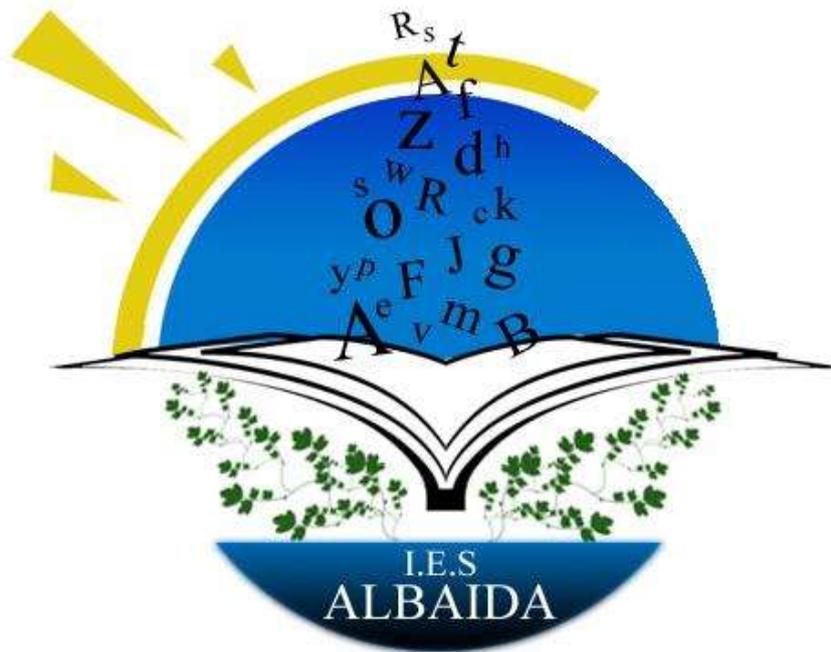


PROGRAMACIÓN
DE ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA
CURSO 2020/2021



PROFESORA
ANA MARIA DE HARO BARDECI

INDICE

1. **CONTEXTUALIZACIÓN**
2. **MARCO NORMATIVO**
3. **OBJETIVOS**
4. **CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN**
5. **RECURSOS DIDÁCTICOS:**
6. **EVALUACIÓN. CAPACIDADES TERMINALES**
7. **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS TRES ESCENARIOS**
8. **RECUPERACIÓN DE LOS CONTENIDOS DEL MÓDULO**
9. **ATENCIÓN A LOS ALUMNOS CON NECESIDADES ESPECIALES**
10. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**
11. **ANEXO I FICHA INFORMATIVA PARA EL ALUMNO**
12. **ANEXO II EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE**

1.- CONTEXTUALIZACIÓN

En el desarrollo de la programación es necesario tener en cuenta que debemos recoger las matizaciones necesarias, para adecuar la adquisición de las capacidades terminales al contexto del centro educativo que está relacionado con el entorno socioeconómico, las características de los alumnos y las del centro escolar.

- Análisis del entorno socioeconómico

En esta ciudad se encuentran distintos hospitales, varias clínicas privadas, residencias geriátricas, colegios con servicio de catering... que son lugares donde nuestros alumnos del ciclo superior de dietética pueden realizar el periodo de FCT.

- Análisis de las características de los alumnos

En general los alumnos y alumnas que acceden al ciclo, forman grupos muy heterogéneos en cuanto a edad, motivación, y nivel académico. Por ello se les realiza la prueba inicial en la que recogemos datos referentes a la edad, estudios anteriores, motivación y nivel académico de partida.

2.-MARCO NORMATIVO

Para la programación didáctica del módulo profesional "Alimentación Equilibrada", se llevará a cabo el desarrollo de objetivos, contenidos, metodología, criterios de evaluación y atención a las necesidades educativas especiales, tomando como base el Decreto 39/1996, de 30 de enero.

La normativa que se ha tenido en cuenta a la hora de realizar la programación ha sido la siguiente:

- Decreto 39/1996, de 30 de enero por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas
- R.D. 1635/1995, de 6 de octubre
- R.D. 777/1998, de 30 de abril
- Orden de 24 de septiembre de 1997
- Decreto 327/2010, de 13 de julio
- Orden de 29 de septiembre de 2010

3.-OBJETIVOS

El artículo 3 del citado Decreto, establece los objetivos relacionados con el módulo de Alimentación Equilibrada a conseguir durante el desarrollo de este ciclo son los siguientes:

1. Determinar qué medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.
2. Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
3. Proponer dietas equilibradas que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas.
4. Esquematar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.
5. Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los diferentes procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.
6. Valorar la influencia de los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas sobre la salud/enfermedad.
7. Interpretar los procesos a través de los cuales, el organismo asimila y transforma los nutrientes para
8. Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración de dietas.

4.-CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Los contenidos de este módulo se impartirán durante 350 horas, 160 días lectivos, de 21 de septiembre a 31 de mayo, 11 horas semanales y distribuidas en bloques de uno, dos y tres horas en la semana.

- Evaluación inicial 28 octubre
- Primera Evaluación: Del 16 de septiembre al 21 de diciembre
- Segunda Evaluación: Del 7 enero al 25 de marzo.
- Tercera Evaluación: Del 25 marzo al 31 de mayo.
- Mes de Junio: 1 a 24 junio Periodo de recuperación y mejora de competencias.

- En la primera evaluación: TEMAS 1,2,3

TEMA 1. ENERGÍA Y BALANCE ENERGÉTICO (33 horas)

- ✓ Conceptos de Kcal, TMB y GET. Ejercicios de cálculo de TMB, TMR, GET. Manejo de tablas de IR.
- ✓ Aplicaciones informáticas: recogida de datos antropométricos en hoja Excel e inicio de programas de elaboración de dietas.
- ✓ Iniciación al manejo de balanzas, tanita , tallímetros , metros.

TEMA 2. NUTRIENTES Y COMPONENTES BIOACTIVOS.(44 horas)

NUTRIENTES: macronutrientes y micronutrientes y componentes bioactivos .

- ✓ Definición, estructura química, clasificación, funciones en el organismo, fuentes alimentarias, necesidades y recomendaciones y efectos perjudiciales.
- ✓ Digestión, absorción, metabolismo de hidratos de carbono, lípidos, proteínas, minerales, vitaminas, fibra, agua y balance de líquidos.

TEMA 3. CONOCIENDO LOS ALIMENTOS. (33 horas)

- ✓ Grupo de alimentos de origen vegetal. Cereales, legumbres, fruta, verduras y hortalizas.
- ✓ Grupo de alimentos de origen animal. Carnes, pescados, leche y derivados lácteos.
- ✓ Bebidas azucaradas, alcohólicas.

En la segunda evaluación : TEMAS 4, 5,6,7,8

TEMA 4. CONCEPTO DE DIETA PRUDENTE. DIETA MEDITERRÁNEA. INGESTAS RECOMENDADAS , OBJETIVOS NUTRICIONALES .GUÍAS ALIMENTARIAS (44 horas)

- ✓ Conceptos de Dieta: completa, sana, equilibrada, adecuada, prudente, palatable y sostenible.
- ✓ Características de la Dieta Mediterránea como ejemplo de dieta prudente y adecuada.
- ✓ Ingestas recomendadas. Objetivos nutricionales. Guías alimentarias
- ✓ Recomendaciones para una dieta óptima y un estilo de vida saludable.
- ✓ Los nuevos alimentos: transgénicos, funcionales, suplementos alimentarios y fitonutrientes.
- ✓ Aplicaciones informáticas, profundización en el empleo de los programas informáticos

TEMA 5. SITUACIÓN Y PROBLEMÁTICA NUTRICIONAL EN ESPAÑA Y SU RELACIÓN CON LA SALUD (11 horas)

- ✓ Estado de salud y su relación con la dieta y el estilo de vida
- ✓ Patrón alimentario de la población española
- ✓ Obesidad : uno de los principales problemas de la población española
- ✓ Grupos de población de riesgo: niños, adolescentes, ancianos y población inmigrante.
- ✓ Estrategias para mejorar el estado de salud de la población

TEMA 6. LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL EN LA PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD (11 horas)

- ✓ Educación sanitaria y nutricional para la promoción de la salud
- ✓ Nuevas estrategias de los programas de educación nutricional
- ✓ Cuestiones esenciales “sobre educación nutricional

TEMA 7 .VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA Y ENCUESTAS DIETÉTICAS (44 horas)

- ✓ Valoración antropométrica y valoración del estado nutricional: Parámetros antropométricos y composición corporal. Datos bioquímicos
- ✓ Valoración de la ingesta: Encuestas dietéticas, historia dietética, diario dietético, recuerdo de 24 horas.
- ✓ Profundización del programa informático, seguimiento del paciente y manejo adecuado de la balanza tanita en diferentes pacientes.
- ✓ Taller de medidas caseras: raciones y cambios de peso crudo cocido.
- ✓ Aplicaciones informáticas Hoja de Cálculo y manejo de otros programas dietéticos

TEMA 8. ALIMENTACIÓN EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA. Características fisiológicas en las diferentes etapas de la vida y en las situaciones fisiológicas determinadas. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO Y LACTANCIA (33 horas)

- ✓ Cambios fisiológicos durante el embarazo
- ✓ Necesidades nutricionales durante el embarazo
- ✓ Planificación dietética del embarazo
- ✓ Necesidades nutricionales durante la lactancia
- ✓ Planificación dietética en la lactancia

En la tercera evaluación: TEMAS 9, 10, 11, 12,13.

TEMA 9 NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y EN LA ADOLESCENCIA (22 horas)

- ✓ Nutrición del lactante
- ✓ Nutrición de uno a tres años
- ✓ Nutrición del preescolar y escolar
- ✓ Nutrición del adolescente
- ✓ Importancia de la actividad física en la infancia y adolescencia para prevención de la obesidad.

TEMA 10 NUTRICIÓN EN PERSONAS MAYORES (22 horas)

- ✓ Datos sociodemográficos
- ✓ Cambios vinculados con el envejecimiento relacionado con la nutrición.
- ✓ Valoración nutricional de la persona mayor
- ✓ Principios generales en la alimentación de las personas mayores.
- ✓ Principales trastornos relacionados con la nutrición.

TEMA 11 NUTRICIÓN , ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE (22 horas)

- ✓ Importancia de la actividad física y el deporte en el contexto actual
- ✓ Características del grupo y necesidades nutricionales específicas.
- ✓ Ayudas ergogénicas nutricionales. Dopaje Lesiones y fatiga

TEMA 12 NUTRICIÓN, SOBREPESO Y OBESIDAD.(22 horas)

- ✓ Obesidad y dieta
- ✓ Prevención de la obesidad
- ✓ Tratamiento de la obesidad
- ✓ Aplicación del Programa informático para las distintas etapas de la vida y tanita.

TEMA 13 ALIMENTACIÓN COLECTIVA. (11 horas)

- ✓ Alimentación colectiva: Clasificación, características.
- ✓ Parámetros críticos que deben conocer para el control y seguimiento de la dieta colectiva
- ✓ Alimentación hospitalaria preparada en cocina hospitalaria.
- ✓ Alimentación hospitalaria preparada en catering.

- ✓ Necesidades y recomendaciones en la alimentación de colectivos.

5.-METODOLOGÍA

Las pautas metodológicas fundamentales a seguir son las siguientes:

- Crear situaciones de aprendizaje motivadoras. Se trata de plantear situaciones que conecten con los intereses y expectativas de los alumnos/as. Se llevara a cabo mediante información proporcionada por el profesor o por actividades de investigación.
- Aportar nuevos contenidos con explicaciones, que serán claras, escuetas y estarán complementadas con ejemplos y se llevarán a cabo para propiciar la evolución de las ideas previas de los alumnos/as.
- Los aspectos teóricos de la materia se abordarán con exposiciones del profesor, sobre la que posteriormente se podrá debatir, y con la utilización de bibliografía. Las explicaciones teóricas se apoyarán con ilustraciones, webinars e paginas de internet.
- Promover situaciones de aplicación de lo aprendido. La aplicación de lo aprendido en la realización de actividades, progresivamente más complejas, sirve para la consolidación y profundización de los contenidos asimilados y para la autoevaluación de la progresión realizada.
- Se propondrán actividades teóricas individuales como elaboración de resúmenes, mapa conceptual, actividades de repaso, de comprobación, de ampliación y exposiciones orales realizadas por el alumno de partes o de la totalidad del tema.
- Se realizarán actividades prácticas directamente relacionadas con los contenidos conceptuales de cada tema, como preparación de raciones, menús completos, dietas semanales, dietas mensuales, toma de datos antropométricos de pacientes, encuestas dietéticas y manejo del programa informático de dietas.
- Fomentar la responsabilidad individual y grupal del alumnado, para determinados contenidos,.
- En todas las unidades didácticas se trabajará con Moodle , cuaderno de clase y se podrán tomar apuntes, como para realización de actividades propuestas en clase. Durante el trimestre el profesor revisará las tareas on line o por escrito y calificará sus contenidos, según criterios de calificación

Con esta metodología de enseñanza se pretende que el alumno o alumna juegue un papel activo a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje y el profesor es el organizador y coordinador de dicho proceso.

5. RECURSOS DIDÁCTICOS:

Todos los temas y actividades que se van a impartir en clase están a disposición de los alumnos y alumnas en la Plataforma Moodle Centros IES ALBAIDA . A través de plataforma los alumnos harán ejercicios en clase o en casa y serán enviados a la profesora en el tiempo que se establezca para su revisión y calificación.

Pizarra y medios audiovisuales como pantalla interactiva. Programas informáticos de elaboración de dietas. Biblioteca de aula. Ordenadores y Móvil con aplicaciones relacionadas con la nutrición. Dotación del Taller de Dietética.

6.- EVALUACIÓN

- Evaluación inicial

Al inicio de curso, se realizará un cuestionario de conocimientos previos del alumnado, evaluación inicial, que servirá de base para constatar el nivel general de la clase, y se tendrá en cuenta como punto de partida para la didáctica del curso.

Mediante la evaluación inicial obtenemos la información necesaria sobre las motivaciones e intereses de los alumnos y alumnas con respecto a la profesión elegida, nivel de estudios alcanzado y nivel de conocimientos básicos relacionados con el ciclo formativo.

Esta evaluación inicial permitirá, al profesorado, tomar decisiones sobre el nivel de profundidad con el que se desarrollaran los contenidos y las estrategias de aprendizaje.

Se realizarán además tres sesiones de evaluación y calificación parciales a lo largo del curso.

CAPACIDADES TERMINALES

1 Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética. / Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.

2.Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas. / Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.

3. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales. / Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN asociados a las Capacidades Terminales | Su relación con los TEMAS |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.CT1.3</p> <p>Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.CT11</p> <p>Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.CT1.2</p> <p>Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.CT1,6</p> <p>Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.CT2.1.</p> <p>Describir los tipos de alimentos, en base a su carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden. CT2.2.</p> | <p>TEMA 1: Energía y balance energético.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Términos de ingreso y gasto energético y determinación el balance energético. <p>TEMA 2: Los nutrientes de los alimentos. Componentes bioactivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los principales nutrientes: Hidratos de Carbono, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales, agua y fibra. Sustancias bioactivas. Definición, Estructura química, clasificación, funciones en el organismo, fuentes alimentarias, necesidades y recomendaciones, efectos perjudiciales. • Los procesos de digestión, absorción, metabolismo de cada nutriente y el balance de líquidos. • Manejo de recursos informáticos: hoja de cálculo, programas informáticos de dietas y tanita. <p>TEMA 3: Los Alimentos como fuente de energía y nutrientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las tablas, las kilocalorías y la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos. • La composición nutricional y energética de los alimentos de origen vegetal y animal y bebidas. • Los a alimentos utilizados en la dieta teniendo en cuenta, su composición, su etiquetado, el carácter estacional y relacionarlos con el grupo al que pertenecen. |

Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia. CT1.2.

Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad. CT2.3.

Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética. CT1.5.

Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos o colectivo. CT 3.1.

Describir los ítems que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación. 3.3

Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común. CT 1,4

Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los

TEMA 4 Concepto de dieta prudente, dieta Mediterránea IR, ON, Guías alimentarias.

- Valoración de la calidad nutricional de la dieta.
- Hábitos alimentarios y variedad de la dieta, número de comidas realizadas y energía aportada por cada una de ellas, raciones consumidas, ingesta recomendada, perfil calórico y lipídico, calidad proteica, fibra, minerales y vitaminas.

- Beneficios de la DM y su comparación con los puntos de una dieta óptima

- Los beneficios de ciertos ingredientes de los alimentos y la actividad física como factor determinante para la disminución de peso en una persona.

Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energía.

Clasificar y valorar los estados nutricionales de las personas.

TEMA 5. Situación y problemática nutricional en España y su relación con la salud

- El Estado de salud y su relación con la dieta y estilo de vida
- Patrón alimentario de la población española. Los Grupos de población en riesgo: niños, adolescentes, ancianos y población inmigrante

- Valoración de la Obesidad como uno de los principales problemas de la población española

- Estrategias para mejorar el estado nutricional de la población.

TEMA 6. La educación nutricional en la prevención y promoción de la salud.

- La importancia que desde la educación nutricional se produce en la promoción de la salud.

- Las nuevas estrategias de los programas de educación nutricional.

- Cuestiones esenciales sobre educación nutricional.

TEMA 7. Valoración antropométrica y encuestas dietéticas

- La valoración antropométrica y del estado nutricional de un paciente. Manejo tablas ingesta recomendada, energía, nutrientes y actividad física.

- Valoración de la ingesta: Encuestas dietéticas, historia dietética, diario dietético, recuerdo de 24 horas

- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta.

- Aplicar los conocimientos en la utilización de programas informáticos

resultados analíticos de uso frecuente en dietética.CT1.5.

En casos prácticos de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizados:

Seleccionar las tablas de referencia y 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 y superficie corporal.

Calcular el valor de ingesta calórica recomendado y el gasto energético basal del supuesto definido.

Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles. CT2.5.

Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.CT2.1.

Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.CT2.4.

Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.CT2.6.

Describir qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.CT3.2.

En casos prácticos de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizados:

• Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.

TEMA 8 NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO.

TEMA 9 NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA

TEMA 10 NUTRICIÓN EN PERSONAS MAYORES

TEMA 11 NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE.

• Los diferentes tipos de dietas adecuadas a la edad y estado fisiológico.

• Explicar los criterios dietéticos seleccionados en la elaboración de dietas.

• Aplicar los conocimientos dietéticos con el uso de programas informáticos específicos.

TEMA 12 NUTRICIÓN, SOBREPESO Y OBESIDAD.

• Reconocer la importancia de la relación entre Obesidad y dieta

• Reconocer las claves para la prevención de la obesidad

• Determinar un adecuado tratamiento de la obesidad

• Aplicación del Programa informático para las distintas etapas de la vida y tanita.

• Aplicación del programa en la creación de una dieta para tratar el sobrepeso.

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Calcular el valor de ingesta calórica recomendado y el gasto energético basal del supuesto definido. • 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 | |
| <p>Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.CT3.1.</p> <p>Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.CT2.4.</p> | <p>TEMA 13: Alimentación Colectiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los parámetros adecuados para preparar platos para la alimentación colectiva y el control y seguimiento de una dieta adaptada a un colectivo. • Analizar la adecuación de alimentos destinados a determinados colectivos. • Conocer la confección de las dietas en el hospital, su proceso de elaboración, composición nutricional y las pautas de seguridad e higiene alimentaria. |

7. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los alumnos han sido informados del sistema de calificación y de otros aspectos de la programación didáctica.

Tanto el sistema de calificación como la programación didáctica de cada módulo son públicos y se encuentra

accesible en Moodle de módulo de Alimentación Equilibrada

Contenidos procedimentales: Actividades , trabajos , exposiciones , participación (AT 60%)

1. Actividades de carácter evaluable presencial 30 % . (3 puntos) son evaluables por la profesora en el día que te corresponda asistir . Exige una evaluación positiva por parte de la profesora . Se aprueba con un 5 , se califica sobre 10

2. Actividades en clase on line (Moodle) o escritas o exposiciones de actividades en el plazo indicado.20 % (1 punto) con carácter eminentemente práctico o mediante pruebas de simulación. Pueden ser escritas o a través de la plataforma Moodle, Elaboración de menús en clase y su valoración adecuada y bien documentada. Lectura y trabajos escritos sobre libros y artículos de alimentación.

- Valoro positivamente la participación en clase, el trabajo individual, el comportamiento y los valores profesionales.
- Valoro negativamente el uso del móvil para distraerte, realización de actividades de otros módulos , jugar, distraerse, no contestar nunca a preguntas en clase, no ser puntual , faltar al respeto, no cuidar el material

3. Actividades y trabajos para casa 10%(1 punto) Se valorarán especialmente las actividades realizadas diariamente en clase, lo que implica una asistencia regular a ella. Se tendrá en cuenta la observación durante el desarrollo de las siguientes actividades prácticas :

Simulaciones sobre evaluación antropométrica de clientes: peso, talla, medición de circunferencias, pliegues, manejo de tanita, manejo de tablas y de fórmulas.

Manejo con habilidad de la hoja de cálculo. Realización en clase y on line y corrección de actividades. Mapa conceptual de temas.

Ejercicios sobre contenido energético de raciones y dietas, balance energético y balance de líquidos. Obtención de conclusiones tras la realización de encuestas dietéticas para diferentes clientes. Elaboración completa de las dietas para diferentes grupos de personas, habilidad en el conocimiento y en el seguimiento de dietas.

Manejo apropiado del programa informático de elaboración de dietas.

Contenidos Conceptuales 40% (4 puntos)

Pruebas objetivas de conocimiento teórico : Las pruebas estarán constituidas por preguntas de respuesta corta, de tipo test, de completar frases y verdadero/ falso. (Si las pruebas son tipo test se penalizarán las respuestas incorrectas.) Se realizarán tras finalizar una o varias unidades didácticas. Se hará media de las calificaciones de las pruebas realizadas en cada evaluación. Se debe alcanzar la calificación de 5 en cada prueba de contenidos conceptuales, para que se elimine materia.

La nota de evaluación será el cómputo de los contenidos teóricos, prácticos y participación en clase, trabajos realizados y actividades.

| | |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOTA FINAL | MEDIA ARITMÉTICA : $NOTA\ 1Eval + 2Eval + 3Eval$ Se aprueba con un 5 o superior Requisito : tener un 5 en cada trimestre |
| NOTA TRIMESTRAL | MEDIA PONDERADA : 40% Prueba objetiva(PO)+60%Actividades ,Trabajos Y Prueba práctica (AT) Se aprueba con un 5 o superior Requisito: tener un 5 mínimo en cada apartado (PO y AT). |

Por lo tanto, sólo se considerará superado el módulo si un alumno/a alcanza una nota de 5 o superior en todos y cada uno de los contenidos parciales realizados a lo largo del curso. Una puntuación total menor a 5 se considera como no superada.

En el caso de que un alumno utilice en un examen apuntes, libros, aparatos eléctricos, folios, contenidos escritos en mobiliario o cualquier otra zona visible por el alumno a lo largo de la prueba, se procederá a la anulación de la prueba para dicho alumno y se le asignará una nota de 0. Del mismo modo, el alumno perderá el derecho a la evaluación continua y únicamente podrá optar a la calificación de la evaluación final.

Las faltas justificadas no eximen de la realización de actividades, tanto teóricas como prácticas que hayan quedado sin hacer. Se acuerda proceder a los trámites de pérdida de evaluación continua cuando las faltas (justificadas como las injustificadas) superen el 25% del total de clases previstas. Se avisará de la pérdida de evaluación continua al 10% de las faltas de las horas totales del módulo y el segundo y último, cuando ya se alcanza el 25%.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN EN LOS TRES ESCENARIOS

- Para disminuir la ratio y trabajar con mayor seguridad, el grupo se divide en dos subgrupos: A y B. El subgrupo A asistirá a clase presencial los Lunes o martes (2 horas) . El subgrupo B asistirá a clase presencial los Miércoles o jueves (3 horas) Se irán alternando semanalmente, para que todos tengan el mismo número de horas de clases presenciales.
- Los días que no asistan a clase, trabajaran desde casa.
- En caso de que la pandemia fuese a una situación, en la que se contemplase el confinamiento, se volvería a una situación de no presencial, y a las clases a través de videoconferencia con la plataforma Moodle centros.

ESCENARIO SEMIPRESENCIALIDAD

Los porcentajes de calificación serán los siguientes en este caso:

1. Contenidos procedimentales: Actividades, trabajos, exposiciones, participación (AT 60%) .

- Actividades de carácter evaluable presencial 30 %
- Actividades en clase on line (Moodle) o escritas o exposiciones de actividades en el plazo indicado.20 %(
- Actividades y trabajos para casa escritos o por la plataforma Moodle 10%

2. Contenidos Conceptuales 40%

ESCENARIO PRESENCIALIDAD

Los porcentajes de calificación serán los siguientes:

1. Contenidos procedimentales: Actividades, trabajos, exposiciones, participación (AT 60%) .

- Actividades de carácter evaluable presencial 30 %
- Actividades en clase on line (Moodle) o escritas o exposiciones de actividades en el plazo indicado.20 %(
- Actividades y trabajos para casa escritos o por la plataforma Moodle 10%

2. Contenidos Conceptuales 40%

ESCENARIO ONLINE (CONFINAMIENTO)

Los porcentajes de calificación serán los siguientes en este caso:

1. Contenidos procedimentales: Actividades, trabajos, exposiciones, participación (AT 70%) .

- Actividades de carácter evaluable on line 30 %
- Actividades en clase on line (Moodle) o escritas o exposiciones de actividades en el plazo indicado.40 %

2. Contenidos Conceptuales 30%

8. RECUPERACIÓN DE LOS CONTENIDOS DEL MÓDULO

EVALUACIONES TRIMESTRALES

- Los contenidos teóricos y prácticos no superados, llevarán al alumno a realizar un examen de recuperación único, en los días siguientes al final de cada 1º, 2º y 3º evaluación.
- Se realizará una recuperación de las pruebas objetivas bien por no realizadas en su momento por ausencia debidamente justificada (médico) o por estar suspensas.
- Se realizará una recuperación de las actividades evaluables suspensas .
- Si el alumno no logra superar los contenidos pendientes, pasará al periodo de recuperación de junio.
- Si el alumno **no supera dos evaluaciones** pasará a junio con todos los contenidos del módulo.

EVALUACIÓN JUNIO

- El plan de recuperación será individualizado dependiendo del número de evaluaciones pendientes (una o tres), se confeccionará un calendario de trabajo y se desarrollará durante el mes de junio.
- En el caso de no superar una o las tres evaluaciones parciales, el alumno tendrán que asistir a clase de forma obligatoria durante el mes de junio para aclarar dudas, revisar conceptos ,realizar y entregar las actividades de recuperación de los contenidos de la evaluación o evaluaciones pendientes o del total de los contenidos del módulo .
- Es imprescindible que el alumno asista a clase, realice y entregue en los plazos que determine la profesora, las actividades de recuperación, ejercicios de repaso, demuestre en clase el manejo de los contenidos procedimentales realizados durante el curso en el aula, habilidad con programas de dietas y debe completar o realizar las actividades del curso, los resúmenes y mapas conceptuales .
- Al final del mes de junio realizará los exámenes de recuperación de contenidos teórico y práctico.

SUBIR NOTA JUNIO

- Para los alumnos/ as que opten a mejorar la calificación en el mes de junio , deberán avisar a la profesora en el mes de mayo.
- Tendrán obligación de asistir a clases y realizar un **examen global de todos los contenidos teóricos y prácticos del módulo.**
- En la evaluación final los criterios de evaluación serán los mismos que los expuestos anteriormente y la calificación será la mayor obtenida en mayo o junio.
- No se puede subir nota por evaluaciones y no se podrá sustituir los exámenes por trabajos en ningún caso.

9.-ATENCIÓN A LOS ALUMNOS CON NECESIDADES ESPECIALES

El artículo 13 del Decreto 37/1996, de 30 de enero, dispone que la Consejería de Educación y Ciencia regulará, para los alumnos/as con necesidades educativas especiales, el marco que permita las posibles adaptaciones curriculares para el logro de las finalidades establecidas en el artículo 1 del citado Decreto.

Al comienzo del módulo se observará al alumnado para detectar diferencias existentes en su nivel de conocimientos que puedan condicionar el logro de las capacidades a desarrollar. Hay que tener en cuenta que se puede acceder a este Ciclo Formativo procediendo de distintas etapas del sistema educativo, pueden existir diferencias en el nivel de conocimientos. En el supuesto de que alguna alumna/o presente dificultades o características especiales, el departamento de orientación realizará una valoración y el equipo educativo decidirá la forma de atender esas características especiales.

10.-ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

En cuanto a las actividades complementarias está previsto realizar las siguientes actuaciones:

- Visita al centro de expertos de empresas del ámbito de la alimentación y de los productos dietéticos así como representantes de asociaciones profesionales y sindicatos de técnicos sanitarios.
- Asistencia a charlas en el instituto o en otros centros sobre temas relacionados con la alimentación y nutrición, como Asociación ALCER (personas con enfermedad celíaca), ADIPO, (asociación de personas Diabéticas de El Ejido), ALCER (asociación de personas con enfermedad renal) y la asociación de personas ostomizadas de Almería.
- Talleres en empresas de restauración de cocina saludable de Almería
- Talleres sobre alimentos y dietas.
- Jornadas puertas abiertas en el instituto.
- Visita a Instituto Tecnova
- Visita a lonja de pesca Puerto Almería
- Visita a supermercados de la ciudad.
- Visita al mercado de la ciudad.
- Taller de gastronomía saludable a cargo de la empresa "TU CHEF TALLERES" y la DIPUTACIÓN de Almería
- Visita a un matadero
- Visita a la unidad de dietética del hospital Torrecardenas En abril / mayo
- Visita a empresas de alimentación de la localidad.
- Visita a los ciclos de Cocina y Restauración del Instituto Almeraya Almería En abril / mayo
- Preparación de taller de alimentación saludable en el día nacional de la nutrición. 28 mayo

11.-INTERDISCIPLINARIDAD

- Los temas transversales a considerar son los siguientes:
- Educación moral y cívica.
- Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos.
- Educación ambiental.
- Educación del consumidor.
- Educación para la paz para conseguir:
- Educación para la salud.

TEMA Nº: 1 ENERGÍA , BALANCE ENERGÉTICO Y TASA METABOLISMO BASAL

A. OBJETIVOS. Capacidades Terminales.

Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.CT1.3

Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.CT11

Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.CT1.2

Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.CT1,6

B. CONTENIDOS.

- Medidas antropométricas iniciales
- Tasa de Metabolismo Basal y Gasto Energético Total
- Fórmulas y tablas para el cálculo de las tasas.
- Balance energético : ingesta calórica y gasto energético

C. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (ESCENARIO / FORMATO SP (SEMIPRESENCIAL) P (PRESENCIAL) D (A DISTANCIA)

| | ESCENARIO /FORMATO DE REALIZACIÓN | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----|-----|
| | S | P | D |
| Razonar y calcular de forma completa los términos de Energía y balance energético en la dieta . | (C+I) | (I) | (C) |
| Identificar los factores que afectan a la TMB y al GET | (C+I) | (I) | (C) |
| Diferenciar y calcular correctamente los términos de TMB y GET | (C) | (I) | (C) |
| Realizar las operaciones para obtener el valor de ingesta calórica diaria. | (C+I) | (I) | (C) |
| Manejar con habilidad la toma de datos antropométricos : peso , talla , perímetros ,y diámetros para incorporarlos en ficha de valoración antropométrica inicial (Se podrá realizar en casa en caso de poder utilizar el programa de dietas online durante el periodo de confinamiento) | (C+I) | (I) | (C) |
| Manejo inicial de recursos informáticos: programas informáticos de dietas | (I) | (I) | (C) |
| Realizar de forma positiva de pruebas escritas , actividades evaluables y pruebas objetivas sobre los contenidos expuestos en la unidad de trabajo. | (I) | (I) | (C) |

| FORMATO DE REALIZACIÓN | ESCENARIOS |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| (C+I) Contenidos a desarrollar tanto en casa, como en el IES con supervisión presencial. | SP Semipresencial |
| (C) Contenido a desarrollar en casa. | D Distancia |
| (I) Contenido a desarrollar en el IES. | P Presencial |

D. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Actividad teórico práctica presencial por escrito o mediante plataforma Moodle
- Actividades prácticas con instrumental de medida.
- Pruebas objetivas y actividades evaluables

TEMA 2 LOS MACRO NUTRIENTES EN LOS ALIMENTOS

A. OBJETIVOS. Capacidades Terminales.

Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos. CT2. 1.

B. CONTENIDOS.

MACRONUTRIENTES :

Definición: hidratos de carbono, proteínas y grasas.

Clasificación de cada macronutrientes.

Estructura química de hidratos de carbono, proteínas y grasas.

Función en el organismo de cada macronutrientes.

Fuentes alimenticias

Necesidades y recomendaciones.

Efectos perjudiciales de su consumo en exceso.

Digestión, absorción, metabolismo de cada nutriente, balance de líquidos

Composición en macronutrientes de diferentes alimentos.

C. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

| | ESCENARIO /FORMATO DE REALIZACIÓN | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----|-----|
| | SP | P | D |
| Se han identificado y analizado los macro y micronutrientes en la dieta personal | (C+I) | (I) | (C) |
| Diferenciar e identificar los términos proteínas origen vegetal y animal, azúcares sencillos y complejos y colesterol y ácidos grasos saturados e insaturados en la dieta equilibrada. | (C+I) | (I) | (C) |
| Identificar los factores beneficiosos y perjudiciales que afectan a la salud, la ingesta determinados de hidratos de carbono, proteínas y grasas. | (C+I) | (I) | (C) |
| Comprender y analizar la importancia de la presencia de los aminoácidos esenciales y no esenciales, complementariedad de proteínas de origen vegetal y animal en la dieta equilibrada. | (C+I) | (I) | (C) |
| Calcular en diferentes alimentos los términos: coeficiente de digestibilidad, valor biológico, utilización neta proteica, score de aminoácidos, índice glucémico y carga glucémica y su implicación en la calidad de la dieta, que se incluye en los programas informáticos de elaboración de dietas | (C+I) | (I) | (C) |
| Diferenciar los tipos de macronutrientes que se consumen en la dieta y su efecto en el aporte calórico de un menú tipo de 1 día. | (C) | (I) | (C) |
| Realizar las operaciones matemáticas apropiadas dentro de un menú tipo para obtener el valor de ingesta calórica diaria referidos a los lípidos, proteínas y grasas. | (I) | (I) | (C) |
| Precisar, usando tablas, las kilocalorías y la densidad en Kcal y la densidad de nutrientes de los distintos tipos de alimentos | (I) | (I) | (C) |
| Analizar los motivos por los que una dieta no es equilibrada | (I) | (I) | (C) |
| Valorar la relación que existe entre el consumo de macronutrientes en la dieta y su afectación en los procesos de digestión, absorción y metabolismo y su relación directa con la función nutritiva. | (C+I) | (I) | (C) |
| Se ha continuado el manejo de recursos informáticos: programas informáticos de dietas | (I) | (I) | (C) |

D. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Actividad teórico práctica presencial por escrito o mediante plataforma Moodle

Actividades prácticas con instrumental de medida.

Actividades evaluables y pruebas objetivas

TEMA 2 continuación : VITAMINAS , MINERALES, AGUA Y FIBRA

TEMA 2 continuación : MICRONUTRIENTES Y COMPONENTES BIOACTIVOS

A. OBJETIVOS. Capacidades Terminales.

Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.CT2.1.

B. CONTENIDOS.

Vitaminas hidrosolubles y liposolubles. Minerales, agua y fibra soluble e insoluble. Componentes bioactivos

Definición

Clasificación

Estructura química

Función en el organismo

Fuentes alimenticias

Necesidades y recomendaciones.

Efectos perjudiciales de su consumo en exceso

Composición en micronutrientes de diferentes alimentos.

Componentes bioactivos de los alimentos. Clasificación y fuentes dietéticas. Beneficios.

C. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

| | ESCENARIO /FORMATO DE REALIZACIÓN | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----|-----|
| | SP | P | D |
| Realizar infografía sobre la composición nutricional de frutas y verduras e incluirlas en un glosario común en Moodle | (C+I) | (I) | (C) |
| Identificar los factores beneficiosos y perjudiciales que afectan al déficit y/o a la ingesta de micronutrientes, fibra y agua. | (C+I) | (I) | (C) |
| Identificar los tipos de vitaminas en los alimentos frescos y como afecta el cocinado o procesados de los mismos en la dieta. | (C) | (I) | (C) |
| Identificar los tipos de componentes bioactivos y en qué alimentos se encuentran y su importancia en la dieta | (C) | (I) | (C) |
| Comprender los beneficios del consumo de agua, minerales, fibra ,vitaminas y componentes bioactivos para el correcto equilibrio dietético. | (C) | (I) | (C) |
| Pruebas objetivas sobre los contenidos expuestos en la unidad de trabajo. | (C+I) | (I) | (C) |
| Mostrar habilidad en el manejo inicial de recursos informáticos: programas informáticos de dietas y tanita. | (C+I) | (I) | (C) |

D. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Actividad teórico práctica presencial por escrito o mediante plataforma Moodle

Actividades prácticas con instrumental de medida.

Actividades evaluables y pruebas objetivas escritas o en Moodle

TEMA 3: ALIMENTOS ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL.**A. OBJETIVOS. Capacidades Terminales**

Describir los tipos de alimentos, en base a su carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden. CT2.2

B. CONTENIDOS.

Principales grupos de alimentos de origen vegetal, de origen animal y bebidas. Características nutricionales de cada grupo , presentación comercial , beneficios o inconvenientes de su consumo en la dieta .

C. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

| | ESCENARIO /FORMATO DE REALIZACIÓN | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----|-----|
| | SP | P | D |
| Analizar y memorizar el valor nutritivo dominante en los principales grupos de alimentos. | (C+I) | (I) | (C) |
| Clasificar los principales grupos de alimentos de origen animal y vegetal utilizados en la dieta, su composición, su etiquetado, el carácter estacional y relacionarlos con el grupo al que pertenecen. | (C+I) | (I) | (C) |
| Elaborar infografía sobre los conceptos sobre la composición nutricional y energética y su etiquetado comercial ,de los alimentos de origen vegetal y animal. | (C) | (I) | (C) |
| Conocer mediante actividades el concepto y los parámetros que determinan la dieta equilibrada | (C+I) | (I) | (C) |
| Precisar, usando tablas y programa informático las kilocalorías y la densidad de nutrientes característicos de los grupos de alimentos. | (C+I) | (I) | (C) |
| Conocer y analizar mediante tablas de composición de alimentos ,la composición nutricional y energética de los alimentos de origen vegetal y animal y bebidas. | (C+I) | (I) | (C) |
| Describir los alimentos utilizados en la dieta teniendo en cuenta, su composición, su etiquetado, el carácter estacional y relacionarlos con el grupo al que pertenecen. | (C+I) | (I) | (C) |
| Conocer los beneficios de ciertos ingredientes de los alimentos y la actividad física como factor determinante para la disminución de peso en una persona. | (C+I) | (I) | (C) |

D. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Actividad teórico práctica presencial por escrito o mediante plataforma Moodle
- Actividades prácticas con instrumental de medida.
- Actividades evaluables y pruebas objetivos por escrito o en Moodle

**TEMA 4 CONCEPTO DE DIETA PRUDENTE, DIETA MEDITERRÁNEA
INGESTAS RECOMENDADAS, OBJETIVOS NUTRICIONALES Y GUÍAS ALIMENTARIAS.**

A .OBJETIVOS : Capacidades Terminales

Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.CT1.2.

Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.CT2.3.

B .CONTENIDOS: Concepto y parámetros de la dieta equilibrada y recomendaciones para una dieta óptima

- Beneficios de la DM y su comparación con los puntos de una dieta óptima
- Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energía.
- Clasificar y valorar los estados nutricionales de las personas.
- Valorar las normas que rigen el equilibrio nutritivo
- Características del equilibrio nutritivo: relación entre energía y nutrientes
- Equilibrio alimentario cualitativo y cuantitativo: TCA
- Educación nutricional: grupos de alimentos.
- Reglas de oro de la alimentación equilibrada

C. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

| | ESCENARIO /FORMATO DE REALIZACIÓN | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----|-----|
| | SP | P | D |
| Se han descrito adecuadamente el concepto y los parámetros que determinan la dieta equilibrada | (C) | (I) | (C) |
| Se ha comprendido los beneficios de los ingredientes que se incluyen en la DM y su comparación con los puntos de una dieta óptima | (C+I) | (I) | (C) |
| Se ha analizado adecuadamente la implicación del conocimiento del IMC y el % de grasa en la elaboración de una dieta | (C) | (I) | (C) |
| Se han valorado y analizado los objetivos nutricionales de la población española como meta para la mejora de la calidad de vida de la población | (C+I) | (I) | (C) |
| Se ha realizado los cálculos adecuados a los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función de la edad, género y nivel de actividad. Se ha valorado la actividad física como factor determinante para la disminución de peso en una persona | (C+I) | (I) | (C) |
| Mediante el manejo de los programas de dietas y usando tablas de composición de alimentos se ha creado de forma correcta una dieta equilibrada siguiendo las pautas marcadas por el equilibrio alimentario cualitativo y cuantitativo | (I) | (I) | (C) |

D. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Actividad teórico práctica presencial por escrito o mediante plataforma Moodle
- Actividades prácticas con instrumental de medida.
- Actividades evaluables y pruebas objetivas escritas o por Moodle

TEMA 5. SITUACIÓN Y PROBLEMÁTICA NUTRICIONAL EN ESPAÑA Y SU RELACIÓN CON LA SALUD

A. OBJETIVOS. Capacidades Terminales.

Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.CT1.5.

B .CONTENIDOS

- Estado de salud y su relación con la dieta y estilo de vida
- Patrón alimentario de la población española
- Obesidad: uno de la principales problemas de la población española
- Grupos de población en riesgo: niños, adolescentes , ancianos y población inmigrante
- Estrategias para mejorar el estado nutricional de la población.

C. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

| | ESCENARIO /FORMATO DE REALIZACIÓN | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----|-----|
| | SP | P | D |
| • Valorar el Estado de salud y su relación con la dieta y estilo de vida | (C) | (C) | (C) |
| • Conocer el Patrón alimentario de la población española | (C) | (C) | (C) |
| • Realizar una valoración de la Obesidad como uno de la principales problemas de la población española | (C) | (C) | (C) |
| • Conocer los Grupos de población en riesgo: niños, adolescentes , ancianos y población inmigrante | (C) | (C) | (C) |
| • Analizar las estrategias para mejorar el estado nutricional de la población | (C) | (C) | (C) |

D. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Actividad teórico práctica presencial por escrito o mediante plataforma Moodle

Actividades prácticas con instrumental de medida.

Actividades evaluables y pruebas objetivas

TEMA 6. LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL EN LA PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

A. OBJETIVOS. Capacidades Terminales.

Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos o colectivo. CT 3.1.

B. CONTENIDOS

- Importancia de la educación nutricional se produce en la promoción de la salud.
- Las nuevas estrategias de los programas de educación nutricional.
- Cuestiones esenciales sobre educación nutricional

C. CRITERIOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

| | ESCENARIO /FORMATO DE REALIZACIÓN | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----|-----|
| | SP | P | D |
| • Reconocer la importancia que desde la educación nutricional se produce en la promoción de la salud. | (C) | (C) | (C) |
| • Reconocer las nuevas estrategias de los programas de educación nutricional. | (C) | (C) | (C) |
| • Contestar a las Cuestiones esenciales sobre educación nutricional | (C) | (C) | (C) |

D. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Actividad teórico práctica presencial por escrito o mediante plataforma Moodle

Actividades prácticas con instrumental de medida.

Actividades evaluables y pruebas objetivas

TEMA 7: VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL, ENCUESTAS DIETÉTICAS Y PROGRAMACIÓN DE DIETAS.

A. OBJETIVOS. Capacidades Terminales.

Describir los ítems que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.3.3

Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común. CT 1,4

Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.CT1.5.

Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos o colectivo. CT 3.1.

En casos prácticos de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizados:

- Seleccionar las tablas de referencia y 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 y superficie corporal.
- Calcular el valor de ingesta calórica recomendado y el gasto energético basal del supuesto definido.

B. CONTENIDOS:

Guía de prácticas de dietética

- Valoración antropométrica y del estado nutricional de la persona
- Valoración de la calidad nutricional de la dieta : Hábitos alimentarios y variedad de la dieta, número de comidas realizadas y energía aportada por cada una de ellas, raciones consumidas, ingesta recomendada, perfil calórico y lipídico, calidad proteica, fibra , minerales y vitaminas
- Manejo tablas ingesta recomendada, energía, nutrientes y actividad física

Valoración de la ingesta

- Encuestas dietéticas, historia dietética, diario dietético, recuerdo de 24 horas.
- Taller de medidas caseras: raciones y cambios de peso crudo cocido.
- Gasto y cesta de la compra.
- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta.
- Aplicar los conocimientos en la utilización de programas informáticos
- Actividades de comprobación, refuerzo y ampliación .Aplicaciones informáticas

C. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

| | ESCENARIO /FORMATO DE REALIZACIÓN | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|------------|
| | SP | P | D |
| Determinar con habilidad las medidas antropométricas de la persona , para valorar su repercusión en la creación de una dieta equilibrada futura | (I) | (I) | (C) |
| Comprender y valorar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos. | (C+I) | (I) | (C) |
| Se han descrito las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética. | (C) | (I) | (C) |
| En casos prácticos de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizados: Seleccionar las tablas 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 y superficie corporal. Calcular el valor de ingesta calórica recomendado .Calcular el gasto energético basal del supuesto definido. | (C+I) | (I) | (C) |
| Se han aplicado los conocimientos en la utilización de programas informáticos | (I) | (I) | (C) |
| Se ha superado una prueba escrita sobre los contenidos de la unidad. | (I) | (I) | (C) |

D. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Actividad teórico práctica presencial por escrito o mediante plataforma Moodle

Actividades prácticas con instrumental de medida.

Actividades evaluables y pruebas objetivas

TEMA de 8 a 11 :

**ALIMENTACIÓN y DIETAS EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA
Y EN DIFERENTES SITUACIONES FISIOLÓGICAS**

A. OBJETIVOS. Capacidades Terminales.

Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles. CT2.5.

Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos. CT2. 1.

Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos. CT2.4.

En casos prácticos de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizados:

- Seleccionar las tablas de referencia y 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 y superficie corporal.
- Calcular el valor de ingesta calórica recomendado y el gasto energético basal del supuesto definido.

B. CONTENIDOS.

Características fisiológicas en las diferentes etapas de la vida y en las situaciones fisiológicas determinadas.

Variaciones en la alimentación en las distintas etapas de la vida: lactante, niño escolar, adolescente, embarazo, lactancia, menopausia, adulto sano, vejez.

TEMA 8 NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO.

TEMA 9 NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA

TEMA 10 NUTRICIÓN EN PERSONAS MAYORES

TEMA 11 NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE.

C. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

| | ESCENARIO /FORMATO DE REALIZACIÓN | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|------------|
| | SP | P | D |
| Realizar de forma correcta una dieta semanal para cada persona en las distintas etapas de la vida ; Lactante , niño escolar , adolescente, hombre adulto ,sano mujer adulta sana , mujer en situación de menopausia. Mujer gestante, Mujer lactante y anciano | (C+I) | (I) | (C) |
| Elaborar correctamente una tabla comparativa de Ingesta recomendada según las etapas de la vida y género y situación fisiológica . | (C) | (C) | (C) |
| Manejar con habilidad los programas informáticos para la creación de dietas, controlando aspectos organizativos del programa, | (I) | (I) | (C) |
| Elaboración de informes completos y claros para la entrega de la dieta a un paciente o cliente | (C) | (I) | (C) |
| En casos prácticos de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizados: Seleccionar las tablas 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 y superficie corporal. Calcular el valor de ingesta calórica recomendado. Calcular los cambios nutritivos del procesado de alimentos Calcular el gasto económico de la compra de los alimentos seleccionados. | (C+I) | (I) | (C) |

D. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Actividad teórico práctica presencial por escrito o mediante plataforma Moodle

Actividades prácticas con instrumental de medida.

Actividades evaluables y pruebas objetivas

TEMA 12 NUTRICIÓN SOBREPESO Y OBESIDAD

A OBJETIVOS: Capacidades Terminales

Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.CT2.6.

Describir qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.CT3.2.

En supuestos prácticos de propuesta dietética, debidamente caracterizados:

- 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 clientes

B. CONTENIDOS

Obesidad y determinación de la dieta del clientes

Medidas de prevención de la obesidad

Detección de los problemas de ingesta de alimentos o de exceso de sedentarismo y su relación con el sobrepeso

Planificación para conseguir un buen hábito dietético mediante cambios en el consumo de alimentos.

Seguimiento de la dieta equilibrada , motivación para conseguir su mantenimiento a lo largo del tiempo

Aplicación de los programas informáticos para las distintas etapas de la vida y manejo adecuado y con habilidad de la tanita

C. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

| | SP | P | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|
| Reconocer los parámetros nutricionales de la ingesta de alimentos que intervienen en la relación entre Obesidad y dieta | (C+I) | (I) | (C) |
| Reconocer y valorar las claves que son imprescindibles para mantener a lo largo del tiempo para crear adherencia a la dieta equilibrada . | (C) | (I) | (C) |
| Conocer mediante actividades el concepto de dieta equilibrada y estimar la determinación de forma clara de los parámetros que influyen en ella | (C) | (I) | (C) |
| Realizar una aproximación a los componentes de la dieta equilibrada | (C) | (I) | (C) |
| Conocer los beneficios de ciertos ingredientes de los alimentos y la actividad física como factor determinante para la disminución de peso en una persona. | (C+I) | (I) | (C) |

D. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Actividad teórico práctica presencial por escrito o mediante plataforma Moodle

Actividades prácticas con instrumental de medida.

Actividades evaluables y pruebas objetivas

TEMA 13. ALIMENTACIÓN COLECTIVA y ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

A. OBJETIVOS. Capacidades Terminales.

Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo. CT3

Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos. CT2.4.

B. CONTENIDOS.

Alimentación colectiva:

- Clasificación, características
- Parámetros críticos que deben conocer para el control y seguimiento de la dieta colectiva.

Alimentación hospitalaria preparada en cocina hospitalaria.

- Alimentación hospitalaria preparada en catering.
- Necesidades y recomendaciones en la alimentación de colectivos.

C. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

| | ESCENARIO /FORMATO DE REALIZACIÓN | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----|-----|
| | SP | P | D |
| Se han descrito los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo. | (C+I) | (I) | (C) |
| - | | | |
| - Analizar la selección y la adecuación de alimentos destinados a determinados colectivos y al tratamiento culinario que reciben | (C+I) | (I) | (C) |
| - | | | |
| Conocer la confección de las dietas en el hospital, su proceso de elaboración, composición nutricional y las pautas de seguridad e higiene alimentaria. | (C) | (I) | (C) |
| - | | | |
| Aplicar de forma apropiada y con habilidad el Programa informático para las distintas etapas de la vida | (C+I) | (I) | (C) |
| - | | | |
| En casos prácticos de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizados: Seleccionar las tablas 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 y superficie corporal. Calcular el valor de ingesta calórica recomendado. Calcular los cambios nutritivos del procesado de alimentos Calcular el gasto económico de la compra de los alimentos seleccionados. | (C+I) | (I) | (C) |

D. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Actividad teórico práctica presencial por escrito o mediante plataforma Moodle

Actividades prácticas con instrumental de medida.

Actividades evaluables y pruebas objetivas

ANEXO 1

FICHA DE INFORMACIÓN DEL ALUMNO DE ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

CF GRADO SUPERIOR DIETÉTICA

¿QUÉ VAMOS A APRENDER?

BLOQUE DE BASES DE LA NUTRICIÓN

A precisar las medidas antropométricas y obtener el valor de ingesta calórica. Describir los tipos de alimentos y los principales nutrientes que contienen

BLOQUE CONCEPTOS DE ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

A confeccionar encuestas y cuestionarios dietéticos de uso común. Elaborar dietas equilibradas mediante programas informáticos valorando la calidad nutricional de sus alimentos.

DE BLOQUE DE ELABORACIÓN DE DIETAS

A efectuar una historia dietética, obtener datos antropométricos completos y seleccionar los alimentos de dietas en supuestos prácticos a largo plazo, teniendo en cuenta el grado de aceptación, el valor energético y nutricional recomendado y el gasto energético definido.

PRIMERA EVALUACIÓN

U.D.1 Valoración antropométrica inicial y cálculo del GET
U.D.2 Los nutrientes
U.D.3 Los grupos de alimentos

SEGUNDA EVALUACIÓN

U.D.4 Dieta equilibrada, ingestas recomendadas, objetivos nutricionales y guías alimentarias.
U.D.5 Situación nutricional en España
U.D.6 Educación nutricional
U.D.7 Encuestas dietéticas y valoración nutricional completa
U.D.8 Alimentación en embarazo y lactancia

TERCERA EVALUACIÓN

U.D.9 Alimentación en infancia y adolescencia
U.D. 10 Alimentación en personas mayores
U.D. 11 Alimentación en el deporte
U.D. 12 Alimentación en situación de sobrepeso
U.D. 13 Alimentación colectiva.

¿QUÉ VAMOS A NECESITAR?

MATERIAL DE ESTUDIO PARA LOS EXAMENES

Los temas los obtienes en Moodle Centros Albaida

PARA ENTREGA DE TAREAS

Moodle Centros Albaida

¿CÓMO SE EVALÚA?

NOTA FINAL

MEDIA ARITMÉTICA : $NOTA\ 1Eval + 2Eval + 3Eval$

Requisito : tener un 5 en cada trimestre

NOTA TRIMESTRAL

MEDIA PONDERADA :

40% Prueba objetiva (PO)

La puntuación de los controles se realiza sobre 10. Se aprueba con un 5 o superior

60% Actividades y Trabajos (AT)

Se califica sobre 10. Se aprueba con un 5 o superior

Se aprueba con 5 o superior en Actividades , igual en Trabajos y Exposiciones

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

| | |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRUEBA OBJETIVA (PO) 40% (un 10 son 4 puntos) | Un examen cada 1 o 2 temas :Tipo test , preguntas cortas o casos prácticos .Se aprueba con un 5 Si copias: 0 |
| ACTIVIDADES (AT) 60% (un 10 son 6 puntos) | TIPOS (10%) Actividades y trabajos en casa on line (Moodle) o por escrito en el plazo indicado. |

| | |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>(20%) Actividades en clase on line (Moodle) o escritas o exposiciones de actividades, en el plazo indicado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • VALORO POSITIVAMENTE : Originalidad , buena redacción y completos La participación en clase. Trabajo individual Comportamiento y valores profesionales • VALORO NEGATIVAMENTE ¿Utilizas el móvil para distraerte en clase? ¿Realizas actividades de otros módulos, juega, se distrae.....? No participas, estas distraído, no muestras interés Nunca contestas a preguntas de clase. ¿No eres puntual?, Falta de respeto. No cuidas material <p>(30 %) Actividades evaluables presenciales , cuando te corresponda asistir. Exigen una evaluación de 5 o superior por parte de la profesora</p> <p>ADVERTENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si las actividades o trabajos no los presentas dentro de plazo, no los evalúo.(fecha límite) • Tampoco obtendrás la puntuación de las actividades si no asistes a clase , justificada o injustificadamente . (no asiste) • Las actividades las evalúo según distintos criterios: argumentación ,originalidad ,corrección, presentación, ...SI SOLO las presentas NO tienes la nota máxima. • Si se presentan actividades iguales se dividirá la nota obtenida entre el número de copias. • Nota mínima para hacer la media ponderada: 5 • Si suspendes vas a recuperación en el día fijado para ello |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

¿COMO RECUPERO?

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>RECUPERACIÓN DE LAS EVALUACIONES TRIMESTRALES : si suspendes un trimestre para recuperarlo tendrás que</p> <p>(Generalmente tras vacaciones 1º,2º y mayo3ª)</p> | <p>Realizar <u>recuperación</u> de las pruebas objetivas bien por no realizadas (falta justificada) o por estar suspensas</p> <p>Realizar <u>recuperación</u> de las actividades evaluables suspensas.</p> <p>Debes obtener una calificación igual o superior a 5, en caso contrario vas a JUNIO con todo el trimestre</p> <p>ADVERTENCIA</p> <p>DOS TRIMESTRES SUSPENSOS VAS A JUNIO CON TODOS LOS CONTENIDOS</p> |
| <p>RECUPERACIÓN DE JUNIO</p> <p>Si no recuperas uno/ varios trimestre/s y vas a junio para aprobar el módulo tendrás que</p> <p>Revisar los contenidos no superados en el curso</p> | <p>Confeccionar un calendario de trabajo</p> <p>Asistir a clase</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Realizar y entregar en los plazos que determine la profesora las actividades de recuperación, exposiciones , ejercicios de repaso que se hayan realizado durante todo el curso . ○ Demostrar en clase el manejo de los contenidos procedimentales realizados durante el curso en el aula |

| | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ Mostrar habilidad con los programas de dietas completar o realizar las actividades del curso, los resúmenes y mapas conceptuales ○ Al final del mes de junio realizará los exámenes de recuperación de contenidos teórico y práctico del trimestre suspenso o del módulo completo . |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

¿CÓMO SUBO NOTA EN JUNIO?

Si no te conformas con la nota de mayo puedes subir nota, para ello debes.....

AVISAR A LA PROFESORA EN MAYO

Asistir a clase de mejora en junio para repasar contenidos y realizar **actividades de mejora** a propuesta de la profesora sobre los contenidos

Realizar una **prueba objetiva de todo el temario** del módulo

Nota final : la mayor de las obtenidas (mayo o junio)

ADVERTENCIA

NO SE PUEDE SUBIR NOTA POR EVALUACIONES Y NO SE PODRÁ SUSTITUIR EXAMEN POR TRABAJOS EN NINGÚN CASO.

¿CÓMO PIERDO EVALUACIÓN CONTÍNUA?

¿A QUIEN AFECTA?

Alumnado que supera el 25% de faltas de asistencia justificadas y no justificadas **80 horas**

Apercibimiento 10% : 34 horas

¿QUÉ CONSECUENCIAS tiene la pérdida de evaluación continua?

Se anularán todas las pruebas de los temas, aun cuando estén superados

Irán a una prueba general de evaluación final con todo el contenido del módulo en junio.

ANEXO II

EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y LA PRÁCTICA DOCENTE.

Las dimensiones de la evaluación que abordamos este curso son:

- 1.- Contextualización y coherencia de las programaciones didácticas con el Proyecto de Centro.
- 2.- Resultados del proceso de enseñanza-aprendizaje.
- 3.- Medidas de atención a la diversidad.

A continuación, se detallan los instrumentos de evaluación y los niveles de logro para cada indicador que se ha establecido

| DIMENSIÓN | Contextualización y coherencia con el Proyecto Educativo | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN | 1.- Cotejo de documentación. | | |
| INDICADORES | NIVELES DE LOGRO | | |
| | EXCELENTE | ADECUADO | INADECUADO |
| Las P.D. se han planificado siguiendo los criterios recogidos en el Plan de Centro. | La P.D. recoge todos los criterios y apartados establecidos en el Plan de Centro utilizando la plantilla ofrecida por el mismo. | La P.D. recoge todos los criterios y apartados establecidos en el Plan de Centro no utilizando la plantilla común. | La P.D. no recoge todos los criterios y apartados establecidos en el Plan de Centro. |
| Las P.D. son lo suficientemente concretas para guiar la intervención docente. | La organización de contenidos y secuenciación de criterios de evaluación es una guía eficaz para la actividad del docente en el aula. | La organización de contenidos y secuenciación de criterios de evaluación presenta imprecisiones que dificultan su uso como guía de la intervención docente. | El diseño de la P.D. impide su uso como guía docente restringiendo su utilidad a la de cumplir con un requisito administrativo. |
| Las P.D. establecen el procedimiento para realizar los cambios necesarios. | La P.D. determina los momentos y las decisiones que determinarán posibles cambios y adaptaciones de la misma. | La P.D. determina las decisiones sin especificar los momentos que realizar los cambios y adaptaciones de la misma. | La P.D. no determina las decisiones ni los momentos en los que se deberían realizar los cambios y adaptaciones de la misma |

| DIMENSIÓN | Resultados del proceso enseñanza-aprendizaje | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN | 1.-Cotejo de documentación | | |
| INDICADORES | NIVELES DE LOGRO | | |
| | EXCELENTE | ADECUADO | INADECUADO |
| Las P.D. describen el procedimiento para realizar los cambios necesarios a partir de los resultados de las distintas evaluaciones con especial atención a la evaluación inicial. | La P.D. determina los momentos y las decisiones que determinarán posibles cambios y adaptaciones de la misma. | La P.D. determina las decisiones sin especificar los momentos que realizar los cambios y adaptaciones de la misma. | La P.D. no determina las decisiones ni los momentos en los que se deberían realizar los cambios y adaptaciones de la misma |
| Las P.D. han organizado y secuenciado los | La P.D. ha secuenciado y organizado el 100% de los contenidos y criterios de | La P.D. ha secuenciado y organizado el 100% de los contenidos y la mayoría de | La P.D. no recoge de manera secuenciada el 100% de los contenidos y parte de los |

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| critérios de evaluación en relación a las distintas unidades didácticas. | evaluación. | los criterios de evaluación. | critérios de evaluación no están organizados. |
| Las P.D. determinan los criterios de evaluación mínimos imprescindibles. | La P.D. tiene descritos el nivel de logro de todos los criterios de evaluación. | La P.D. tiene descritos el nivel de logro de criterios de evaluación en todos los objetivos o resultados de aprendizaje. | La P.D. no tiene descritos el nivel de logro de la mayoría de los criterios de evaluación. |
| Las estrategias metodológicas recogidas en las P.D. y desarrolladas en el aula favorecen el aprendizaje autónomo del alumnado. | Las estrategias metodológicas descritas en la PD. incluyen una amplia variedad de actividades centradas en la adquisición de las competencias, resultados de aprendizaje, favoreciendo el trabajo autónomo. | Las estrategias metodológicas incluyen actividades centradas en la adquisición de las competencias, resultados de aprendizaje, favoreciendo el trabajo autónomo en la mayoría de las unidades didácticas | Las estrategias metodológicas incluyen en escasa situaciones actividades centradas en la adquisición de las competencias, resultados de aprendizaje, favoreciendo el trabajo autónomo |
| Las P.D. recogen la planificación de la actividad educativa en el escenario semipresencial, on line con especial atención a los criterios de calificación de dichos escenarios. | La P.D. tiene descrito mediante anexos la actividad educativa de todas las unidades didácticas detallando los cambios de los criterios de calificación para estas situaciones. | La P.D. tiene descrito mediante anexos la actividad educativa de todas las unidades didácticas detallando los cambios de los criterios de calificación para estas situaciones aunque presenta imprecisiones tanto en la organización y secuenciación de los contenidos y criterios como en los criterios de calificación | La P.D. no tiene descrito mediante anexos la actividad educativa de todas las unidades didácticas detallando los cambios de los criterios de calificación para estas situaciones. |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIMENSIÓN | Medidas de atención a la diversidad | | |
| INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN | 1.- Cotejo de documentación / Informes Departamento de Orientación. | | |
| INDICADORES | NIVELES DE LOGRO | | |
| | EXCELENTE | ADECUADO | INADECUADO |
| Programa alumnado con materias no superadas de cursos anteriores. | La P.D. tiene recogido el plan actividades, seguimiento y evaluación del alumnado con materias pendientes de otros cursos. | La P.D. tiene recogido el plan actividades y evaluación del alumnado con materias pendientes de otros cursos. | La P.D. no tiene recogido el plan actividades, seguimiento y evaluación del alumnado con materias pendientes de otros cursos. |
| Medidas para el alumnado NEAE. | La P.D. tiene recogido el conjunto de medidas aplicables a los alumnos y alumnas con NEAE (ACI's significativas y no significativas) | La P.D. tiene recogido el conjunto de medidas aplicables a los alumnos y alumnas con NEAE (ACI's significativas y no significativas) aunque presenta imprecisiones en la aplicación de las mismas. | La P.D. no tiene recogido el conjunto de medidas aplicables a los alumnos y alumnas con NEAE (ACI's significativas y no significativas) |

| | | | |
|--|--|--|-----------------|
| | | | significativas) |
|--|--|--|-----------------|

El mecanismo básico para evaluar la programación y la práctica docente será la reunión periódica de los miembros del Departamento Didáctico en la que se estudiarán los indicadores establecidos. En la reunión de departamento, posterior a cada evaluación, se analizarán los resultados académicos de los alumnos, y las programaciones, valorando si éstas se desarrollan con normalidad o hay que introducir cambios en la práctica docente, para conseguir los mejores resultados académicos posibles. Cada profesor o profesora cumplimentará el documento unificado "Seguimiento Trimestral de la Programación Didáctica" y se lo entregará a su jefe o jefa de departamento siendo este el encargado del seguimiento trimestral del departamento.

En este sentido hay que recordar que la temporalización y la secuenciación, de cada unidad didáctica, son flexibles y modificables según las necesidades que se vayan observando en el desarrollo de la misma, sin que esto perjudique el desarrollo de la programación.