

# I.E.S. SALVADOR ALLENDE

## CICLO FORMATIVO de GRADO SUPERIOR de DIETÉTICA Curso 1º

### Módulo profesional 2: ALIMENTACION EQUILIBRADA

#### PROGRAMACIÓN DEL CURSO 2009 - 2010

INDICE	Página
1.- INTRODUCCIÓN.....	2
2.- OBJETIVOS GENERALES.....	2
3.- CONTENIDOS Y CONTENIDOS MINIMOS.....	3
4.- TEMPORALIZACIÓN.....	7
5.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	8
6.- PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	9
7.- SISTEMA DE RECUPERACIÓN.....	11
8.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD. DESDOBLES. APOYOS .....	12
12.- MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS .....	12

### **1.- INTRODUCCIÓN:**

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.

Los alumnos que realizan estos estudios, proceden en su mayoría del Bachillerato de Ciencias de la Salud (LOGSE), algunos de otras especialidades de F.P. de Segundo Grado (Prótesis Dental, Técnico de Laboratorio...), e incluso de estudios universitarios diversos.

La carga lectiva es de 320 horas, con 10 horas semanales.

### **2.- OBJETIVOS GENERALES:**

La referencia del sistema productivo de éste Módulo se encuentra en la Unidad de competencia 2: *Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.*

Los objetivos de éste módulo expresados en forma de **capacidades terminales** son los siguientes:

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 un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.

3- Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.

### **3. - CONTENIDOS**

Las unidades de trabajo quedan agrupados en los siguientes bloques:

#### **INTRODUCCION:**

- Perfil profesional del dietista y capacidades del módulo
- Visión global del Módulo alimentación equilibrada y relación con los restantes módulos del Ciclo formativo de Dietética

#### **BLOQUE I: INTRODUCCION A LA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**

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

#### **BLOQUE II: : ENERGIA Y NUTRIENTES:**

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

U.T. 3: NUTRIENTES Y REQUERIMIENTOS

#### **BLOQUE III: LOS ALIMENTOS**

U.T. 4: ESTUDIO BROMATOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS

#### **BLOQUE IV: EVALUACIÓN NUTRICIONAL**

U.T. 5: VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

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

#### **BLOQUE V: ELABORACION DE DIETAS EQUILIBRADAS**

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

U.T. 8: ALIMENTACION EN EL ANCIANO

- U.T. 9: ALIMENTACIÓN EN LA MUJER DURANTE LOS DIFERENTES PERIODOS FISIOLÓGICOS: EMBARAZO, LACTANCIA Y MENOPAUSIA.
- U.T.10 : ALIMENTACION INFANTIL
- U.T. 11: ALIMENTACIÓN COLECTIVA
- U.T. 12: NUTRICIÓN Y DEPORTE
- U.T. 13: FORMAS ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN

### **BLOQUE VI: SEGUIMIENTO DE DIETAS**

- U.T. 14: SEGUIMIENTO Y EVALUACION DE LAS DIETAS

## **CONTENIDOS MÍNIMOS**

### **BLOQUE I: INTRODUCCION A LA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**

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

(Tiempo estimado 8 horas)

- 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.
- Objetivos nutricionales

### **BLOQUE II: ENERGIA Y NUTRIENTES**

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

- Bioenergética: Obtención de energía en los seres vivos y transformaciones energéticas celulares.
  - Valor energético de los alimentos:
    - . Unidades de energía
    - . Valor energético de los macronutrientes: Números de Atwater.
  - Calorimetría directa e indirecta
  - 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
- Cálculo del GET para individuos sanos.

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

- 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
- Densidad de nutrientes en un alimento
- Tablas de ingestas recomendadas de nutrientes
- Ingestas recomendadas para la población sana: cálculo de las recomendaciones nutricionales en individuos sanos.

### **BLOQUE III: LOS ALIMENTOS**

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

- Grupos de alimentos: Grupos, Ruedas , Pirámides y diversas guías dietéticas 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: (30 horas)**

- 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
  - Area muscular del brazo
  - Circunferencia de cintura y de cadera

- **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: (25 horas)**

- 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: (50 h)**

- 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:** (10 horas)

- 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:**  
(20 horas)

- **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 período y dieta
  - Situaciones en que se requieren modificaciones dietéticas
  - Realización de dietas equilibradas en los periodos antes descritos.

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

- **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:** (15 horas)

- 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** ( 8 horas)

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

**U.T. 13: FORMAS ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN:** (10 horas)

- Interés. Falacias y mitos. Confusión, peligros y fraude.
- **Dietas de adelgazamiento:**
  - Hipocalóricas desequilibradas
  - Dietas disociativas
  - Excluyentes
  - Dietas psicológicas
  - Otras: monodietas, dietas líquidas, dietas sin fundamento.
- Productos y remedios supuestamente adelgazantes
- Bases nutricionales para un correcto adelgazamiento
- **Dietas curalotodo**
- **Dietas alternativas:**
  - El vegetarianismo y la dieta vegetariana
  - Dieta macrobiótica Zen
- Alimentos naturales

**BLOQUE VI: SEGUIMIENTO DE DIETAS**

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

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

**4. - TEMPORALIZACIÓN:**

El número de horas del currículo correspondiente al Módulo de Alimentación Equilibrada es de 320 horas, distribuidas en 10 horas semanales. Se realizarán 3 evaluaciones y la distribución de los contenidos es la siguiente según las horas estimadas para cada unidad temática:

1ª Evaluación: Unidades de trabajo 1, 2, 3, parte de la unidad 4

2ª Evaluación: Unidades de trabajo 4, 5, 6 y 7.

3ª Evaluación: Unidades de trabajo 8, 9, 10, 11, 12, 13 y 14.

## **5. - CRITERIOS DE EVALUACION:**

Los criterios de evaluación van asociados a las distintas capacidades terminales previstas en los objetivos.

### **1. - Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.**

#### Criterios de evaluación:

- Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.
- Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.
- Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.
- Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.
- Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.
- 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
- Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.
- En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:
  - Selecciónar las tablas de referencia.
  - Selecciónar 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.

### **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.**

#### Criterios de evaluación

- Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.
- Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.
- Describir los tipos de alimentos, en base a su carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.
- Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.
- Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.

- Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.
- Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.

### **3. - Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética**

#### Criterios de evaluación

- Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.
- Precisar que medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.
- Describir que tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.
- Describir los "ítems" que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.
- En supuestos prácticos 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.

## **6. - PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

Las enseñanzas de este ciclo de Formación Profesional precisan de la asistencia continuada a clase, por lo que en este sentido se tendrá en cuenta lo recogido por el Reglamento de Régimen Interno del instituto para la evaluación continua.

Según el RRI cuando un alumno haya superado el número de faltas correspondientes al 6,25 % del total de las horas del curso ( en este caso 20 h ) se le podrá comunicar la posible pérdida de evaluación continua.

Cuando se haya superado el número de faltas correspondientes al 12,5 % del total de las horas lectivas ( en este caso 40 h ) se podrá comunicar la pérdida de evaluación continua.

Los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua , serán evaluados en la convocatoria de Junio aplicándose los mismos criterios de calificación referidos en el apartado correspondiente.

El procedimiento de evaluación consistirá en una o varias pruebas escritas sobre los contenidos totales de las unidades temáticas correspondientes y la presentación imprescindible de las actividades y trabajos exigidos en cada unidad temática a lo largo del curso.

Serán objeto de evaluación:

#### **A.- Los contenidos conceptuales:**

Comprenden tanto los contenidos conceptuales como el vocabulario propio de cada una de las unidades temáticas.

- En cada evaluación se realizarán uno o varios controles escritos que constituirán la nota de los contenidos conceptuales. Los controles realizados serán eliminatorios

siempre que se alcance una nota de 5, y será necesario obtener como mínimo una nota de 4 en cada uno de los controles realizados para poder hacer la nota media entre ellos.

- En el caso de realizar varios controles teóricos se realizará la nota media entre ellos y **se debe obtener una nota de 5 para superar dichos contenidos conceptuales.**

- Los controles escritos se realizarán en convocatoria única y no se repetirán pruebas escritas cuando el alumno falte a clase en dichas fechas, pues se considera que a lo largo del curso existen ocasiones suficientes para superarlas (examen de evaluación y de recuperación).

Se podrán realizar distintos tipos de pruebas o exámenes:

- Si se hace una prueba tipo test, cada pregunta bien contestada se valorará con 1 punto, la que esté mal contestada restará 0,25 puntos y la no contestada no se puntuará. La puntuación máxima obtenida será de 10 puntos. Para superar dicha prueba, la puntuación mínima será de 5 puntos.

- Si la prueba fuera en forma de preguntas cortas, cada una de ellas bien contestada se valorará con 1 punto (en caso de haber 10 preguntas). Las no contestadas o mal contestadas no se valorarán. La puntuación máxima y mínima que se podrán obtener, serán iguales a la del caso anterior.

- En cualquier tipo de prueba no se admitirá más del 20% de las preguntas sin contestar.

- Se podrán realizar algunas preguntas de tipo práctico en aquellos temas en los que los contenidos conceptuales tengan una aplicación práctica directa, a fin de comprobar si el alumno sabe desenvolverse correctamente y rápidamente ante un supuesto práctico. Este tipo de preguntas se puntuarán como preguntas cortas dentro de la nota total del control o examen correspondiente.

### **B- Los contenidos procedimentales:**

Comprenden la realización de las actividades y trabajos que se propongan, tanto a nivel individual como en grupo.

El trabajo individual se evaluará mediante la realización y entrega de actividades o ejercicios de cada una de las unidades temáticas específicas, valorando además de la resolución de los problemas propuestos, la puntualidad en la entrega de los ejercicios, la organización, la presentación, limpieza y claridad del trabajo.

En los trabajos de grupo se evaluará además la coordinación de todos los miembros del grupo y la participación de cada uno de los alumnos en el trabajo global.

Es imprescindible la presentación de todas las actividades y trabajos propuestos en cada evaluación para poder calificar al alumno, no solamente en este apartado, sino también para poder obtener la calificación global de la evaluación.

### **C.- Los contenidos actitudinales:**

Se valorará la asistencia a clase, actitud del alumno en el aula, su interés por las materias desarrolladas, responsabilidad con los propios compañeros, respeto hacia las opiniones ajenas y valoración del trabajo de los demás. Se hará un seguimiento especial de los procesos de trabajo en grupo, y en consecuencia, se valorará positivamente la integración en el grupo, las aportaciones al trabajo colectivo, el respeto y aceptación de los mecanismos que hagan avanzar los trabajos cooperativos.

La calificación global para cada evaluación se obtendrá con la suma de los tres apartados anteriormente expuestos, y se calculará de la siguiente manera:

### **A. Contenidos conceptuales: 50 % de la nota global.**

Se consideran superados los contenidos conceptuales cuando se alcanza la nota de 5.

Si se obtiene una nota superior a 4 y en los contenidos procedimentales la nota es superior a 5 se podrá aplicar la ponderación de los tres apartados y se superará la evaluación si la nota global de la evaluación es superior a 5.

### **B. Contenidos procedimentales: 40% de la nota global.**

Es imprescindible la presentación de todas las actividades de cada unidad temática con las correcciones indicadas, en su caso, para poder aplicar la ponderación.

Se consideran superados los contenidos procedimentales cuando la nota media obtenida entre todas las actividades propuestas es superior a 5.

Si se obtiene una nota superior a 4 y en los contenidos conceptuales la nota es superior a 5 se podrá aplicar la ponderación de los tres apartados y se superará la evaluación si la nota global de la evaluación es superior a 5.

### **C. Contenidos actitudinales: 10% de la nota global.**

La calificación final de cada evaluación así como las de las convocatorias de Junio y Septiembre se realizarán en números enteros siendo aprobado cuando se alcance una nota de 5 después de aplicar los porcentajes anteriormente explicados.

## **7. - SISTEMA DE RECUPERACIÓN:**

Es necesario plantearse los motivos por los cuales el alumno no ha superado la evaluación. A lo largo del curso se facilitará la posibilidad de resolver dudas, mejorar técnicas, adquirir destrezas, habilidad y seguridad en el trabajo práctico.

El alumno que no haya aprobado una evaluación tiene la opción de superarla en una prueba de recuperación que será de características similares a la realizada en la evaluación.

En el caso de haber suspendido la evaluación pero tener una nota superior a 5 bien en los contenidos conceptuales o bien en los contenidos procedimentales, se guardará esta nota y el alumno tendrá que volver a realizar la parte suspensa siguiendo los criterios de calificación anteriormente expuestos para la evaluación.

La recuperación de los contenidos conceptuales serán de la totalidad de los contenidos de la evaluación.

La recuperación de los contenidos procedimentales consistirá en la presentación de todas las actividades de la evaluación con las correcciones efectuadas o repetidas en el caso que sea indicado por el profesor, además de pruebas escritas prácticas si se considera oportuno dependiendo de los contenidos procedimentales de cada unidad.

En caso de no recuperar de esta manera, al finalizar la tercera evaluación, se realizará una prueba global de **suficiencia en Junio**, con las mismas características aplicadas en el sistema de recuperación. Sólo deberán presentarse a las evaluaciones no aprobadas.

Los alumnos que no hayan superado la asignatura en la convocatoria de Junio tienen la opción de presentarse a la **convocatoria de Septiembre**.

**El procedimiento de recuperación en la convocatoria extraordinaria de Septiembre** se articula en las siguientes partes:

- Entrega de **todos** los trabajos, fichas y actividades realizadas a lo largo del curso con las correcciones, por parte del alumno, de aquellos apartados incompletos.

- Realización de unas **actividades de recuperación** sobre las capacidades terminales no adquiridas y que se adjuntarán al informe de evaluación.
- Realización de una **prueba escrita** sobre los **contenidos conceptuales** de las Unidades de Trabajo indicadas, correspondientes a las capacidades terminales no superadas. La prueba constará de preguntas de desarrollo y/o preguntas de opción múltiple sobre los **contenidos mínimos** del módulo.
- Realización de una **prueba escrita con varias cuestiones de carácter práctico** y/o supuestos prácticos sobre los **contenidos mínimos procedimentales** de las Unidades de Trabajo indicadas.
- La entrega completa de **todos** los trabajos, fichas y actividades que se han llevado a cabo a lo largo del curso se efectuará el mismo día en que esté convocada la realización de la prueba escrita y antes de iniciarse ésta, así como las actividades de recuperación. Su presentación será condición imprescindible para poder realizar la mencionada prueba teórico-práctica.

La calificación de las pruebas teóricas y/o prácticas **supondrán el 80%** de la nota global y las actividades de recuperación un **20 %** de la nota global. Para poder aplicar estos porcentajes la nota de la prueba escrita debe alcanzar un mínimo de 5 puntos.

## **8.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD. DESDOBLES. APOYOS**

Este módulo cuenta con **un profesor de apoyo** durante cinco horas semanales de las 10 horas que tiene asignadas Alimentación Equilibrada, con el fin de que debido a las características del módulo todos los alumnos puedan alcanzar las capacidades terminales del mismo.

Este profesor comparte la labor del profesor titular, especialmente en los contenidos procedimentales: prácticas de mediciones antropométricas para la valoración del estado nutricional, prácticas sobre pesada de raciones de diferentes alimentos, ejercicios sobre los diferentes tipos de dietas propuestos, apoyo en el proceso de aprendizaje de los diferentes programas informáticos de Dietética, y la corrección de los trabajos individuales y de grupo que se desarrollan a lo largo de casi todas las unidades de este módulo.

## **9. – MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

### **A. ESCRITOS**

- Apuntes facilitados por el profesor, y anotaciones tomadas por el alumno en el aula, procedentes de las explicaciones del profesor.
- Trabajos individualizados propuestos en el aula o fuera de ella.

### **Bibliografía de consulta:**

Libros :

- Cervera, Pilar- Clapes J.- Rigolfas R .“ Alimentación y dietoterapia”. Ed. McGraw-Hill Interamericana.
- Krause. “Nutrición y Dietoterapia”. Edit. Mc Graw-Hill. . Interamericana
- Larrañaga , Ildfonso J. – Carballo, Julio M. – Rodríguez, M<sup>a</sup> del Mar- Fernández J. A. “Dietética y Dietoterapia”. Edit. McGraw-Hill.Interamericana
- Mataix Verdú, José- Carazo Marín, Emilia. “Nutrición para educadores”. Ed Diaz de Santos.
- R. Repullo Picasso. “ Dietética razonada. La alimentación en la salud y en la enfermedad”. Ed Marbán.

- Requejo, Ana M- Ortega Rosa M. “Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria”. Editorial Complutense.
- Rojas Hidalgo. “Dietética. Principios y aplicaciones”. Ed Cea
- Vazquez Martínez, Clotilde- Lopez Nomdedeu, Consuelo- De Cos Blanco, Anna I. “Alimentación y Nutrición. Manual Teórico-Práctico” . Ed: Diaz de Santos.

**Tablas de composición de alimentos:**

- Moreiras, Olga- Carbajal, A- Cabrera, “Tablas de composición de alimentos” L. Ed. Pirámide. U.C.M.
- Tablas de Composición de los Alimentos. C.S.I.C.
- Tablas de Composición de alimentos españoles. Ministerio de Sanidad y Consumo

**B. AUDIOVISUALES**

Utilización de videos ( Video del aceite; cerdo; Videoteca Insero: Organización de la Alimentación en Residencia de la 3ª edad- Vigo) diapositivas, transparencias, láminas.

**C. GRUPALES**

Trabajos realizados en grupo, preferentemente reducido, con posterior exposición y debate en el aula.

**D. MANEJO DEL MATERIAL DISPONIBLE EN EL LABORATORIO**

Báscula, Tallímetro, Cinta métrica, Lipocalibre, Medidor de grasa por conductimetría

Simuladores de alimentos por raciones