota 3ª (10 %)</b></p>		