

I.E.S TORREÓN DEL ALCÁZAR

PROGRAMACIÓN
DIDÁCTICA MÓDULO
PROFESIONAL
“ALIMENTACIÓN
EQUILIBRADA”

CURSO 2024/2025

GRUPOS SSD1 Y SSDT1

Profesoras:

María Del Mar Millán Lobillo

Carmen Espinosa Urbano

TURNO DE MAÑANA Y

VESPERTINO

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. CONTEXTUALIZACIÓN	4
3. OBJETIVOS	5
3.1. COMPETENCIA GENERAL	5
3.2. UNIDADES DE COMPETENCIA DE ESTE CICLO	5
3.3. UNIDAD DE COMPETENCIA DEL MÓDULO ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA	6
3.4. CAPACIDADES PROFESIONALES MODULO ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA	6
3.5. OBJETIVOS DEL MÓDULO DE ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA	6
4. CONTENIDOS: SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	7
4.1. BLOQUES DE CONTENIDOS	7
4.2. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	13
4.3. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS	13
4.4. DISEÑO CURRICULAR DEL MÓDULO	14
5. METODOLOGÍA	25
6. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO	27
6.1. PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO	27
6.2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN	28
7. EVALUACIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE	33
8. MEDIDAS DE INCLUSIÓN EDUCATIVA	33
9. MATERIALES CURRICULARES Y RECURSOS DIDÁCTICOS	35
10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	37
11. PLAN DE LECTURA	37
12. PLAN DE IGUALDAD Y CONVIVENCIA	37

1. INTRODUCCIÓN

La presente Programación Didáctica hace referencia al Módulo de **“Alimentación Equilibrada”** del Ciclo Formativo de Grado Superior de **“Dietética”** para el Curso Académico 2023/2024.

La programación didáctica es el instrumento específico de planificación, desarrollo y evaluación de cada uno de los módulos y en ella se concretarán los distintos elementos del currículo para el desarrollo de la actividad docente en cada curso.

La presente programación, tiene como finalidad, marcar las pautas a seguir en el módulo de Alimentación Equilibrada del primer curso del Ciclo de Grado Superior de Dietética de la Formación Profesional Específica correspondiente a la Familia de Sanidad.

En este módulo los alumnos aprenderán que la importancia de una buena alimentación debe basarse en una adecuada distribución de la ingestión de nutrientes (proteínas, hidratos de carbono, lípidos, minerales, vitaminas, fibra y agua) en alimentos variados, lo cual permite asegurar el buen funcionamiento de los órganos y sistemas, e incide favorablemente en la salud y calidad de vida del individuo. Además, aprenderán a realizar dietas equilibradas, a conocer cuáles son las necesidades de nutrientes basándose en los múltiples factores que las condicionan y, por supuesto, a conocer en un momento determinado cual es la situación nutricional de un individuo.

Este módulo consta de un total de 320 horas, distribuidas en diez horas semanales, con carácter teórico-práctico. Se imparte durante el primer curso académico del ciclo formativo de grado superior de dietética. Este ciclo consta de dos cursos académicos con una duración total de 2000 horas.

Para la elaboración de la presente Programación se ha tenido en cuenta la siguiente legislación:

A) Legislación Nacional:

- 1) **Ley Orgánica 2/2006**, de 3 de mayo **de educación (LOE)** modificada por **Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE)**.
- 2) **Ley Orgánica 3/2020**, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación
- 3) La **Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional**, que pone en marcha el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, desarrollada por Real Decreto 1128/2003 de 5 de septiembre, modificado por Real Decreto 1416/2005 de 25 de noviembre, sobre el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- 4) El **Real Decreto 777/1998**, de 30 de abril, por el que se desarrollan determinados aspectos de la ordenación de la formación profesional

en el ámbito del sistema educativo.

- 5) El **Real Decreto 1147/2011**, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. Regula entre otros aspectos la **estructura de los nuevos títulos de Formación Profesional basado en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales**.
- 6) El **Real Decreto 83/1996**, de 26 de enero, por el que se aprueba el **Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria**.
- 7) La **Orden de 14 de noviembre de 1994** del Ministerio de Educación y Ciencia por la que se regula **el proceso de evaluación**.

B) Legislación Autonómica:

- 7) La **Ley 7/2010, de 20 de julio, de Educación de Castilla La Mancha**.
- 8) **Orden de 29/07/2010**, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la **evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha**.
- 9) La **Orden de 2 de julio de 2012**, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se dictan instrucciones que regulan la **organización y funcionamiento de los Institutos de Educación Secundaria en la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha**.
- 10) **Decreto 85/2018**, de 20 de noviembre, por el que se regula la **inclusión educativa** del alumnado en la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha.

C) Legislación propia del Ciclo Formativo:

- 7) **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
- 8) **Real Decreto 548/1995**, de 7 de abril, por el que se establece el **currículo** del ciclo formativo de grado superior correspondiente al **título de Técnico Superior en Dietética**.

2. CONTEXTUALIZACIÓN:

El RD 1538/2006 sobre ordenación general de la Formación Profesional, cita en su artículo 18.1: “ Las administraciones educativas tendrán en cuenta al establecer el currículo de cada ciclo formativo, la realidad socioeconómica del territorio de su competencia así´ como las perspectivas del desarrollo económico y social con la finalidad de que las enseñanzas respondan en todo momento a las necesidades de cualificación de los sectores socio productivos de su entorno

sin perjuicio alguno de la movilidad del alumnado”.

Consecuentemente pasamos a analizar la realidad contextual para así poder programar de forma adecuada.

El centro educativo es el IES Torreón del Alcázar de la localidad de Ciudad Real, situado en una zona céntrica de la ciudad y con bastante afluencia de gente, locales y viviendas. En este centro estudian aproximadamente unos 1000 alumnos y se imparten enseñanzas de secundaria y formación profesional. Además del CFGS de Dietética se imparten más ciclos formativos de las familias profesionales de Sanidad y Electricidad y Electrónica

El módulo se imparte en dos turnos: uno matutino y otro vespertino. Cada turno es impartido por una profesora diferente.

El grupo de alumnos/as al que va dirigida la presente Programación se encuentra compuesto por 25 alumnos por grupo

3. OBJETIVOS:

Los objetivos generales de este módulo profesional que deben alcanzar y demostrar los alumnos/as, están estrechamente ligados a la competencia general del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dietética y a las capacidades profesionales que éstos/as deben adquirir a lo largo del proceso de enseñanza/aprendizaje, tal como se indica en los Reales Decretos 536/95 y 548/95, que establecen el título de Técnico y las enseñanzas mínimas y el de currículo respectivamente.

3.1.- COMPETENCIA GENERAL

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

3.2.- UNIDADES DE COMPETENCIA DE ESTE CICLO

1. Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.
2. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según sus necesidades nutricionales.
3. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.
4. Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.

5. Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.
6. Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

3.3.- UNIDAD DE COMPETENCIA DEL MÓDULO ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

Este módulo formativo contribuye a alcanzar la siguiente unidad de competencia:

- 2. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según sus necesidades nutricionales.**

3.4.- CAPACIDADES PROFESIONALES MÓDULO ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

De entre todas las capacidades profesionales que contribuye a alcanzar el ciclo formativo, el módulo de alimentación equilibrada se ocupa de:

1. Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.
2. Evaluar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tiene sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
3. Participar en el diseño y aplicar a su nivel, estrategias de promoción de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higiénico- sanitarios en la población.
4. Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.

3.5.- OBJETIVOS DEL MÓDULO DE ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

Los siguientes objetivos, enunciados en términos de capacidades, están asociados a la unidad de competencia número 2.

1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.
2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingestas prescritas.
3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.

4.CONTENIDOS: SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

4.1. -BLOQUES DE CONTENIDOS

Los contenidos se han organizado en 6 bloques. Cada Bloque y cada Unidad se organizan en torno a los procedimientos existiendo, en algunas unidades, contenidos suficientemente amplios para poder abordar los procedimientos.

El **Bloque I** consta de una Unidad de Trabajo, Introducción a la alimentación equilibrada. Es una introducción que pretende profundizar en los aspectos de interés de la alimentación, dar una visión global de las diferentes fuentes de conocimientos necesarios para elaborar propuestas de alimentación equilibrada y estructurar el proceso que se va a desarrollar a lo largo del curso

El **Bloque II**, Energía y nutrientes, consta de dos Unidades de Trabajo, Energía y requerimientos energéticos del ser humano y Nutrientes y requerimientos nutricionales, estudia los conceptos y, especialmente, los procedimientos necesarios para la estimación de los requerimientos de energía y nutrientes de individuos o colectivos.

El **Bloque III**, Los alimentos, consta de una Unidad de Trabajo, Composición de los alimentos, que desarrolla la composición y el papel en la dieta de los principales grupos de alimentos, aspectos básicos para el cálculo y planificación de las dietas

El **Bloque IV**, Evaluación nutricional, consta de dos Unidades de Trabajo, Valoración del estado nutricional y Valoración de la ingesta de alimentos que pretenden estudiar la caracterización dietética de individuos o colectivos.

El **Bloque V**, Elaboración de dietas equilibradas, consta de seis Unidades de Trabajo, Elaboración de dietas equilibradas en adultos sanos, Alimentación durante el embarazo y lactancia, Alimentación infantil, Alimentación del anciano, Nutrición y deporte, Alimentación colectiva y Formas alternativas de alimentación que son unidades integradoras y compendian todas las capacidades adquiridas en anteriores Unidades de Trabajo, con la finalidad de que el alumno adquiriera las destrezas necesarias en la elaboración de dietas adaptadas a las características y peculiaridades de individuos o colectivos en las diferentes etapas fisiológicas.

El **Bloque VI**, Seguimiento de dietas, consta de una Unidad de Trabajo, Seguimiento-evaluación de dietas que pretende analizar los factores que influyen en el seguimiento y aceptación de las dietas prescritas, obtener datos que puedan producir cambios en dichas prescripciones y adaptar las dietas a los datos obtenidos.

BLOQUE I: INTRODUCCION A LA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

U.T. 1: CONCEPTOS GENERALES RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN.

- Factores que influyen en la conducta alimentaria
- Influencia de la alimentación en la salud.
- Modelos de consumo alimentario en diferentes países.
- Tendencias actuales en el consumo de alimentos.
- Conceptos de: Alimento y nutriente. Alimentación. Nutrición: Aspectos generales. Dietética. Bromatología. Tecnología de alimentos: Progresos en la conservación y procesado de alimentos.
- Otros conceptos relacionados con la alimentación.

BLOQUE II: ENERGIA Y NUTRIENTES

U.T. 2: ENERGIA Y REQUERIMIENTOS ENERGETICOS DEL SER HUMANO

- Bioenergética: Obtención de energía en los seres vivos y transformaciones energéticas celulares.
- Valor energético de los alimentos: Unidades de energía
- Valor energético de los micronutrientes: Números de Atwater.
- Requerimientos energéticos individuales:
 - Metabolismo basal: Definición y factores influyentes. Métodos para su estimación
 - Gasto energético según actividad física: tablas
 - Acción dinámica específica de los alimentos
- Necesidades energéticas especiales.
- Tablas y valores de referencia de los requerimientos energéticos en colectividades

U.T. 3: NUTRIENTES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

- Recomendaciones nutricionales: Criterios de necesidades y requerimientos
- Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes: Clasificación. Funciones.
- Metabolismo. Necesidades y Patologías relacionadas con el consumo de los siguientes nutrientes:
 - Glúcidos
 - Lípidos
 - Proteínas
 - Vitaminas
 - Minerales
 - Agua. Regulación hidroelectrolítica
 - Aspectos nutricionales del alcohol
- Tablas de ingestas recomendadas de nutrientes

BLOQUE III: LOS ALIMENTOS

U.T. 4: ESTUDIO BROMATOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS

- Grupos de alimentos: Grupos, Ruedas y Pirámides propuestas en diferentes países
- Características bromatológicas: Definición, Clasificación y Composición de los siguientes grupos de alimentos:
 - Leche y derivados
 - Carne. Pescados, crustáceos y moluscos.
 - Huevos y derivados
 - Cereales y derivados
 - Verduras y hortalizas
 - Frutas y derivados
 - Tubérculos. Legumbres
 - Alimentos grasos
 - Aguas, bebidas refrescantes, bebidas alcohólicas y no alcohólicas
 - Otros: Edulcorantes, Estimulantes, Condimentos y especias.
- Alimentos servicio ó Fast-food
- Tablas de composición de alimentos: manejo de las mismas.

BLOQUE IV: EVALUACIÓN NUTRICIONAL

U.T. 5: VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- Importancia de la valoración del estado nutricional
- Medidas antropométricas:
- Peso y talla:
 - Condiciones de medida.
 - Tablas peso/talla y valores de referencia (peso teórico)
 - Índices de masa corporal
 - Interpretación de pérdida y ganancia de peso
 - Tablas de crecimiento: Tipos
 - Circunferencia cefálica
- Perímetro torácico
- Pliegues cutáneos:
 - Valoración de la reserva grasa
 - Características técnicas del lipocalibre y medidor ultrasónico
 - Tablas y valores de referencia
- Circunferencia del brazo.
- Circunferencia muscular del brazo
- Área muscular del brazo
- Parámetros bioquímicos, hematológicos e inmunológicos:

- Excreción urinaria de creatinina
- Proteínas plasmáticas de interés nutricional
- Parámetros inmunológicos.
- Pruebas bioquímicas para determinados nutrientes: vitaminas y minerales.
- Otros parámetros de interés: hematocrito, hemoglobina, glucemia, colesterol, triglicéridos.
- Eficacia del aporte nutricional: balance nitrogenado, utilización proteica neta
- Clasificación de los estados nutricionales según los parámetros antropométricos y analíticos de referencia.

U.T. 6: VALORACIÓN DE LA INGESTA DE ALIMENTOS

- Objetivos en la estimación del consumo de alimentos.
- Tipos de encuestas alimentarias: nacionales, familiares e individuales.
- Modelos para valorar la ingestión de alimentos:
 - Recuerdo dietético de 24 horas
 - Cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos
 - Diario dietético (método de pesada)
 - Historia dietética
- Evaluación de la ingesta de nutrientes en individuos:
 - Índices de ingesta-recomendación
 - Índice de calidad global de la dieta
 - Índices de calidad nutricional
- Evaluación de la ingesta de nutrientes en colectivos

BLOQUE V: ELABORACION DE DIETAS EQUILIBRADAS

U.T. 7: ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS EN ADULTOS SANOS

- Objetivos de la alimentación equilibrada
 - Aporte de energía
 - Aporte de nutrientes Plásticos y reguladores
- Equilibrio entre nutrientes
- Factores que se deben considerar para planificar una dieta equilibrada:
 - Requerimientos nutricionales
 - Disponibilidad regional de alimentos.
 - Peculiaridades socioculturales.
 - Posibilidades económicas
 - Gustos personales
 - Hábitos alimentarios.
- Ritmo alimenticio. Reparto de los alimentos a lo largo del día:
 - Distribución del ingreso calórico y nutrientes
 - Composición de las distintas comidas
- Procedimientos para confeccionar una dieta equilibrada:
 - Normas generales para la elaboración de una dieta básica
 - Agrupación de alimentos por analogías de composición
 - Método de los equivalentes teóricos.

- Descripción de las tablas de intercambio.
- Criterios de calidad de una dieta: descripción.
- Realización de dietas equilibradas en el adulto sano

U.T. 8: ALIMENTACION EN EL ANCIANO

- Factores que afectan al estado nutricional de los ancianos:
 - Factores psicológicos y sociológicos
 - Cambios fisiológicos y bioquímicos en el envejecimiento.
- Necesidades nutritivas en el anciano
- Adecuación nutricional de la dieta en ancianos
- Interacciones nutrientes- fármacos
- Características generales de la dieta del anciano.
- Realización de dietas equilibradas en el anciano.

U.T. 9: ALIMENTACIÓN EN LA MUJER DURANTE LOS DIFERENTES PERIODOS

- Embarazo:
- Cambios fisiológicos durante la gestación
- Objetivos y precauciones relacionadas con la alimentación de la embarazada
- Necesidades nutricionales de la gestante
 - Lactancia:
 - Necesidades nutricionales
- Alimentos de especial interés para cubrir las necesidades.
- Menopausia:
 - Características de este periodo y dieta
 - Situaciones en que se requieren modificaciones dietéticas
- Realización de dietas equilibradas en los periodos antes descritos.

U.T.10: ALIMENTACION INFANTIL

- Alimentación del lactante (0 -1 año):
 - Crecimiento: peso/talla y perímetro craneal
 - Necesidades nutritivas del lactante
 - Evolución de la alimentación durante el primer año:
 - Frecuencia de las tomas
 - Lactancia materna: Ventajas
 - Lactancia artificial (ESPGAN)
 - Alimentación complementaria: recomendaciones ESPGAN
- Alimentación en la edad preescolar (1 - 3 años):
 - Características: Crecimiento, capacidad de masticación
 - Raciones dietéticas recomendadas
 - Alimentos que deben ingerir para cubrir necesidades: Alimentos infantiles
- Alimentación en la edad escolar (3 - 12 años):
 - Necesidades nutricionales

- Factores que influyen en la alimentación del niño:
- Edad, sexo, actividad física desarrollada
- Subalimentación y obesidad
- Psicología del niño y hábitos alimentarios.
- Comedores escolares: Ventajas e inconvenientes
- Recomendaciones generales: Educación en nutrición
- Alimentación en la adolescencia:
 - Características fisiológicas, psicológicas y sociológicas de esta etapa
 - Recomendaciones alimentarias
 - Problemas nutricionales: Trastornos de la conducta alimentaria: Anorexia y Bulimia
 - Realización de dietas equilibradas en los distintos periodos de la infancia y de la adolescencia.

U.T. 11: ALIMENTACIÓN COLECTIVA

- Tipos de comedores colectivos: hospitalarios, escolares, empresas...
- Objetivos de la alimentación colectiva
- Ventajas e inconvenientes del comedor colectivo:
 - Nutricionales
 - Toxicológicos
 - Socioeconómicos
- Factores a tener en cuenta en la alimentación colectiva:
 - Necesidades nutritivas de los comensales
 - Costumbres locales, hábitos alimentarios
- Estructura de la comida completa

U.T. 12: NUTRICIÓN Y DEPORTE

- Consumo de nutrientes y deporte
- Dieta habitual del deportista
- Dieta anterior y posterior al ejercicio físico intenso

BLOQUE VI: SEGUIMIENTO DE DIETAS

U.T. 13: SEGUIMIENTO- EVALUACION DE LAS DIETAS

- Factores que influyen en el seguimiento y aceptación de una dieta:
 - Propias del individuo
 - Propias de las dietas: Presentación, tratamiento culinario, variabilidad.
- Encuestas de captación y seguimiento de dietas individuales o colectivas.

4.2. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

Distribución de horas en por unidades de trabajo.

BLOQUES DE CONTENIDOS	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
I Introducción	1 Introducción a la alimentación equilibrada	10
II Energía y Nutrientes	2 Energía y requerimientos energéticos del ser humano	30
	3 Nutrientes y requerimientos nutricionales	40
III Los alimentos	4 Estudio bromatológico de los alimentos	30
IV Evaluación nutricional	5 Valoración del estado nutricional	30
	6 Valoración de la ingesta de alimentos	25
V Elaboración de dietas equilibradas	7 Elaboración de dietas equilibradas en adultos sanos	60
	8 Alimentación en el anciano	12
	9 Alimentación en la mujer en los diferentes periodos de vida	20
	10 Alimentación infantil	30
	11 Alimentación colectiva	15
	12 Nutrición y deporte	8
VI Seguimiento y evaluación	13 Seguimiento y evaluación de dietas	10
TOTAL HORAS		320

4.3. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Con el fin de una mejor comprensión de los contenidos del módulo, debido a su enorme carga horaria y densidad creemos que pedagógicamente es positivo plantear tres bloques dinámicos agrupados según el tipo de contenidos:

BLOQUE 1º: ALIMENTOS Y NUTRIENTES

U.T. 1: CONCEPTOS GENERALES RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN (10 horas)

U.T. 3: NUTRIENTES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (40 horas)

U.T. 4: ESTUDIO BROMATOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS (30 horas)

BLOQUE 2º: ENERGÍA Y ANTROPOMETRÍA

U.T. 2: ENERGIA Y REQUERIMIENTOS ENERGETICOS DEL SER HUMANO (30 horas)

U.T. 5: VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL (30 horas)

U.T. 6: VALORACIÓN DE LA INGESTA DE ALIMENTOS (25 horas)

BLOQUE 3º: ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS

U.T. 7: ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS EN ADULTOS SANOS (60 horas)

U.T. 8: ALIMENTACION EN EL ANCIANO (12 horas)

U.T. 9: ALIMENTACIÓN EN LA MUJER DURANTE LOS DIFERENTES PERIODOS (20 horas)

U.T.10: ALIMENTACION INFANTIL (30 horas)

U.T. 11: ALIMENTACIÓN COLECTIVA (15 horas)

U.T. 12: NUTRICIÓN Y DEPORTE (8 horas)

U.T. 14: SEGUIMIENTO-EVALUACION DE LAS DIETAS (10 horas)

La distribución de estos contenidos en las distintas evaluaciones será de la siguiente manera:

PRIMERA PARCIAL	SEGUNDA PARCIAL	1ª ORDINARIA
110 h	115 h	95 h
U.T. 1 (10 h)	U.T. 5 (30 h)	U.T. 8 (12h)
U.T. 3 (40 h)	U.T. 6 (25 h)	U.T. 9 (20 h)
U.T. 4 (30 h)	U.T. 7 (60 h)	U.T. 10 (30h)
U.T. 2 (30 h)		U.T. 11 (15h)
		U.T. 12(8h)
		U.T. 13 (10h)

4.4.DISEÑO CURRICULAR DEL MÓDULO

En la siguiente tabla se establece la relación entre capacidades terminales, criterios de evaluación y la asociación de los mismos a los contenidos del módulo:

UNIDAD DE TRABAJO	CAPACIDAD TERMINAL	CCEE	CONTENIDOS
UT1: INTRODUCCIÓN A LA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA (10 HORAS)			<ul style="list-style-type: none"> • Conceptos básicos para desarrollar el módulo profesional.
U.T. 2: ENERGÍA Y REQUERIMIENTOS ENERGÉTICOS DEL SER HUMANO (30 HORAS)	<p>1. Analizar las necesidades nutritivo- dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas.</p> <p>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.</p>	<p>a) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.</p> <p>b) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.</p> <p>c) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.</p> <p>d) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos</p> <p>e) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bioenergética: Obtención de energía en los seres vivos y transformaciones energéticas celulares. • Valor energético de los alimentos: Unidades de energía • Valor energético de los micronutrientes: Números de Atwater. • Requerimientos energéticos individuales: <ul style="list-style-type: none"> ○ Metabolismo basal: Definición y factores influyentes. Métodos para su estimación ○ Gasto energético según actividad física: tablas ○ Acción dinámica específica de los alimentos • Necesidades energéticas especiales. • Tablas y valores de referencia de los requerimientos energéticos en colectividades

<p>U.T. 3: NUTRIENTES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (4 HORAS)</p>	<p>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.</p>	<p>a) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.</p> <p>c) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.</p> <p>d) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recomendaciones nutricionales: Criterios de necesidades y requerimientos • Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes: Clasificación. Funciones. • Metabolismo. Necesidades y Patologías relacionadas con el consumo de los siguientes nutrientes: <ul style="list-style-type: none"> ○ Glúcidos ○ Lípidos ○ Proteínas ○ Vitaminas ○ Minerales ○ Agua. Regulación hidroelectrolítica ○ Aspectos nutricionales del alcohol • Tablas de ingestas recomendadas de nutrientes
<p>U.T. 4: ESTUDIO BROMATOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS (30 HORAS)</p>	<p>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.</p>	<p>a) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.</p> <p>b) Describir los tipos de alimentos, en base a su carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Grupos de alimentos: Grupos, Ruedas y Pirámides propuestas en diferentes países • Características bromatológicas: Definición, Clasificación y Composición de los siguientes grupos de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Leche y derivados ○ Carne. Pescados, crustáceos y moluscos. ○ Huevos y derivados ○ Cereales y derivados ○ Verduras y hortalizas ○ Frutas y derivados ○ Tubérculos. Legumbres ○ Alimentos grasos ○ Aguas, bebidas refrescantes, bebidas alcohólicas y no alcohólicas ○ Otros: Edulcorantes, Estimulantes, Condimentos y especias.

			<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos servicio ó Fast-food • Tablas de composición de alimentos: manejo de las mismas.
<p>U.T. 5: VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL (30 HORAS)</p>	<p>1. Analizar las necesidades nutritivo- dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas.</p>	<p>a) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.</p> <p>b) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.</p> <p>c) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.</p> <p>e) 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.</p> <p>g) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo- dietéticas debidamente caracterizado:</p> <p>1. Seleccionar las tablas de referencia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peso y talla: <ul style="list-style-type: none"> ○ Condiciones de medida. ○ Tablas peso/talla y valores de referencia (peso teórico) ○ Índices de masa corporal ○ Interpretación de pérdida y ganancia de peso ○ Tablas de crecimiento: Tipos ○ Circunferencia cefálica • Perímetro torácico • Pliegues cutáneos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Valoración de la reserva grasa ○ Características técnicas del lipocalibre y medidor ultrasónico ○ Tablas y valores de referencia • Circunferencia del brazo. • Circunferencia muscular del brazo • Área muscular del brazo • Parámetros bioquímicos, hematológicos e inmunológicos: <ul style="list-style-type: none"> • Excreción urinaria de creatinina • Proteínas plasmáticas de interés nutricional • Parámetros inmunológicos. • Pruebas bioquímicas para determinados nutrientes: vitaminas y minerales. • Otros parámetros de interés: hematocrito,

		<ol style="list-style-type: none"> 2. Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios. 3. Efectuar la historia dietética adaptada. 4. Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal. 5. Calcular el valor de ingesta calórica recomendado. <p>Calcular el gasto energético basal del supuesto definido.</p>	<p>hemoglobina, glucemia, colesterol, triglicéridos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eficacia del aporte nutricional: balance nitrogenado, utilización proteica neta • Clasificación de los estados nutricionales según los parámetros antropométricos y analíticos de referencia.
<p>U.T. 6: VALORACIÓN DE LA INGESTA DE ALIMENTOS (25 HORAS)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar las necesidades nutritivo- dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas. 3. 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 	<ol style="list-style-type: none"> a) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia. d) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común. a) Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos. b) Describir qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos 	<ul style="list-style-type: none"> • Objetivos en la estimación del consumo de alimentos. • Tipos de encuestas alimentarias: nacionales, familiares e individuales. • Modelos para valorar la ingestión de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Recuerdo dietético de 24 horas • Cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos • Diario dietético (método de pesada) • Historia dietética • Evaluación de la ingesta de nutrientes en individuos: <ul style="list-style-type: none"> • Índices de ingesta-recomendación • Índice de calidad global de la dieta • Índices de calidad nutricional • Evaluación de la ingesta de nutrientes en

	de una dieta adaptada a una persona o colectivo.	<p>de actuación.</p> <p>c) Describir los «items» que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.</p> <p>d) En supuestos prácticos debidamente caracterizados:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita. 2. Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los clientes. <p>Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta.</p>	colectivos
U.T. 7: ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS EN ADULTOS SANOS (60 HORAS)	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	<p>c) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.</p> <p>d) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objetivos de la alimentación equilibrada <ul style="list-style-type: none"> ○ Aporte de energía ○ Aporte de nutrientes Plásticos y reguladores • Equilibrio entre nutrientes • Factores que se deben considerar para planificar una dieta equilibrada: <ul style="list-style-type: none"> ○ Requerimientos nutricionales ○ Disponibilidad regional de alimentos. ○ Peculiaridades socioculturales.

	<p>implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.</p>	<p>e) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Posibilidades económicas ○ Gustos personales ○ Hábitos alimentarios. • Ritmo alimenticio. Reparto de los alimentos a lo largo del día: <ul style="list-style-type: none"> ○ Distribución del ingreso calórico y nutrientes ○ Composición de las distintas comidas • Procedimientos para confeccionar una dieta equilibrada: <ul style="list-style-type: none"> ○ Normas generales para la elaboración de una dieta básica ○ Agrupación de alimentos por analogías de composición ○ Método de los equivalentes teóricos. • Criterios de calidad de una dieta: descripción. • Realización de dietas equilibradas en el adulto sano
<p>U.T. 8: ALIMENTACION EN EL ANCIANO (12 HORAS)</p>	<p>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.</p>	<p>d) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos</p> <p>e) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Factores que afectan al estado nutricional de los ancianos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Factores psicológicos y sociológicos ○ Cambios fisiológicos y bioquímicos en el envejecimiento. • Necesidades nutritivas en el anciano. • Adecuación nutricional de la dieta en ancianos • Interacciones nutrientes- fármacos • Características generales de la dieta del anciano. • Realización de dietas equilibradas en el anciano.

<p>U.T. 9: ALIMENTACIÓN EN LA MUJER DURANTE LOS DIFERENTES PERIODOS (20 HORAS)</p>	<p>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.</p>	<p>d) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos</p> <p>e) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Embarazo: • Cambios fisiológicos durante la gestación • Objetivos y precauciones relacionadas con la alimentación de la embarazada • Necesidades nutricionales de la gestante <ul style="list-style-type: none"> ○ Lactancia: ○ Necesidades nutricionales • Alimentos de especial interés para cubrir las necesidades. • Menopausia: <ul style="list-style-type: none"> ○ Características de este periodo y dieta ○ Situaciones en que se requieren modificaciones dietéticas • Realización de dietas equilibradas en los periodos antes descritos.
<p>U.T.10: ALIMENTACION INFANTIL (30 HORAS)</p>	<p>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.</p>	<p>d) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos</p> <p>e) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> □ Alimentación del lactante (0 -1 año): <ul style="list-style-type: none"> ○ Crecimiento: peso/talla y perímetro craneal ○ Necesidades nutritivas del lactante ○ Evolución de la alimentación durante el primer año: ○ Frecuencia de las tomas ○ Lactancia materna: Ventajas ○ Lactancia artificial (ESPGAN) ○ Alimentación complementaria: recomendaciones ESPGAN □ Alimentación en la edad preescolar (1 - 3 años): <ul style="list-style-type: none"> ○ Características: Crecimiento, capacidad de masticación ○ Raciones dietéticas recomendadas ○ Alimentos que deben ingerir para cubrir necesidades: Alimentos infantiles □ Alimentación en la edad escolar (3 - 12 años):

			<ul style="list-style-type: none"> ○ Necesidades nutricionales. ○ Factores que influyen en la alimentación del niño: ○ Edad, sexo, actividad física desarrollada ○ Subalimentación y obesidad ○ Psicología del niño y hábitos alimentarios. ○ Comedores escolares: Ventajas e inconvenientes ○ Recomendaciones generales: Educación en nutrición. ● Alimentación en la adolescencia: <ul style="list-style-type: none"> ○ Características fisiológicas, psicológicas y sociológicas de esta etapa ○ Recomendaciones alimentarias ○ Problemas nutricionales: Trastornos de la conducta alimentaria: Anorexia y Bulimia ○ Realización de dietas equilibradas en los distintos periodos de la infancia y de la adolescencia.
<p>U.T. 11: ALIMENTACIÓN COLECTIVA (15 HORAS)</p>	<p>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</p>	<p>d) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos</p> <hr/> <p>e) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de comedores colectivos: hospitalarios, escolares, empresas... • Objetivos de la alimentación colectiva • Ventajas e inconvenientes del comedor colectivo: <ul style="list-style-type: none"> • Nutricionales • Toxicológicos • Socioeconómicos • Factores a tener en cuenta en la alimentación colectiva: <ul style="list-style-type: none"> • Necesidades nutritivas de los comensales • Costumbres locales, hábitos alimentarios • Estructura de la comida completa

	sujetos.		
U.T. 12: NUTRICIÓN Y DEPORTE (8 HORAS)	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.	d) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos e) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.	<ul style="list-style-type: none"> • Consumo de nutrientes y deporte • Dieta habitual del deportista • Dieta anterior y posterior al ejercicio físico intenso
U.T. 13: SEGUIMIENTO-EVALUACION DE LAS DIETAS (10 HORAS)	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	f). Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.	<ul style="list-style-type: none"> • Factores que influyen en el seguimiento y aceptación de una dieta: <ul style="list-style-type: none"> ○ Propias del individuo ○ Propias de las dietas: Presentación, tratamiento culinario, variabilidad. • Encuestas de captación y seguimiento de dietas individuales o colectivas.

	<p>variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.</p>		
	<p>3. 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.</p>	<p>a) Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.</p>	
		<p>b) Describir qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.</p>	
		<p>c) Describir los «items» que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.</p>	
		<p>d) En supuestos prácticos debidamente caracterizados:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita. 2. Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los clientes. 3. Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta. 	

5. METODOLOGÍA

La metodología empleada irá destinada a:

- Adquirir nuevos conocimientos siguiendo el temario.
- Afianzar los contenidos impartidos en las clases presenciales.
- Adquirir destrezas de carácter práctico.

La organización de estas enseñanzas será de carácter modular y flexible.

Aunque el perfil profesional del ciclo formativo comprenda unidades de competencia de cualificaciones profesionales distintas, no se puede perder el carácter unitario del ciclo que permitirá, sólo en su globalidad, alcanzar los objetivos del mismo.

La planificación de la actividad docente debe buscar un enfoque globalizador en torno a un logro, que permita abordar los conocimientos de los módulos profesionales de los bloques comunes, así como las competencias personales y sociales que se deben adquirir, poniéndolas en relación con las competencias profesionales del perfil profesional del título que se curse.

Se favorecerá la autonomía y el trabajo en grupo. El profesorado deberá ajustar las actividades de manera que éstas sean motivadoras para los alumnos, sean realizables por ellos y que creen una situación de logro de los resultados previstos.

De manera general para este Módulo Profesional La **metodología** que se propone es la siguiente:

1. Presentación del módulo, explicando sus características, los contenidos, los resultados de aprendizaje que deben adquirir los alumnos/as y la metodología y criterios de evaluación que se van a aplicar.

2. Al inicio de cada Unidad de Trabajo, se hará una introducción a la misma, que muestre los conocimientos y aptitudes previos del alumno/a y del grupo, comentando entre todos/as los resultados, para detectar las ideas preconcebidas y despertar un interés hacia el tema.

3. Posteriormente se pasará a explicar los contenidos conceptuales intercalando actividades de apoyo o consolidación, como pueden ser comentarios de textos o resoluciones de casos prácticos.

4. Al finalizar cada unidad, se debe proponer a los alumnos la resolución de actividades de enseñanza-aprendizaje, que faciliten la mejor comprensión del tema propuesto (debates, discusiones, aplicaciones prácticas, role playing o dramatización). También se proponen textos periodísticos relacionados con cada uno de los temas donde se presenta un aspecto concreto, a fin de mostrar al alumno que lo aprendido no es algo separado de la realidad y además para que se acostumbre al lenguaje periodístico y motivarle para su lectura.

Por otra parte, como **estrategias metodológicas** utilizaremos:

□ *Metodología expositiva*, tanto para el inicio de los temas, como para destacar ideas fundamentales, solucionar dudas o para realizar recapitulaciones e integrar conocimientos, favoreciendo la participación del alumno en forma de preguntas.

□ *Trabajo en grupo*, fomentando actividades y actitudes de colaboración y la participación de todos los componentes del grupo (utilización de técnicas de dinámica de grupos).

□ *Puesta en común y debates abiertos*, coordinados y animados por el profesor.

□ *Trabajos prácticos* sobre temas programados.

□ *Trabajos individuales* que fomenten la reflexión personal y actitud crítica y, de ser oportuno, su posterior exposición oral en clase.

□ La información sobre los contenidos teóricos será apoyada con medios audiovisuales, Internet, artículos de prensa y revistas especializadas en aquellos momentos que se considere oportuno.

□ *Método interrogativo*, fomentando la participación activa del alumno, así como confrontación de ideas.

Para todo ello distinguimos distintos **tipos de actividades**:

✎ De introducción–motivación (primera sesión) para motivar al alumno/a.

✎ De desarrollo, encaminadas a adquirir los conocimientos programados.

✎ Posteriormente, tras las exposiciones precisas: actividades de descubrimiento dirigido donde se plantearán problemas de dificultad progresiva sobre los contenidos tratados que permitan extraer las oportunas conclusiones.

✎ También actividades de tipo comprobativo donde los/as alumnos/as deberán verificar la exactitud de un resultado.

✎ Una vez aclaradas las dudas se podrán realizar actividades de consolidación, solicitando al alumno que elabore cuadros

sinópticos, mapas conceptuales, estrategias de resolución de un caso...que permitan comprobar el estado de desarrollo del proceso de aprendizaje y la capacidad de los alumnos para transferir conocimientos. En este momento es conveniente la utilización de los *recursos TIC*.

- ✎ Finalmente, y en función del nivel de los alumnos, incluiremos actividades de *investigación* o realización de pequeños proyectos que se podrán contrastar mediante debates y puestas en común.

Se aplicará todo lo expuesto, sin olvidar actividades de *ampliación* y de *recuperación* para la atención y personalización de la enseñanza; *ampliación* para aquellos alumnos que superen con facilidad las propuestas de trabajo ordinarias y de *recuperación* para los que tengan dificultad para seguir el ritmo de trabajo.

6. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO

6.1.- Proceso de evaluación del alumnado

La finalidad de la evaluación del módulo profesional es la de estimar en qué medida se han adquirido las capacidades terminales previstas en el currículo del Título asignados a este módulo profesional, y en concreto, a través de la relación de Criterios de Evaluación de que dispone cada uno de las CAPACIDADES TERMINALES.

El proceso de evaluación de la Formación Profesional se regula mediante La Orden de 29/07/2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, prevé que la evaluación de la formación profesional tiene como finalidad valorar el aprendizaje del alumnado dirigido a la adquisición de la competencia general del ciclo formativo, sus competencias profesionales, personales y sociales.

A través del proceso de evaluación se pretende calificar el rendimiento del alumno de acuerdo con los criterios establecidos y conocer lo que está ocurriendo en el proceso de aprendizaje con el fin de identificar y conocer los obstáculos a los que se enfrenta el alumno para reorientarlo o profundizar. Estos procedimientos serán continuos e individualizados para cada alumno.

Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en CAPACIDADES TERMINALES, y los criterios de evaluación del módulo profesional, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

La evaluación continua exige el seguimiento regular del alumnado de las

actividades programadas para los distintos módulos que integran el ciclo formativo; con carácter general la asistencia será obligatoria.

Una asistencia inferior al 80% por ciento de las horas de duración de cada módulo profesional supondrá la pérdida del derecho a la evaluación continua; las faltas de asistencia debidamente justificadas no serán computables. Según la normativa vigente, el número total de faltas de asistencia que determina la imposibilidad de aplicar la evaluación continua queda fijado en el 20% del total de horas para cada módulo (**64 h para este módulo**). Este hecho y sus consecuencias serán comunicados por el profesor tutor en modelo oficial, con el visto bueno de la Dirección, al alumno o a sus representantes legales, dependiendo de la edad.

El alumno/a matriculado tendrá derecho a 2 convocatorias por curso, durante los 4 cursos máximo que podría estar matriculado en el ciclo formativo.

No pueden promocionar a segundo curso el alumnado que tenga suspenso este módulo al superar las 300 horas previstas en la Ley de Evaluación: Orden de 29/07/2010.

6.2.- Métodos de Evaluación

A.- Procedimientos de Evaluación

Para llevar a cabo la evaluación, se hace necesario el uso de unos procedimientos e instrumentos de evaluación.

Los procedimientos de evaluación que utilizaremos serán:

1.- La **observación directa y sistemática** de las actitudes personales del alumno/a al comprobar si asume responsablemente sus deberes, participa activamente en el desarrollo de las clases y mantiene unos comportamientos respetuosos con los/as compañeros/as y el docente.

2.- La **comprobación del aprendizaje** del alumnado mediante actividades de evaluación que demuestren la actitud positiva ante el estudio, la asimilación de los contenidos, la adquisición de destrezas y el enriquecimiento de habilidades.

3.- La **revisión y análisis del trabajo** del alumnado en la resolución de las tareas y actividades propuestas por el docente, trabajos de investigación, exposiciones orales y escritas llevadas a cabo tanto de forma individual o en grupo.

B.- Instrumentos de Evaluación

Los instrumentos de evaluación que utilizaremos para llevar a cabo la evaluación serán:

1.- La **revisión y corrección de las actividades** llevadas a cabo por el alumnado, tanto de forma individual como conjunta.

2.- **Pruebas específicas de evaluación**, en las que se combinen distintos tipos de actividades de manera que la respuesta exija el razonamiento, utilización de diferentes técnicas o en algunos casos, memorización de conocimientos a través de pruebas tipo test, resolución de casos prácticos, simulaciones empresariales, preguntas cortas, cuestiones estructuradas o una combinación de ellas.

3.- **Ficha del alumno** en la que se anotarán distintas informaciones relativas a los datos extraídos de los resultados de las pruebas específicas de evaluación, resumen sobre la valoración de la revisión y análisis del trabajo en clase y en casa y de la actitud del alumno, así como cualquier otra observación pertinente.

En concreto, podemos citar los siguientes:

- a) Pruebas objetivas de carácter teórico-práctico.
- b) Análisis de las producciones de los alumnos: resúmenes, trabajos de aplicación y síntesis, resolución de ejercicios prácticos.
- c) Observación directa en el aula.
- d) Realización de trabajos en equipo en el aula: resolución de ejercicios y problemas.
- e) Realización de trabajos individuales en el aula: resolución de ejercicios y problemas.
- f) Intercambios orales con los alumnos:
 - I. Entrevistas.
 - II. Puestas en común.
 - III. Debates.
- g) Revisión del cuaderno de clase.

Si el alumno/a no pudiera realizar cualquiera de las pruebas o entregar las actividades el día programado por un motivo justificado, la realización de la prueba o entrega de actividades se producirá el primer día que tenga clase con el docente correspondiente.

C.- Criterios de evaluación del alumnado

Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a que su rendimiento escolar sea valorado conforme a criterios de plena objetividad, a principio de curso se dará a conocer al grupo de alumnos los objetivos, contenidos y criterios de evaluación establecidos en esta programación como requisitos mínimos exigibles para obtener una calificación positiva en este módulo profesional.

En cada una de las evaluaciones de que consta el presente curso académico la obtención de la nota de las mismas referida a los contenidos, reflejará el desarrollo del proceso de aprendizaje de los alumnos.

Para **la calificación** se tendrá en cuenta la suma de los criterios de evaluación ponderados, para cada una de las evaluaciones, recogidos en la tabla siguiente:

CAPACIDAD TERMINAL Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
1.- 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. 30%	U.T.	PESO %	
a) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.	5 y 6	20%	
b) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.	5	3%	
c) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.	5	20%	
d) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.	6	1%	
e) 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.	5	1%	
f) Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.	2	25%	
g) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> 6. Seleccionar las tablas de referencia. 7. Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios. 8. Efectuar la historia dietética adaptada. 9. Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal. 10. Calcular el valor de ingesta calórica recomendado. 11. Calcular el gasto energético basal del supuesto definido. 	2 y 5	30%	
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. 60%	U.T.	PESO %	
a) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.	3 y 4	10%	
b) Describir los tipos de alimentos, en base a su carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.	4	10%	
c) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.	2,3 y 7	20%	
d) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos	2,3,8,9,10,11 y 12	10%	
e) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.	2,7,8,9,10,11 y 12	40%	

f). Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.	7 y 13	10%
3. 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 colectivo.	U.D.	PESO %
a) Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.	6 y 13	25%
b) Describir qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.	6 y 13	25%
c) Describir los «items» que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.	6 y 13	25%
d) En supuestos prácticos debidamente caracterizados: <ul style="list-style-type: none"> 4. Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita. 5. Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los clientes. 6. Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta. 	6 y 13	25%

La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado será continuada, siendo los criterios de evaluación el referente fundamental para valorar la adquisición de competencias básicas y profesionales.

D.- Medidas de recuperación:

En el contexto de proceso de evaluación continua, cuando el progreso del alumno/a, no responda a los objetivos programados, se adoptarán las medidas de refuerzo educativo oportunas informando al alumno de las actividades que debe realizar en el plan de recuperación de ese módulo suspenso según el modelo expuesto en el apartado de la segunda convocatoria ordinaria.

D.1.- Recuperación de las evaluaciones parciales:

Para los resultados de aprendizaje tratados en una evaluación y que no fuesen asimilados suficientemente por el alumnado, podrán ser recuperados mediante la realización de una prueba objetiva de recuperación (que puede ser de tipo test, preguntas cortas o cuestiones estructuradas, o la combinación de ambas, y/o la resolución de una serie de supuestos prácticos). El profesor **informará al alumnado de los criterios de evaluación no superados por no haber asimilado los contenidos correspondientes**

En caso de realizarse dicha prueba, se llevará a cabo en las primeras semanas del trimestre siguiente a la evaluación en que los resultados fueran negativos.

D.2.- Primera Convocatoria Ordinaria (primeros de junio):

Debemos distinguir 2 tipos de alumnado:

a) *Alumnado que ha perdido el derecho a la evaluación continuada:*

Realizarán una prueba objetiva (que puede ser de tipo test, preguntas cortas o cuestiones estructuradas, o la combinación de ambas, y/o la resolución de una serie de supuestos prácticos) que versará sobre todas las Capacidades Terminales **tratadas en el curso.**

b) *Alumnado que no ha perdido el derecho a la evaluación continuada:*

Realizarán una prueba objetiva (que puede ser de tipo test, preguntas cortas o cuestiones estructuradas, o la combinación de ambas, y/o la resolución de una serie de supuestos prácticos) que versará sobre aquellos resultados de aprendizaje no asimilados en el curso.

D.3.- Segunda Convocatoria Ordinaria (finales de junio):

El alumnado que en la 1ª evaluación ordinaria no alcanzaron a asimilar todos o alguno/s de los resultados de aprendizaje, realizarán a finales de junio una prueba objetiva (que puede ser de tipo test, preguntas cortas o cuestiones estructuradas, o la combinación de ambas, más la resolución de una serie de supuestos prácticos) que versará sobre todas las capacidades terminales tratadas en el curso. Para facilitar la preparación de estas pruebas el profesor entregará al alumno un plan de refuerzo donde se incluyan las actividades aconsejadas para preparar dicha prueba.

Para los alumnos que hayan superado los módulos durante la primera convocatoria ordinaria y dado que deben seguir acudiendo a clase hasta la finalización de actividades lectivas de junio se realizará con ellos una simulación de atención al paciente en un gabinete de dietética para desarrollar todos los contenidos vistos en el curso, con el fin de ampliar y poner en práctica los conocimientos adquiridos a lo largo del curso.

E.- Sesiones de Evaluación:

La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado será continuada, siendo los criterios de evaluación el referente fundamental para valorar la adquisición de competencias básicas y profesionales.

El equipo docente, coordinado por el profesorado tutor, actuará de manera colegiada a lo largo del proceso de evaluación y en la adopción de las decisiones resultantes del mismo.

A lo largo del curso se realizarán 2 sesiones de evaluación parcial. al final del 1^{er} y 2^o trimestre; cuyo objetivo será el estudio del proceso de aprendizaje del alumnado y el análisis de su progreso académico.

Junto a estas 2 evaluaciones parciales, se desarrollarán 2 sesiones de evaluación ordinaria (1ª y 2ª sesión de evaluación ordinaria); que se corresponden con las 2 convocatorias a las que se tiene derecho en cada curso académico.

7. EVALUACIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

El profesorado deberá evaluar, además de los aprendizajes del alumnado, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente para comprobar si la metodología, secuenciación y recursos utilizados han sido los correctos, modificando aquellos aspectos que se detecten poco adecuados a las características de los alumnos.

Se pedirá a los alumnos que evalúen los procesos de enseñanza y nuestra práctica docente, con el fin de mejorar la misma. Se hará mediante cuestionarios anónimos.

Este es un valioso instrumento de evaluación formativa, pues permite recoger datos para la mejora del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En este cuestionario se pedirá a los alumnos que evalúen:

- La actuación docente
- La relación de la profesora con el grupo
- La plataforma digital usada
- Si ha habido claridad en las exposiciones
- Si se han sabido transmitir bien los objetivos propuestos
- Si se ha sabido guiarlos y orientarlos en su aprendizaje
- Si se ha sabido motivar para el proceso de enseñanza-aprendizaje
- Se les pedirá propuestas de mejora que los alumnos creen convenientes.

8. MEDIDAS DE INCLUSIÓN EDUCATIVA

Según el decreto 85/2018 la inclusión educativa es el conjunto de actuaciones y medidas educativas dirigidas a identificar y superar las barreras para el aprendizaje y la participación de todo el alumnado y favorecer el progreso educativo, teniendo en cuenta las diferentes capacidades, ritmos y estilos de aprendizaje, motivaciones e intereses, situaciones personales, sociales y económicas, culturales y lingüísticas; sin equiparar diferencia con inferioridad, de manera que todo el alumnado pueda alcanzar el máximo desarrollo posible de sus potencialidades y capacidades personales.

La atención y gestión de la diversidad en los centros ha de concebirse desde los principios de la escuela inclusiva, constituyendo una realidad que ha de ser atendida por todo el profesorado.

La respuesta educativa, por lo tanto, debe ir encaminada a todo el alumnado sin excepción alguna, ya que se entiende como la única manera de garantizar los principios de equidad y calidad educativas, así como favorecer una mayor cohesión social, valores deseables para una sociedad abierta y plural.

En el caso que en el grupo haya alumnado diagnosticado como ACNEAE, se aplicarán las adaptaciones necesarias en los medios y procedimientos de evaluación para el alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo, teniendo siempre presente las orientaciones ya establecidas para dar respuesta

en el caso de éstas existan, con el fin de garantizar su accesibilidad a las pruebas y que sea evaluado con los medios apropiados a sus posibilidades y características.

En todo caso, en el proceso de evaluación se comprobará que el alumnado ha conseguido los resultados de aprendizaje establecidos para cada uno de los módulos que forman parte del ciclo formativo, según contempla el artículo 6 de la orden de evaluación de ciclos formativos.

Las posibles medidas para responder a la diversidad serán **siempre NO CURRICULARES:**

- Metodología diversa: Enfocar o presentar determinados contenidos diferenciando todos aquellos elementos que resultan esenciales y básicos, de aquellos que amplían o profundizan en los mismos. Transmitir la información a los/as alumnos/as por métodos variados, para que cada alumno/a tenga acceso a la misma según sus habilidades perceptivas.
- Propuestas de actividades diferenciadas: Preparar variedad de actividades para trabajar los contenidos fundamentales, graduando las tareas que se propongan, de forma que todos los/as alumnos/as puedan encontrar espacios de respuesta más o menos amplios. Permitir la elaboración de trabajos diferenciados y potenciar intereses y habilidades profesionales orientados hacia algún tema concreto. Valorar los trabajos y aportaciones extras. Respetar los diferentes ritmos de trabajo (siempre adaptados a los plazos obligados).
- Material didáctico no homogéneo: Desarrollar actividades complementarias, tanto durante el desarrollo de los contenidos como en la fase de realización de los trabajos, siempre afines con las que se están realizando.
- Agrupamientos flexibles y ritmos distintos: Subdividir el grupo general en subgrupos más pequeños que sean heterogéneos en el nivel de partida, en cuanto a conocimientos, capacidades, destrezas, etc., para favorecer el intercambio de información entre los alumnos/as y permitir el ajuste de la ayuda pedagógica a las necesidades específicas de cada alumno/a o grupo. De esta forma podrán realizar distintas tareas, actividades de refuerzo o profundización y fomentar la cooperación mutua.

9. MATERIALES CURRICULARES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Humanos	<ul style="list-style-type: none">Las profesoras del módulo, resto de profesores/as del ciclo, otros profesores del centro, cuando para el desarrollo del tema fuera pertinente, y los propios alumnos y alumnas. Se contará con la presencia de expertos/as.
Materiales técnicos	<ul style="list-style-type: none">Cuaderno del profesor y cuaderno del alumno.Apuntes y actividades facilitados por la profesora artículos de prensa, cuestionarios, páginas web DVD's, transparencias y presentaciones.Libro Tabla composición de alimentos.Material antropométrico.
Digitales	<ul style="list-style-type: none">Plataforma digital de trabajo: Classroom y EducamosCLM.
Espaciales	<ul style="list-style-type: none">Aula fija para el grupo. Puntualmente, y con causa justificada, se podrá solicitar el uso de cualquier otro espacio del centro.
Documentales bibliográficos	<ul style="list-style-type: none">Los documentos organizativos del centro como PEC, y otros serán contemplados en todo momento.Asimismo, se adjunta una lista de bibliografía recomendada.

Actualización permanente

Por otra parte, la realidad laboral va cambiando, sea por cambios legislativos, por la aplicación de nuevos recursos o técnicas o simplemente por la evolución de las actitudes sociales sobre la alimentación. Por eso los profesionales han de disponer de las herramientas y los recursos para buscar información y datos recientes, han de mostrar una actitud positiva hacia las novedades y los cambios que irán encontrando en su vida laboral y han de tener una base de conocimientos sólida que les permita comprender esas novedades y aplicarlas cuando sean útiles o imprescindibles o criticarlas con fundamento cuando no sea así.

Bibliografía Recomendada

- Alimentación y Nutrición. Manual Teórico-Práctico.** C. Vazquez- C. Lopez Nomdedeu. Edit.: Díaz de Santos
- Alimentación y dietoterapia.** Pilar Cervera. Edit. Interamericana.
- Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria.**

- Ana M. Requejo. Rosa M. Ortega
Editorial Complutense
- **Nutrición y Dietoterapia.** Krause.
Edit. Interamericana. Mc Graw-Hill.
 - **Raciones Dietéticas Recomendadas. Edición española de la R.D.A.** Nacional Research Council. Edit. Consulta.
 - **Nutrición para educadores.** José Mataix Verdú. Edit Díaz de Santos
 - **Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones.** Seeea. Aranceta. Mataix. Edit. Masson
 - **Dietética y Dietoterapia.** Ildelfonso J. Larrañaga y otros. Edit. McGraw-Hill. Interamericana
 - **Manual de Dietética de la Clínica Mayo.** Cecilia Pemberton y otros. Edit. Medicis
 - **Dietética razonada. La alimentación en la salud y en la enfermedad.** R. Repullo Picasso Edit. Marbán
 - **Dietética. Principios y aplicaciones.** Rojas Hidalgo, E. Edit. Cea
 - **Guía Clínica de Enfermería. Nutrición y Dietética.** Mary Courtney Moore. Edit. Mosby. Year-Book
 - **Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos.** Cheftel y Cheftel. Edit. Acribia.
 - **Conceptos básicos de nutrición.** Pita, Infiesta, Rojas, Ribas Edit. Santiveri
 - **Revistas de Nutrición clínica.** Sociedad Española de Nutrición.
 - **Tablas de Composición de alimentos.** Olga Moreiras, A. Carbajal, L. Cabrera Edit. Pirámide. U.C.M.
 - **Tablas de Composición de los Alimentos.** C.S.I.C.
 - **Tablas de C. De A. Españoles.** Ministerio de Sanidad y Consumo.
 - **Código alimentario español y disposiciones complementarias.** Edit. Tecnos
 - **Manual de Dietética.** Alfredo Entrala Bueno. Grupo Aula Médica. Madrid-Barcelona
 - **Nutrición Aplicada y Dietoterapia.** Mercedes Muñoz, Javier Aranceta e Isabel García Jalón. Edit.: Eunsa
 - **Conocimientos actuales sobre Nutrición.** 7ª Edición. ILSI (Internacional Life Sciences Institute). Editores: Ekhard E. Ziegler y L.J. Filer Jr
 - **Lo esencial en Metabolismo y Nutrición.** Sara Benyon
 - **Nutrición y dietética clínica.** Jordi Salas

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se quedan reflejadas las actividades por si fueran autorizadas.

- Participación en las actividades promovidas por el propio centro.
- Participación en las actividades promovidas por el departamento de FP de la propia familia.
- Charlas con especialistas.
- Visitas a industrias alimentarias
- Visitas a ferias sobre la alimentación
- Participación en ponencias, exposiciones, charlas y cursos digitales sobre la alimentación.

11. PLAN DE LECTURA

La orden 169/2022, de 1 de septiembre, de la Consejería de Educación Cultura y Deportes, mediante la cual se regula la elaboración y ejecución de los Planes de Lectura de los centros docentes de Castilla la Mancha y que debe ser concebido para todas las materias, ámbitos y módulos de todas las etapas educativas, nos indica que “la lectura se considera una condición básica transversal a todo conocimiento , una competencia alfabetizadora múltiple que combina diferentes lenguas, textos y formatos, y un derecho humano con impacto directo en el desarrollo integral de los individuos, en el bienestar individual y colectivo, en el desarrollo económico, en el ámbito social, en la calidad de nuestra democracia, en beneficio de la inclusión y de la ciudadanía en su conjunto”.

Partiendo de esto, teniendo en cuenta la finalidad de la FP y las características sociales que deben desarrollar

los futuros profesionales de la familia de Sanidad, se incluye el Plan de Lectura, en las programaciones de todos

los módulos, cuyo objetivo principal será el refuerzo de la capacidad de adaptación a las modificaciones

laborales que puedan producirse a lo largo de su vida. Las acciones que se llevarán a cabo, serán:

- Uso de la Plataforma educativa LEEMOS.

Lectura de noticias, artículos científicos, blogs sanitarios, etc, relacionados con los contenidos del módulo.

- Realización de pequeños trabajos de investigación, que obligue a los alumnos a buscar y leer información de varias fuentes.

12. PLAN DE IGUALDAD Y CONVIVENCIA

Para diseñar acciones para el desarrollo de la igualdad y convivencia, haciendo referencia a las Normas de

Convivencia del centro, se destacan dos puntos:

- Punto 1.4.- Compensación de las desigualdades, hacienda nuestro el lema de

que la educación es la base de la igualdad.

- Punto 1.8.- Igualdad, tolerancia y respeto, para conformar una educación en una Sociedad multicultural, en la que impere la no discriminación.

Considerando, además, como base, la guía publicada en la página web de la consejería de educación:

<https://www.educa.jccm.es/es/sistema-educativo/estrategia-exito-educativo-castilla-mancha/convivencia/plan-igualdad-convivencia>.

En ella, se refleja el marco normativo a seguir, en su página tercera, así como los principios que deben regir en nuestra programación de transversalidad, corresponsabilidad, interseccionalidad, análisis del contexto y detección, prevención, sensibilización e inclusión y visibilidad. Las actuaciones a seguir en el presente módulo van encaminadas a:

- Desarrollo de habilidades sociales basadas en la resolución de conflictos a través de la mediación trabajando la inteligencia emocional
- Establecer medidas de control de estrés a través de autodescripción en la resolución de los propios casos que puedan producirse en el aula.
- Implementar acciones de tutoría entre iguales.
- Uso del aprendizaje cooperativo en el desarrollo de actividades.
- Incorporación de la perspectiva de género en las programaciones didácticas y en las diversas actividades y situaciones de aprendizaje.