

ADECUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN MÓDULO INTEGRADO

Curso 2019/2020

2º DIETETICA



Lo recogido en este documento se basa en la siguiente normativa:

- **Resolución de 24 de abril de 2020, de la Secretaría General de Educación y Formación Profesional** por la que se adoptan medidas excepcionales referidas a la flexibilización de determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo y de las enseñanzas de régimen especial.
- **Orden EFP/361/2020, de 21 de abril**, por la que se adoptan medidas excepcionales en materia de flexibilización de las enseñanzas de Formación Profesional del Sistema Educativo y de las enseñanzas de Régimen Especial.
- **Resolución de 12 de marzo de la Dirección General de Formación Profesional**, por la que se dictan instrucciones sobre el desarrollo del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo y de los proyectos de Formación Profesional Dual, ante la situación excepcional provocada por el coronavirus COVID-19.
- **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.
- **Las capacidades terminales y sus criterios de evaluación correspondientes**, detalladas en el Anexo II de la Orden de 24 de septiembre de 1997.
- **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

DEPARTAMENTO: Sanidad

CURSO: 2019/2020

Tercer trimestre

Profesor/a:

ANDREA DE LAS HERAS

M^ª ANGELES DIEZ ROS

M^ª VICTORIA GARCÍA HISPAN

Ciclo Formativo	Dietética y Nutrición		Grado	Superior	
Duración del Módulo Integrado	245	Horas de FCT previas a COVID-19	0	Duración Final	245

Introducción

El alumnado podrá solicitar modificar la matrícula para cursar la FCT en situaciones reales de trabajo durante el primer o segundo trimestre del curso 2020/2021 o bien podrá cursar el Módulo Integrado durante este curso, con objeto de hacer posible la titulación en el período ordinario. La presente programación recoge los principales aspectos que se tendrán en cuenta para impartir el **Módulo Integrado**.

Metodología

El **Módulo integrado** se desarrollará mediante actividades No presenciales programadas por el profesorado del equipo educativo de segundo, incluyendo revisiones bibliográficas y proyectos de investigación asociados al perfil profesional, exposiciones orales mediante videoconferencia, simulaciones, etc. El profesorado podrá realizar pruebas de verificación de la autoría de las actividades. Si la situación sanitaria permite la vuelta al centro, podrán también incluir actividades de carácter presencial. En cada una de las actividades propuestas al alumnado deben figurar la siguiente información.

1. Ciclo Formativo
2. Información al alumnado
3. Título de la actividad
4. Número de horas
5. Descripción de la Actividad
6. Resultados de aprendizaje del ciclo con los que se relaciona
7. Criterios de Evaluación

Capacidades Terminales: 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. Las capacidades terminales y sus criterios de evaluación correspondientes, detalladas en el Anexo II de la Orden de 24 de septiembre de 1997.

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.

— 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

Capacidades terminales:

1. Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos o colectivos sin patología evidente, aplicando los protocolos al uso en el centro de trabajo.
2. Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos con patologías específicas en función de los protocolos de dietas al uso en la unidad/gabinete.
3. Supervisar la recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o área de restauración colectiva.
4. Informar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios.

Actividades del Módulo Integrado: El citado módulo consistirá en la realización, presentación y superación de las siguientes actividades:

Nº	Título de la Actividad	Horas	Fecha límite entrega	Valoración
1	Revisión Bibliográfica/Proyecto de Investigación teórico relacionado con el perfil profesional del Ciclo (Proyecto Integrado)	80	15/05/2020	Apto/No Apto
2	Análisis en profundidad de la Restauración Hospitalaria, especialmente en el aspecto de la línea en frío y la línea en caliente.	33	15/06/2020	Apto/No Apto
3	Análisis en profundidad de la Restauración Escolar. Estudio de los menús escolares y diseño de estos Programa Evacole.	33	15/06/2020	Apto/No Apto
4	Análisis y valoración de la calidad nutricional de distintos alimentos a través de las app “ El Coco ” “ Yuka” y “ My Real Food”	33	15/06/2020	Apto/No Apto
5	Toxiinfecciones alimentarias. Encuesta epidemiológica.	33	15/06/2020	Apto/No Apto
6	Realiza una presentación en Power Point y un díptico a modo de resumen sobre alimentación infantil saludable en edad escolar destinado a padres/madres	33	15/06/2020	Apto/No Apto

Evaluación

La primera actividad con una duración de 80 horas se calificará como APTO/NO APTO según los criterios de evaluación, el resto de las actividades a realizar hasta completar las **245 horas** se calificarán como APTO/NO APTO .

El resultado de la evaluación del Módulo Integrado se expresará de la siguiente forma:

- **Actividad 1 (Módulo de Proyecto)** Apto/No Apto
- **Resto de Actividades** Apto/No Apto

****Para ser evaluado como Apto en la primera actividad, esta debe estar apta y deben de presentarse también el resto de actividades en su periodo obligatoriamente.**

****Para ser evaluado como Apto en el resto de actividades, deben de estar aptas todas y cada una de las actividades.**