

IES SALVADOR ALLENDE

CICLO FORMATIVO DE DIETÉTICA

PROGRAMACIÓN CURSO 2017 – 2018

1º DE DIETÉTICA

Alimentación Equilibrada	Página 2
Control alimentario	Página 11
Fisiopatología aplicada a la dietética	Página 20
Organización de la unidad de dietética	Página 26

PROGRAMACIÓN CURSO 2017-2018

1. OBJETIVOS GENERALES

Este módulo de Alimentación equilibrada se encuentra relacionado con la Unidad de competencia nº 2 del Título de Técnico superior de Dietética : *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.

2. CONTENIDOS

Las unidades de trabajo se agrupan en bloques temáticos:

BLOQUE TEMÁTICO I: INTRODUCCIÓN A LA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

BLOQUE TEMÁTICO II: ENERGÍA Y NUTRIENTES

BLOQUE TEMÁTICO III: LOS ALIMENTOS

BLOQUE TEMÁTICO IV: EVALUACIÓN NUTRICIONAL

BLOQUE TEMÁTICO V: ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS

BLOQUE TEMÁTICO VI: SEGUIMIENTO DE DIETAS

BLOQUE TEMÁTICO I: INTRODUCCIÓN A LA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

U.T. 1: Conceptos relacionados con la alimentación: (10 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: Alimento, nutriente, Alimentación y Nutrición, Dietética, Bromatología, Dieta, etc.

Tecnología de alimentos: Progresos en la conservación y procesado de alimentos.

Objetivos nutricionales

• **Contenidos mínimos del bloque temático I:**

- ✓ Definir los conceptos relacionados con la alimentación.
- ✓ Conocer los distintos factores que influyen en la alimentación
- ✓ Relación e influencia de la alimentación en la salud
- ✓ Analizar la evolución del desarrollo tecnológico aplicado a la alimentación
- ✓ Analizar los distintos patrones de alimentación en el mundo, así como los factores que los determinan.
- ✓ Conocer las tendencias actuales en el consumo de alimentos y los objetivos nutricionales establecidos por la OMS

BLOQUE TEMÁTICO II: ENERGÍA Y NUTRIENTES

U.T. 2: Energía y requerimientos energéticos 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: Gasto energético total:

. Metabolismo basal

- . Gasto energético según actividad física
- . 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, fuentes alimentarias, necesidades y patologías relacionadas con el consumo de los siguientes nutrientes:

- . Glúcidos
- . Lípidos
- . Proteínas
- . Vitaminas
- . Minerales
- . Agua.

Densidad de nutrientes en un alimento

Tablas de ingestas recomendadas de nutrientes

Ingestas recomendadas de nutrientes para la población sana: cálculo de las recomendaciones nutricionales en individuos sanos.

- **Contenidos mínimos del bloque temático II :**

- ✓ Calorimetrías directa e indirecta para el cálculo del valor energético de los alimentos.
- ✓ Números de Atwater: valor numérico, origen y significado.
- ✓ Calorimetría directa e indirecta para el cálculo energético de un individuo.
- ✓ Analizar los factores que contribuyen al gasto energético total de un individuo.
- ✓ Gasto energético basal y Gasto energético por actividad física: definición, factores que influyen en el gasto, formas empleadas para su determinación.
- ✓ Concepto de masa celular activa y su repercusión en el GEB.
- ✓ Estimación del GET de individuos sanos mediante tablas de referencia.
- ✓ Realización de problemas para calcular el GET de individuos sanos empleando métodos diversos para la valoración del GEB y del GEA.
- ✓ Características de los nutrientes: metabolismo, requerimientos, patologías relacionadas con excesos y carencias, fuentes alimentarias.
- ✓ Manejo de las tablas de ingestas recomendadas de nutrientes y energía para población sana.
- ✓ Cálculo de los requerimientos nutricionales. Conceptos de necesidades nutricionales, ingestas recomendadas. Valores de referencia establecidos por organismos y autoridades competentes.

BLOQUE TEMÁTICO 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 y huevos.
- . Tubérculos, legumbres y frutos secos.
- . Verduras y hortalizas
- . Frutas.
- . Cereales y derivados
- . Grasas y aceites.
- . Aguas, bebidas refrescantes, bebidas alcohólicas y no alcohólicas

.Otros : Edulcorantes, Estimulantes, Condimentos y especias.

. Alimentos servicio, "Fast- food"

Tablas de composición de alimentos: manejo de las mismas.

- **Contenidos mínimos del Bloque temático III:**

- ✓ Guías dietéticas: definición, objetivos, tipos. Elaboración de diferentes guías dietéticas.
- ✓ Características bromatológicas de los grupos de alimentos y de los principales alimentos de cada grupo.
- ✓ Variación de la composición nutricional en los alimentos en relación a las técnicas de cocinado y conservación de alimentos.
- ✓ Manejo de las tablas de composición de alimentos y programas informáticos.
- ✓ Cálculo de la composición nutricional de un alimento, una comida y un menú.
- ✓ Etiquetas nutricionales de los alimentos. Cantidad de nutriente en un alimento en relación a la CDR.
- ✓ Concepto y cálculo de la densidad de nutrientes en un alimento o en una dieta.

BLOQUE TEMÁTICO IV: EVALUACIÓN NUTRICIONAL

U.T. 5: Valoración del estado nutricional (40 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)
 - Indices de masa corporal
 - Interpretación de pérdida y ganancia de peso
 - Tablas de crecimiento en niños o tablas de percentiles.
- Circunferencia cefálica y Perímetro torácico
- Pliegues cutáneos: Valoración de la reserva grasa subcutánea y corporal
 - . Características técnicas del lipocalibre y medición del pliegue
 - . Otras técnicas de medición de la grasa corporal
 - . Tablas y valores de referencia
- Circunferencia del brazo, Circunferencia muscular del brazo y Área muscular del brazo
- Circunferencia de cintura y de cadera. Perímetro abdominal.

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 (30 horas)

Objetivos en la estimación del consumo de alimentos.

Tipos de encuestas alimentarias: nacionales, familiares e individuales.

Modelos para valorar la ingesta de alimentos:

- Recuerdo dietético de 24 horas
- Cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos
- Diario dietético (método de pesada y de doble pesada)
- Historia dietética

Evaluación de la ingesta de nutrientes en individuos:

- Índice ingesta-recomendación
- Índice de calidad global de la dieta
- Índices de calidad nutricional

Evaluación de la ingesta de nutrientes en colectivos. Métodos.

- **Contenidos mínimos del bloque temático IV:**

- ✓ Importancia de la VEN de un individuo y de su repercusión en el proceso de salud y enfermedad.
- ✓ Aspectos que se valoran en el estado nutricional de un individuo.
- ✓ Clasificación y descripción de los diferentes estados nutricionales: tipos de malnutrición y desnutrición.
- ✓ Medidas antropométricas: definición, realización de las técnicas de medida y valoración.
- ✓ Cálculo y valoración del IMC en adultos y niños.
- ✓ Valoración del peso y talla en niños con las tablas de percentiles.
- ✓ Valoración de la variación de peso en un individuo.
- ✓ Parámetros bioquímicos, hematológicos e inmunológicos. Valores normales y alterados y su repercusión en el estado nutricional.
- ✓ Objetivos de la valoración de la ingesta de alimentos
- ✓ Tipos de métodos para la estimación del consumo de alimentos. Encuestas alimentarias. Ventajas e inconvenientes de cada uno de los métodos utilizados.
- ✓ Valoración de la ingesta de un individuo utilizando tablas de composición de alimentos y programas informáticos de valoración de dietas.
- ✓ Análisis de los datos obtenidos mediante los datos de estimación del consumo de alimentos.
- ✓ Formas de expresar la valoración de la ingesta de nutrientes de individuos y colectivos. Índices de ingesta y de calidad nutricional.

BLOQUE TEMÁTICO V: ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS (110 horas)

U.T. 7: Elaboración de dietas equilibradas en el adulto sano (30 horas)

Objetivos de la alimentación equilibrada. Factores que se deben considerar para planificar una dieta equilibrada

Aporte de energía

Aporte de nutrientes plásticos y reguladores. Equilibrio entre nutrientes. Requerimientos nutricionales

Gustos personales y hábitos alimentarios.

Ritmo alimenticio y composición de las distintas comidas

Distribución del ingreso calórico y nutrientes

Procedimientos y normas para confeccionar una dieta equilibrada.

Realización de dietas equilibradas para adultos sanos. Métodos: cuantitativo y cualitativo o por raciones.

Tablas de intercambio de alimentos

Criterios o parámetros de calidad de una dieta.

U.T. 8: Alimentación en el anciano (10 horas)

Factores que afectan al estado nutricional de los ancianos:

- Cambios fisiológicos y bioquímicos en el envejecimiento.
- Factores psicológicos y sociológicos

Necesidades nutritivas en el anciano

Adecuación nutricional de la dieta en ancianos

Características generales de la dieta del anciano.

Realización de dietas equilibradas para ancianos.

Interacciones nutrientes- fármacos

U.T.9: Alimentación de la mujer en los diferentes periodos fisiológicos: embarazo, lactancia y menopausia. (10 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 periodo y dieta
- Situaciones en que se requieren modificaciones dietéticas

Realización de dietas equilibradas en los periodos antes descritos.

U.T.10: Alimentación infantil (20 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.
- Lactancia materna: Ventajas
- Lactancia artificial
- Alimentación complementaria.

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.
- 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 (10 horas)

Objetivos de la alimentación colectiva

Tipos de restauración colectiva: comedores hospitalarios, escolares, empresas...

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 del menú en la alimentación colectiva

Realización de menús para distintos tipos de comedores colectivos.

U.T. 12: Nutrición y deporte (6 horas)

Necesidades de energía en las distintas actividades deportivas.

Necesidades de nutrientes en el deporte.

Dieta habitual del deportista

Dieta durante la competición, y anterior y posterior al ejercicio físico intenso.

U.T. 13: Formas alternativas de alimentación (14 horas)

Interés social de las dietas alternativas. 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, otras formas de alimentación: El vegetarianismo y la dieta vegetariana, la dieta macrobiótica, la "alimentación natural".

- **Contenidos mínimos del bloque V:**

- ✓ Características de la alimentación equilibrada.
- ✓ Factores a tener en cuenta en la planificación de una dieta equilibrada.
- ✓ Energía y nutrientes energéticos. Cálculo del perfil calórico de una dieta.
- ✓ Ritmo alimenticio y alimentos característicos de cada comida.
- ✓ Elaboración de dietas equilibradas para individuos sanos por diversos procedimientos:
 - Método cuantitativo
 - Método cualitativo o de las raciones
 - Utilización de programas informáticos para la elaboración de dietas
- ✓ Ajuste de las cantidades de vitaminas y minerales en una dieta equilibrada.
- ✓ Determinación de los distintos parámetros que valoran la calidad de la dieta: calidad proteica, calidad de la grasa, calidad de las vitaminas, calidad de los minerales, cantidad de fibra, etc.
- ✓ Analizar las características y necesidades nutricionales de los individuos sanos en las diferentes etapas de la vida: infancia, adolescencia, edad adulta, ancianos, mujer embarazada, mujer en lactancia y en la menopausia.
- ✓ Adaptaciones cuantitativas y cualitativas en las dietas para individuos sanos en cada uno de los periodos fisiológicos anteriores.
- ✓ Características de la alimentación colectiva
- ✓ Elaboración de dietas para distintos comedores colectivos: residencias de ancianos, comedores escolares, dieta basal hospitalaria.
- ✓ Características de la dieta en el deporte. Variaciones cualitativas y cuantitativas en relación a la dieta equilibrada.
- ✓ Características de otras formas alternativas de alimentación.
- ✓ Comparación de los distintos aspectos nutricionales de las diferentes formas de alimentación y análisis de los posibles desequilibrios nutricionales y su repercusión en la salud.

BLOQUE TEMÁTICO VI: SEGUIMIENTO DE DIETAS

U.T. 14: Seguimiento y evaluación de las dietas (6 horas)

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

- **Contenidos mínimos del bloque VI:**

- ✓ Análisis de los factores que influyen en el éxito o fracaso del seguimiento de una dieta.
- ✓ Seguimiento de la adherencia o rechazo a la dieta.
- ✓ Identificación de los problemas y propuestas de mejora del plan dietético.

3. 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.

4. 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 este 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, pero se presentarán a la totalidad de los contenidos, tanto conceptuales como procedimentales de todas las evaluaciones, pues la pérdida del derecho a la evaluación continua supone que no se tendrán en cuenta las notas parciales de las evaluaciones.

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 eliminarán materia teórica siempre que se alcance una nota de 5, en caso de obtener menor puntuación deberá repetir las pruebas suspensas en el examen de evaluación, y será necesario obtener en dicho examen una nota mínima de 4 en cada una de las pruebas teóricas realizadas para poder mediar entre ellos.

- 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:

- Pruebas de tipo test: las respuestas mal contestadas restarán un cuarto o un quinto del valor de la pregunta, en función de si son cuatro o cinco las opciones de respuesta, respectivamente.

- Pruebas en forma de preguntas cortas: Las no contestadas o mal contestadas no se valorarán.

- 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.

El máximo permitido es el 20% de las preguntas sin contestar.

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 la exposición de los trabajos en el aula además de 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, responsabilidad en el trabajo, participación, respeto a los compañeros y a 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: 60 % 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 en los contenidos conceptuales y en los procedimentales la nota es superior a 6 se podrá aplicar la ponderación de los tres apartados y se superará la evaluación si la nota global de la evaluación es 5 o superior.

B. Contenidos procedimentales: 30% 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.

Para los alumnos que no hayan superado las actividades y si la profesora lo considera, se les realizará un examen práctico a fin de comprobar si sabe desenvolverse correcta y rápidamente en un supuesto práctico. El valor de este ejercicio mediará con la nota de las actividades.

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 5 o superior.

C. Contenidos actitudinales: Hasta un 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.

5. - SISTEMA DE RECUPERACIÓN:

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 será 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, en tiempo y forma; 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. El alumno sólo debe presentarse a las evaluaciones no aprobadas.

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

El procedimiento de evaluación en la convocatoria extraordinaria de Junio 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.

BIBLIOGRAFIA:

Tablas de composición de alimentos:

- Moreiras, Carbajal y otros "Tablas de composición de alimentos" Ed. Pirámide. U.C.M. Edic 17.

Otras:

- Tablas de Composición de los Alimentos. C.S.I.C.

- Tablas de Composición de alimentos españoles. Ministerio de Sanidad y Consumo

Bibliografía de consulta:

- Requejo, Ana M - Ortega Rosa M. "Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria". Ed.Complutense.

- Vazquez Martínez, Clotilde- Lopez Nomdedeu, Consuelo- De Cos Blanco, Anna I. "Alimentación y Nutrición. Manual Teórico-Práctico" . Ed: Diaz de Santos.

- Cervera, Pilar- Clapes J.- Rigolfas R . " Alimentación y dietoterapia". Ed. McGraw-Hill .

- Krause. "Nutrición y Dietoterapia". Ed. Mc Graw-Hill. . Interamericana

- Mataix Verdú, José- Carazo Marín, Emilia. "Nutrición para educadores". Ed. Díaz de Santos.

- R. Repullo Picasso. " Dietética razonada. La alimentación en la salud y en la enfermedad". Ed Marbán.

- Rojas Hidalgo. "Dietética. Principios y aplicaciones". Ed Cea

- FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética). " Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Ed. Eunsa. Asrtolabio.

Módulo 4: CONTROL ALIMENTARIO

EXTRACTO de la PROGRAMACIÓN curso 2017 - 2018

1. OBJETIVOS GENERALES: CAPACIDADES TERMINALES

La referencia del sistema productivo de este módulo se encuentra en la **Unidad de Competencia nº 4** del correspondiente R.D. 536/1995, del 7 de abril (BOE 2 de junio), por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética, y que dice:

"Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-sanitaria".

La adaptación al sistema educativo de esta unidad de competencia, que ha dado lugar al módulo de **Control Alimentario**, conlleva que se fijen los siguientes objetivos a conseguir por parte del alumno, expresados en términos de **Capacidades Terminales**:

- 1.- Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionándolo y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado.
- 2.- Analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.
- 3.- Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.
- 4.- Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo y/o cuantitativo correcto.

2. CONTENIDOS MÍNIMOS:

U.T. 1: Introducción al Control Alimentario

- Concepto de Control Alimentario
- Objetivos del Control Alimentario
- Tipos de Control Alimentario.
- Etapas en el Control alimentario

U.T.2: Material general del laboratorio

- Clasificación del material de laboratorio: tipos, descripción, usos y reconocimiento.
- Material volumétrico: manejo, usos, enrase correcto, exactitud y precisión.
- Aparataje básico en el laboratorio de análisis de alimentos.
- Limpieza, conservación y precauciones en el manejo del material y aparatos del laboratorio.
- Agua de uso en el laboratorio.

U.T.3: Seguridad e Higiene en el laboratorio

- Normas generales de higiene en el laboratorio
- Manejo de productos químicos en el laboratorio: etiquetado, pictogramas, riesgos específicos, consejos de seguridad. Fichas de seguridad.

- Elementos de protección individuales y colectivos.
- Seguridad en las operaciones básicas: manipulación de vidrio, calentamiento, agitación, centrifugación, manipulación de ácidos y álcalis, utilización de aparatos eléctricos.
- Eliminación de residuos.
- Medidas generales de actuación en exposiciones accidentales.

U.T.4: Técnicas analíticas e instrumentales de laboratorio I. Aplicación al análisis de los alimentos

- Medida de la temperatura. Concepto. Termómetros: tipos y usos.
- Medida de volúmenes: unidades y equivalencias.
- Medida de masa. Balanzas: tipos, normas uso correctas y precauciones. Técnica y material de pesada.
- Densidad: conceptos, densidad absoluta y relativa. Determinaciones: densímetros y picnómetros.
- Longitud: unidades. Aparatos de medida: calibre o pie de rey
- Presión: unidades. Aparatos de medida. Aplicación al análisis de alimentos.
- Disoluciones: Concepto y componentes. Formas de expresar la concentración y equivalencias. Preparación de disoluciones y resolución de problemas
- Diluciones: concepto. Preparación de diluciones. Resolución de problemas

U.T.5: Técnicas analíticas e instrumentales de laboratorio II. Aplicación a análisis de los alimentos.

- Concepto de Bromatología. Tipos de análisis bromatológico
- Determinaciones bromatológicas básicas:
 - * Composición centesimal de un alimento: agua, sales minerales, proteína bruta, grasa bruta, fibra alimentaria, glúcidos.
 - * Determinación de pH. Indicadores. Manejo de pH-metros.
 - * Refractometría. Refractómetro: usos y manejo
 - * Valoraciones volumétricas: determinación de la acidez de la leche, vinos y grasas y aceites.
- Técnicas especiales en el laboratorio:
 - Cromatografía: material y técnicas
 - Espectrofotometría: material, técnica. Curvas de calibración
 - Técnicas inmunológicas.
 - Uso de kits comerciales

U.T.6: Calidad alimentaria Propiedades sensoriales: características organolépticas de los alimentos

- Calidad alimentaria: concepto y criterios de apreciación
- Métodos para valorar la calidad
- Características organolépticas. Color, olor, aroma, sabor y textura.
- Jueces sensoriales o catadores. Entrenamiento.
- Condiciones de la prueba de evaluación.
- Pruebas sensoriales. Tipos de pruebas

U.T.7: Alteraciones de los alimentos. Contaminaciones

- Conceptos básicos de higiene alimentaria
- Alteraciones de los alimentos: clasificación.
 - Alteraciones físicas
 - Alteraciones abióticas
 - * Alteraciones bioquímicas
 - Oxidación lipídica
 - Pardeamiento enzimático y no enzimático.
 - * Alteraciones químicas:
 - Tóxicos naturales
 - Contaminantes químicos
 - Aditivos

U.T.8: Aditivos alimentarios

- Definición de aditivo y coadyuvante tecnológico
- Clasificación de aditivos
- Ingesta diaria admisible de aditivos (I.D.A.)
- Estudios que evalúan el uso de aditivos: bioquímicos y de toxicidad

U.T.9: Reglamentación alimentaria:

- Introducción. Normas y principios generales
- Legislación alimentaria: Codex AlimentariusMundi. Código Alimentario Español
- Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.
- Normas de calidad
- Legislación de la Unión Europea
- Etiquetado, envasado y publicidad alimentaria

U.T.10: Toma de muestras:

- Definiciones de parámetros de muestreo
- Objetivos de la toma de muestras
- Propiedades de la muestra
- Tipos de muestreo.
- Técnicas de toma de muestras
- Utensilios y recipientes de muestreo
- Identificación, manipulación, transporte y medios de conservación de las muestras.
- Normativa oficial sobre la toma de muestras

U.T 11: Control y análisis de leche. Criterios de calidad.

U.T 12: Control y análisis de aguas potables. Criterios de calidad.

U.T 13: Control y análisis de cereales y derivados. Criterios de calidad.

U.T 14: Control y análisis de aceites y grasas. Criterios de calidad.

U.T 15: Control y análisis de carnes y derivados. Criterios de calidad.

U.T 16: Control y análisis pescados. Criterios de calidad.

U.T 17: Control y análisis de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Criterios de calidad.

3.- TEMPORALIZACIÓN

El tiempo total asignado en el R.D. del currículo a este Módulo es de **190 horas**, distribuidas en 6 periodos lectivos semanales.

Se realizarán **3 evaluaciones** y la distribución de los contenidos es la siguiente según las horas estimadas para cada unidad temática:

Primera evaluación: Unidades de trabajo 1, 2, 3 y 4

Segunda evaluación: Unidades de trabajo 5, 6, 7, 8 y 9

Tercera evaluación: Unidades de trabajo 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17

Estas distribuciones no pueden ser rígidas, debiendo adaptarse a la capacidad de los alumnos, la extensión y dificultad que ellos encuentren en las diferentes unidades de trabajo, la disponibilidad del material necesario...

4.- PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La asistencia del alumno a clase es **obligatoria** para tener derecho a la evaluación continua. 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 la Normativa vigente y lo

recogido por el Reglamento de Régimen Interno del IES Salvador Allende para la evaluación continua.

Según el RRI cuando un alumno haya superado el número de faltas de asistencia correspondientes al **6,25 % del total** de las horas del curso (**en este módulo 12 h**) se le podrá enviar un "Aviso de pérdida de evaluación continua",

Si persiste en su no asistencia y alcanza el número de faltas correspondientes al **12,5 % del total** de las horas lectivas (**en este módulo 24 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 ordinaria de junio aplicándose los mismos criterios de calificación referidos en el apartado correspondiente, pero se presentarán a la totalidad de los contenidos, tanto conceptuales como procedimentales de todas las evaluaciones, pues la pérdida del derecho a la evaluación continua supone que **no se tendrán en cuenta las notas parciales de las evaluaciones**.

No se consideraran justificables las faltas debidas a actividades laborales, dado que se trata de una enseñanza oficial presencial (con 4 convocatorias oficiales), existiendo, todos los años, para los alumnos que no pueden asistir a clase las PRUEBAS LIBRES, sin límite de convocatorias.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Con el objeto de conseguir las capacidades terminales y superar los contenidos mínimos programados, serán objeto de evaluación:

A.- Los contenidos conceptuales:

La asimilación de los contenidos teóricos adquiridos en cada evaluación.

B.- Los contenidos procedimentales:

Ejecución de actividades prácticas en el laboratorio

Realización de fichas de trabajo de cada práctica realizada en clase

Resolución de supuestos prácticos, problemas y ejercicios

Realización de cualquier trabajo monográfico de algunas unidades de trabajo, o de parte de ellas.

Se valorará la puntualidad en la entrega de los trabajos, la organización, limpieza y claridad.

C.- Los contenidos actitudinales:

Asistencia a clase, puntualidad, actitud del alumno en el Aula-Laboratorio, su interés por las materias desarrolladas, respeto al profesor y cumplimiento de las normas y responsabilidades asignadas por él, respeto y responsabilidad con los propios compañeros, limpieza y orden en la ejecución de las prácticas, respeto hacia las opiniones ajenas, valoración del trabajo de los demás, la participación en el aula.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Se realizarán **tres evaluaciones**, que se ajustaran al calendario fijado por Jefatura de Estudios.

Valorándose los siguientes apartados:

A.- Los contenidos conceptuales supondrán el 40 % de la nota global de evaluación:

Se realizará un examen escrito sobre los contenidos conceptuales impartidos en cada evaluación.

Para obtener esta nota se podrán realizar cualquiera de las siguientes pruebas:

- **Controles teóricos escritos**, en forma de preguntas (cortas, largas, de desarrollo, etc.) en las que 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. **Se descontará 0,1 puntos en la nota de cada control, por cada falta de ortografía detectada.** (para fomentar la correcta expresión escrita)

- **Pruebas escritas** en forma de preguntas con respuestas múltiples. Se facilitará cuatro o cinco respuestas de las cuales sólo una será correcta. Las preguntas no contestadas no se valorarán y las mal contestadas descontarán de 0,20 a 0,25 puntos cada una dependiendo del número de respuestas facilitadas.

0,25

Será necesario para liberar contenidos conceptuales y poder acceder al examen práctico, obtener una calificación igual o superior a 5 puntos. Si el alumno supera la nota de 4 puntos, pero **no ha llegado al 5**, podrá presentarse, de forma condicional, al Examen Práctico y se le podrá aplicar el porcentaje del 40 % en el apartado de contenidos conceptuales. Para ser evaluado el alumno debe tener entregadas **todas** las actividades que se hayan realizado en esa evaluación.

B-Los contenidos procedimentales supondrán el 55% de la nota global de evaluación:

Se evaluarán a través de:

a -Pruebas de tipo práctico: Consistirá en la realización de **una o varias pruebas prácticas y/o supuestos prácticos** de las que se hayan realizado con anterioridad en el laboratorio. Siendo su incidencia sobre la nota global del 40%.

Para realizar la fase práctica, es necesario que el alumno haya superado la fase teórica al menos con un 4.

Es necesario obtener como mínimo una nota de **5 en la prueba práctica** para aplicarle el porcentaje del 40 %.

b -En las actividades prácticas diarias del laboratorio se valorará la destreza manual, así como el orden en la ejecución de las prácticas y la aplicación de conocimientos previos ya adquiridos. La profesora también podrá realizar preguntas sobre la mencionada práctica y/o supuesto práctico, valorando especialmente cómo aplica el alumno esos conocimientos. El alumno firmará cada práctica que haya realizado para que quede constancia de ello.

Si el alumno **no ha realizado al menos el 80%** de las prácticas de laboratorio, no puede realizar las pruebas teóricas o prácticas/supuestos prácticos que se realicen en cada evaluación.

c -Fichas de trabajo. Durante el curso el alumno realizará una ficha de trabajo de cada práctica y/o supuesto práctico que recoja el fundamento, materiales y aparatos, reactivos, técnica, resultados e interpretación y observaciones.

Todas las fichas serán recogidas y firmadas por la profesora en el plazo que se indique al alumno, serán valoradas periódicamente y se tendrá en cuenta la puntualidad en la entrega, deben ser trabajos originales del alumno y no copiados de otro compañero.

d -Resolución de problemas relacionados con las unidades de trabajo. La profesora puede requerir al alumno la resolución de problemas similares a los realizados con anterioridad en el laboratorio.

e -Trabajos monográficos: si la profesora lo considera oportuno puede exigir la realización de trabajos sobre alguna de las unidades de trabajo o parte de ellas. Deben ser trabajos originales del alumno y no copiados de otro compañero. Pueden ser individuales o en grupo

La calificación de estos 4 últimos apartados supondrá el **15% restante** del apartado **B**.

Los alumnos que no realicen los trabajos o problemas propuestos o no presenten las fichas de trabajo en el tiempo y modo que indique la profesora no podrán ser calificados como "aptos". Para optar a cada evaluación será necesario tener firmadas por la profesora las fichas y trabajos, su presentación será imprescindible para la realización de las diferentes pruebas.

C- Los contenidos actitudinales supondrán el 5% de la nota global de evaluación

En cuanto a la ACTITUD, dado el **perfil profesional** como futuro "Técnico Superior en Dietética", el alumno deberá demostrar la posesión de actitudes de comportamiento y formas de actuar con el paciente/ cliente y con el equipo de trabajo, para así adquirir la dimensión actitudinal de la competencia requerida que establece la ley para su Cualificación Profesional.

Para la puntuación en este apartado se hará especial hincapié en:

- Respeto al profesor y cumplimiento de las normas establecidas obedeciendo sus indicaciones en todo momento.
- Respeto y colaboración con sus compañeros.
- Asistencia a clase, sin perjuicio de lo indicado a este respecto en la evaluación continua (pérdida del derecho a la misma por acumulo de faltas), se valorará esta actitud dada la importancia que tiene en su futura labor sanitaria. **(por cada falta de asistencia se descontará 0,1 punto de la nota global de la evaluación)**
- Puntualidad: pasados 5 minutos no se permitirá la entrada a clase sin causa justificada documentalmente, debiendo esperar al siguiente periodo lectivo.
- No utilizar el teléfono móvil, cámara de fotos ni otros dispositivos electrónicos, sin autorización del profesor.
- Utilización correcta y cuidadosa del material del centro.

El contravenir estas normas, además de perder la calificación en la actitud, podría suponer una **sanción disciplinaria** por no cumplir la Legislación de la CAM y el Reglamento de Régimen Interno del Instituto.

La calificación final de cada evaluación se obtendrá mediante la suma de los tres apartados **A+B+C**. Dicha suma se realizará con números enteros del 1 al 10, siendo necesario obtener como mínimo un 5 para considerar la evaluación superada.

En el "Boletín de Notas" correspondiente a la 1ª y 2ª evaluación no se redondearán las calificaciones, sólo aparecerá la primera cifra sin decimales, aunque se conservará la nota completa (dato que conocerá el alumno) y cuando al concluir el curso se realice el computo de todas las "notas completas" de las evaluaciones, si se podrá redondear (hacia arriba a partir de 0,5) en la NOTA FINAL del Módulo.

Hay que hacer constar que **los conocimientos procedimentales no pueden considerarse liberados hasta la obtención de la calificación final**.

Cuando el alumno no haya superado una evaluación, tendrá la posibilidad de recuperarla.

Los controles, tanto teóricos como prácticos, que se puedan realizar a lo largo de cada evaluación serán en **CONVOCATORIA ÚNICA**, sólo en los tres exámenes de evaluación podría hacerse un examen fuera de la fecha indicada siempre que la falta sea justificada y esté debidamente documentada, además de que sea factible la corrección y la entrega de la nota en los plazos marcados por la secretaría del Instituto.

COMPETENCIA LINGÜÍSTICA:

Con el fin de mejorar la EXPRESIÓN ESCRITA de nuestros alumnos se controlará la existencia de faltas de Ortografía, aplicando las siguientes medidas:

Las faltas cometidas en los exámenes se penalizarán **descontando 0,1 punto por cada una de ellas en la nota final del control**.

5- SISTEMA DE RECUPERACION

La recuperación se llevará a cabo a lo largo de la evaluación siguiente, con objeto de que el alumno tenga tiempo para consultar dudas, repasar contenidos, repetir los supuestos prácticos en los que no haya adquirido las destrezas necesarias, **siempre que el tiempo y la disponibilidad del material lo permitan**.

Si el alumno hubiera obtenido una calificación de al menos un 5 en alguno de los apartados conceptuales o procedimentales de esa evaluación, acudirá a la recuperación sólo con la parte no apta.

Si tampoco ahora consiguiera superar la evaluación, deberá realizar la recuperación de todos los conceptos y procedimientos de la mencionada evaluación en la **convocatoria ordinaria de junio**.

El contenido y forma de calificación de cada recuperación, tanto teórica como práctica será semejante al de la evaluación que se pretende recuperar. Además deberá presentar los trabajos o fichas con las correcciones indicadas en caso de que no fueran superados en su momento.

Esta condición es **indispensable** para presentarse a las pruebas teórica y práctica

A lo largo del curso se realizarán tres evaluaciones y recuperaciones de las mismas en caso necesario, salvo en la tercera evaluación, cuya recuperación coincidirá con la prueba global de todo el Módulo correspondiente a la **CONVOCATORIA ORDINARIA DE JUNIO**, con las mismas características aplicadas en el sistema de recuperación.

Sólo deberán presentarse a las evaluaciones no aprobadas.

Todas las pruebas que se realicen durante el curso, serán en "**CONVOCATORIA ÚNICA**", es decir, ningún alumno podrá pedir que se le haga a él aparte la prueba, alegue la causa que alegue, dado que la propia dinámica de la asignatura impediría el normal desarrollo del curso, por otra parte, la realización de las recuperaciones impiden que ese alumno se vea perjudicado por esta decisión

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS QUE HAYAN PERDIDO EL DERECHO A LA EVALUACIÓN CONTINUA.

Los alumnos que debido al número de faltas de asistencia a clase han perdido el derecho a la evaluación continua serán evaluados en la convocatoria ordinaria de junio.

Las pruebas teórico- prácticas consistirán en:

Una prueba teórica (40%) que versará sobre **todos los contenidos conceptuales** impartidos a lo largo del curso. Si supera este examen con una nota de al menos un 4, realizará de forma condicional, una o varias pruebas procedimentales. Con esta nota mínima de 4 se aplicará el porcentaje del 40 % y podrá acceder al examen práctico.

Una o varias pruebas prácticas (50%) sobre los procedimientos impartidos durante el curso, siendo necesario obtener una nota media de 5 entre todas las pruebas procedimentales realizadas en esta Convocatoria, para aplicar el porcentaje del **50%** sobre la calificación global.

Además, deberán presentar el día del examen y antes del comienzo de éste, **todas las actividades propuestas por el profesor a lo largo del curso, así como los trabajos que se hayan solicitado a todos los alumnos**, debiendo ser trabajos originales realizados por el alumno y no copiados de otro compañero. Se considerará **IMPRESINDIBLE SU PRESENTACIÓN PARA PODER SER EVALUADO** en esta convocatoria y supondrá un **10% de la nota global**

Siendo necesario obtener de nota final como mínimo un 5 para considerar el Módulo aprobado.

En caso de no superar estas pruebas se podrá presentar a la **EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA de JUNIO**, en la que dada la estrecha relación entre todas las Unidades Didácticas del Módulo CONTROL ALIMENTARIO, el alumno será evaluado de **TODOS los contenidos del Módulo**.

Durante el "PERIODO DE RECUPERACIÓN EN JUNIO" el alumno deberá asistir a clase para repasar contenidos, consultar dudas y repetir los supuestos prácticos en los que no haya adquirido las destrezas necesarias.

Se considera imprescindible la presentación de todos los trabajos y actividades realizados en las tres evaluaciones, además el profesor también podrá pedir nuevos trabajos de recuperación, si lo considerara oportuno. El alumno deberá entregar todo este material para poder ser evaluado en la convocatoria extraordinaria y supondrá un **10% de la nota**.

Las pruebas teórico- prácticas consistirán en:

Una prueba teórica (40%) que versará sobre todos los contenidos conceptuales impartidos a lo largo del curso. Si supera este examen con una nota de al menos un 4, podrá pasar de forma condicional al examen práctico donde realizará una o varias pruebas procedimentales. Con esta nota mínima de 4 se aplicará el porcentaje del 40 % y podrá acceder al examen práctico.

Una o varias pruebas prácticas (50%) sobre los procedimientos impartidos durante el curso, siendo necesario obtener una nota media de 5 entre todas las pruebas procedimentales realizadas en esta Convocatoria, para aplicar el porcentaje del **50%** sobre la calificación global.

Siendo necesario obtener de nota final como mínimo un 5 para considerar el Módulo aprobado.

6.- SISTEMA DE RECUPERACIÓN PARA ALUMNOS CON EL MÓDULO PENDIENTE

Los alumnos que no puedan asistir a clase por encontrarse en 2º curso o realizando el módulo de FCT, tendrán la posibilidad de realizar una **prueba final extraordinaria** que será convocada oficialmente.

En esta prueba serán evaluados de **todos los contenidos conceptuales y procedimentales del Módulo impartidos en el curso anterior** y el procedimiento a aplicar consistirá en:

A) La entrega de todas las actividades o ejercicios de cada unidad que se hayan realizado en clase a lo largo del curso anterior.

El porcentaje de este apartado será del 10 %.

Será IMPRESCINDIBLE LA PRESENTACIÓN de **todos** los trabajos, actividades o ejercicios **para poderse presentar a las pruebas teórico-prácticas.**

El trabajo monográfico a realizar versará **sólo sobre la "LECHE"** y deberá incluir los siguientes apartados:

1.-a) DEFINICIÓN según el CAE (Código AlimentarioEspañol, b) CLASIFICACIÓN o TIPOS,

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA,

3.- CONTROL de CALIDAD y MARCO LEGAL,

4.- DETERMINACIONES ANALÍTICAS (excepto las microbiológicas) (Nombrarlas e indicar para que se utiliza),

5.- ADITIVOS PERMITIDOS,

6.- ETIQUETADO elegir una etiqueta (escanearla o fotografiarla) y Anotar los siguientes puntos:

a) Información obligatoria, b) Ingredientes: anotar todos los ingredientes (importante el ORDEN) y Aditivos presentes: nombre o número E, categoría y grupo al que pertenecen, función/es...,

c) Etiqueta nutricional,

7.- BIBLIOGRAFÍA Y/O WEBGRAFÍA.

B) Realización de una prueba teórica del mismo tipo a las que se llevaron a cabo el año pasado y que versará sobre **todos** los contenidos conceptuales impartidos a lo largo del curso anterior. Siendo necesario obtener una nota mínima de 5, para aplicarle el porcentaje del 40 % y poder acceder al examen práctico,

B) Realización de **una o varias pruebas prácticas** sobre los procedimientos impartidos durante el curso anterior. Siendo necesario obtener una nota mínima de 5, para aplicarle el porcentaje del 50% sobre la calificación global.

La calificación final se obtendrá mediante la suma de los tres apartados **A+B+C**. Dicha suma se realizará con números enteros del 1 al 10, siendo necesario obtener como mínimo un 5 para considerar el Módulo aprobado.

7.- MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Al no existir actualmente **ningún libro de texto** que se adapte a la programación de éste módulo, la profesora elaborará los temas y/o la documentación necesaria, que serán entregados previamente, vía email, a los alumnos.

Bibliografía de consulta:

La siguiente bibliografía puede ser útil como libros de consulta:

- Diccionario enciclopédico CIENCIAS DE LA SALUD. Ed MONSA/PRAYMA

- Operaciones básicas de laboratorio. E Ma Casado/R Durán Barquero/T Miró Arias/A.J.

- Control e Higiene de los alimentos, I. Larrañaga, J. Carballo, M^a M. Rodríguez y J. Fernández, Editorial Mc Graw Hill
- Prácticas de Microbiología. Collado/Simeón Ed. ECIR
- Métodos analíticos del laboratorio del Instituto nacional del Consumo.
- Los alimentos: inspección y control. Colección fomento de calidad. Ministerio de Sanidad y Consumo
- Análisis clínicos I y II. Ed. Editex
- Manuales para el control de calidad de los alimentos. Tomo 9: Introducción a la toma de muestras.
- Prácticas de ciencias de los alimentos. R. Salfield. Ed. Acribia
- Control alimentario Fernando J. Rodríguez López. Editorial Club Universitario
- Evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica. Andalzúa-Morales, Antonio. ISBN: 9788420007670
- Código Alimentario Español. Ed. Tecnos.
- Nuevas normas de calidad de los alimentos. A. Madrid Vicente AMV Ediciones
- Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Volumen I y II de Jean-Claude Cheftel. Ed Acribia
- Introducción a la toxicología de los alimentos. TakayukiShibamoto. Leonard F. Bjeldanes. Ed Acribia.
- Métodos analíticos en Alimentaria. Panreac.
 - Cereales, derivados de cereales y cerveza
 - Leche y productos lácteos
 - Aceites y grasas
 - Productos derivados de la uva, aguardientes y sidras
 - Aguas potables de consumo público y aguas de bebida envasada.
 - Carne y productos cárnicos

Internet.

Hay una gran cantidad de direcciones de interés, que se irán consultando a lo largo del curso:

- www.aecosan.msssi.gob.es
- www.madrid.org/crd_sanidad/
- www.aesan.es
- www.fao.org

Recursos didácticos:

- Pizarra, ordenador, cañon de proyección y aula de informática.
- Presentaciones en Power Point de diversos contenidos de las unidades temáticas.
- Material e instrumental disponible en el laboratorio para la realización de los análisis de alimentos.

8-TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN:

Las TIC serán de uso habitual en el aula:

- **Como apoyo para la explicación por parte de la profesora:** las explicaciones se llevarán a cabo con la ayuda del video-proyector instalado en el laboratorio.
- **Como recurso en el aprendizaje cotidiano de los alumnos:**
 - ✓ Mediante la búsqueda de información específica en Internet: Publicaciones de la AESAN y CAM, Normativas vigentes a nivel nacional y de CCAA.
 - ✓ Utilización de aplicaciones informáticas de uso general (en especial procesadores de textos, impresoras, internet)
 - ✓ Visionado de películas o documentales de contenido idóneo a cada unidad de trabajo para análisis y debate posterior.
 - ✓ Utilización de Vídeos formativos, presentaciones en Power Point

RESUMEN PROGRAMACIÓN FISIOPATOLOGÍA.

BLOQUE I.- APARATO DIGESTIVO

Unidad de trabajo nº 0: Introducción

Contenidos:

- Conceptos básicos de anatomía y fisiología
- Bases de la fisiopatología
- Estructura general del cuerpo humano

Unidad de trabajo nº 1: Estudio anatomofisiológico del aparato digestivo I

Contenidos:

- Anatomía general del tubo digestivo
- Anatomía de las glándulas anejas

Unidad de trabajo nº 2: Estudio anatomofisiológico del aparato digestivo II

Contenidos:

- Fisiología de los órganos del aparato digestivo
- Motilidad y tránsito en el tubo digestivo
- Secreciones del aparato digestivo
- Digestión
- Absorción de nutrientes

Unidad de trabajo nº 3: Fisiopatología del aparato digestivo

Contenidos:

- Manifestaciones generales de la patología del tracto digestivo.
- Patologías del esófago.
- Patologías del estómago
- Patologías del intestino delgado
- Patologías del intestino grueso

Unidad de trabajo nº 4: Fisiopatología del hígado, vías biliares, páncreas exocrino y peritoneo

Contenidos:

- Manifestaciones relacionadas con enfermedades del hígado, vías biliares, páncreas y peritoneo
- Patologías del hígado
- Patología de las vías biliares
- Patología del páncreas

Contenidos mínimos:

- Anatomía del aparato digestivo y glándulas anejas
- Fisiología de los órganos del aparato digestivo
- Procesos de digestión y absorción de nutrientes
- Manifestaciones generales de la patología del tracto digestivo
- Patologías del esófago, estómago e intestino
- Manifestaciones relacionadas con enfermedades del hígado, vías biliares, páncreas
- Patologías hepáticas
- Patologías pancreáticas

BLOQUE II.- ENDOCRINOLOGÍA Y METABOLISMO I

Unidad de trabajo nº 5: Endocrinología y metabolismo

Contenidos:

- Introducción al sistema endocrino
- Glándulas. Tipos: endocrinas y exocrinas

Hormonas: clasificación, regulación de su producción, síntesis, almacenamiento, liberación, transporte y receptores hormonales.

Glándulas endocrinas:

Hipófisis

Tiroides

Glándulas suprarrenales

Gónadas: testículos y ovarios

Glándulas paratiroides

Páncreas endocrino,

Hormonas que producen, acción y regulación de las mismas

Unidad de trabajo nº 6: Fisiopatología del sistema endocrino

Contenidos:

Principales patologías del sistema endocrino

Unidad de trabajo nº 7: Fisiopatología del riñón y de las vías urinarias

Contenidos:

Anatomía del aparato urinario

Fisiología renal

Patologías renales

Unidad de trabajo nº 8: Equilibrio hidrosalino y sus trastornos

Contenidos:

Agua total del organismo: ingresos y pérdidas

Compartimentos líquidos del organismo

Mecanismos de regulación de la osmolaridad y de la concentración

Clasificación y desarrollo de los trastornos hidroelectrolíticos

Unidad de trabajo nº 9: Equilibrio ácido-base y sus trastornos

Contenidos:

Sistemas amortiguadores o tampones

Regulación respiratoria del pH

Control renal del equilibrio ácido-base

Alteraciones clínicas del equilibrio ácido-base:

Acidosis metabólica y respiratoria. Mecanismos, causas y compensación

Alcalosis metabólica y respiratoria. Mecanismos, causas y compensación

Contenidos mínimos:

Glándulas endocrinas, hormonas que producen, acción y regulación de las mismas

Trastornos de las secreciones hormonales

Agua total del organismo: ingresos y pérdidas

Compartimentos líquidos del organismo y trastornos hidroelectrolíticos

Sistemas amortiguadores o tampones y regulación del pH

Alteraciones clínicas del equilibrio ácido-base

BLOQUE III.- METABOLISMO II

Unidad de trabajo nº 10: Principales nutrientes

Contenidos:

Glúcidos: clasificación

Lípidos: clasificación

Prótidos: clasificación

Unidad de trabajo nº 11: Fisiopatología del metabolismo glucídico

Contenidos:

Metabolismo de carbohidratos

Patología de los HC. Diabetes.

Síndrome hiperglucémico o diabético

Síndrome hipoglucémico
Trastornos congénitos del metabolismo de los carbohidratos

Unidad de trabajo nº 12: Fisiopatología del metabolismo de los lípidos

Contenidos:

Lipogénesis, transporte de lípidos por las lipoproteínas
Conceptos de dislipemia, hiperlipemia, hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia
Metabolismo de los lípidos
Clasificación y diagnóstico de hiperlipemias
Mecanismos, causas y consecuencias de las hiperlipemias: hipertrigliceridemia, hipercolesterolemia, etc.
Clasificación de las hiperlipoproteinemias
Hipolipemias

Unidad de trabajo nº 13: Fisiopatología del metabolismo proteico, de los aminoácidos, del ácido úrico y de las porfirinas

Contenidos:

Fisiopatología de las proteínas y de los aminoácidos
Fisiopatología de las proteínas plasmáticas
Fisiopatología del ácido úrico

Unidad de trabajo nº 14: Hambre-saciedad. Fisiopatología de los trastornos de la nutrición

Contenidos:

Necesidades de nutrientes
Control del equilibrio nutricional
Exploración y valoración del estado nutricional
Malnutrición proteino-calórica, proteica y calórica puras
Obesidad. Anorexia y bulimia.

Contenidos mínimos:

Metabolismo de carbohidratos. Alteraciones fisiopatológicas: diabetes
Metabolismo de lípidos. Alteraciones fisiopatológicas
Metabolismo de proteínas. Alteraciones fisiopatológicas
Vitaminas: trastornos por déficit
Trastornos del metabolismo de los oligoelementos
Fisiopatología de los trastornos de la nutrición

BLOQUE IV.- SÍNDROMES CONSTITUCIONALES

Unidad de trabajo nº 15: Síndromes constitucionales I: alteraciones hereditarias y síndrome neoplásico.

Contenidos:

Genética y patología
Enfermedades hereditarias
Neoplasias: oncogénesis, biología de tumores, marcadores tumorales y manifestaciones

Unidad de trabajo nº 16: Síndromes constitucionales II: síndromes infeccioso-febril y síndrome inmunodeficiente.

Contenidos:

Proceso infeccioso: desarrollo y consecuencias
Fiebre: concepto, causas, desarrollo y fenómenos que la acompañan
Nociones de inmunología
Hipersensibilidad: tipos
Autoinmunidad
Inmunodeficiencia y SIDA

Contenidos mínimos:

Enfermedades hereditarias
Constitución y tipos constitucionales
Neoplasias: manifestaciones
Proceso infeccioso: desarrollo y consecuencias
Hipersensibilidad: tipos
Inmunodeficiencia y SIDA

BLOQUE V.- OTROS APARATOS Y SISTEMAS**Unidad de trabajo nº 17: Fisiopatología de la sangre y órganos hematopoyéticos***Contenidos:*

Anatomía y fisiología de la sangre y de los órganos hematopoyéticos
Anemias: mecanismos, causa y manifestaciones
Policitemia: mecanismos, causas y consecuencias
Fisiopatología leucocitaria
Hemostasia y sus alteraciones

Unidad de trabajo nº 18: Fisiopatología del aparato circulatorio*Contenidos:*

Anatomía y fisiología del aparato circulatorio
Lesiones valvulares del corazón
Arritmias
Insuficiencia coronaria
Insuficiencia cardiaca
Insuficiencia circulatoria aguda
Patología de la circulación de las extremidades
Alteraciones de la tensión arterial

Unidad de trabajo nº 19: Fisiopatología del aparato respiratorio*Contenidos:*

Anatomía del aparato respiratorio
Fisiología de las vías aéreas
Fisiología de la respiración
Insuficiencia respiratoria
Manifestaciones de las patologías respiratorias
Enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC)
Fibrosis quística
Patologías de pleura y mediastino

Unidad de trabajo nº 20: Fisiopatología del sistema nervioso. Enfermedades psiquiátricas con trastornos en la alimentación.*Contenidos:*

Anatomía y fisiología del sistema nervioso: SNC y SNP
Tejido nervioso
Fisiología del sistema nervioso
Enfermedades neurológicas con implicaciones nutricionales
Trastornos de la conducta alimentaria: anorexia nerviosa y bulimia

Unidad de trabajo nº 21: Fisiopatología del aparato locomotor*Contenidos:*

Anatomía y fisiología del aparato locomotor
Patología del músculo
Patologías óseas
Patología de las articulaciones

Contenidos mínimos:

Fisiopatología de la sangre
Anatomía y fisiología del aparato circulatorio
Insuficiencia coronaria
Hipertensión arterial
Anatomía y fisiología del aparato respiratorio
Patologías respiratorias
Anatomía y fisiología del aparato urinario
Insuficiencia renal: aguda y crónica
Enfermedades neurológicas con implicaciones nutricionales
Trastornos de la conducta alimentaria
Anatomía, fisiología y patología del aparato locomotor

Procedimiento de evaluación y criterios de calificación

La aplicación del proceso de evaluación del alumnado requiere su asistencia regular a las clases y actividades programadas. Esta evaluación en la que es precisa la asistencia continuada es la que permitirá la evaluación final de los resultados conseguidos por el alumno al término de dicho proceso. Por ello, los alumnos que acumulen faltas (justificadas o no) en un número superior al 12,5 % del total de horas del módulo (**28 periodos lectivos**), perderán su derecho a evaluación según se recoge en el RRI del centro.

La evaluación formativa se hará a partir de la observación del trabajo diario del alumno, de su actitud y participación en el aula, de su receptividad, así como de su expresión oral y escrita. Todo ello servirá para ir adaptando la programación con el fin de reforzar aquellas capacidades terminales que presenten mayores deficiencias, tanto desde el punto de vista conceptual como del procedimental o actitudinal.

Conceptual

Mediante preguntas en clase y la realización de pruebas escritas sobre los contenidos conceptuales del módulo que incluirán tanto preguntas teóricas como supuestos prácticos, en su caso, sobre los aspectos desarrollados teóricamente.

Dentro del proceso de evaluación continua o formativa se **podrán** realizar pruebas objetivas parciales eliminatorias, dentro de cada trimestre, siempre que el profesor lo estime conveniente.

Además se realizarán pruebas teóricas, de convocatoria única, en las cuales el alumno deberá demostrar que ha aprendido los contenidos del mismo, así como que es capaz de resolver situaciones prácticas. Estas pruebas podrán establecerse al final de cada bloque temático y/o al menos una al término de cada trimestre académico y según el calendario establecido por el Centro. En ellas, el alumno debe demostrar que ha aprendido los contenidos estudiados, así como que es capaz de resolver situaciones prácticas.

Dichas pruebas podrán constar de diferentes tipos de preguntas:

- Tipo test, con una sola respuesta válida y 0.25 puntos menos por cada respuesta errónea
- Preguntas cortas, en las que el alumno deberá responder de forma precisa a lo preguntado.
- Láminas mudas de anatomía para nombrar las estructuras señaladas en las mismas

En el examen se deberán aprobar individualmente el test y las preguntas cortas-láminas

Procedimental

Mediante actividades (preguntas, esquemas, etc.) que sirvan para afianzar los conocimientos adquiridos en cada unidad de trabajo

Asimismo, serán valoradas todas las actividades de aula, individuales o en grupo, que realicen los alumnos, el grado de participación en éstas, los trabajos realizados, en su caso, y la presentación de los mismos, el uso adecuado de las fuentes de información, el razonamiento lógico en la resolución de problemas, las intervenciones en debates, exposiciones etc. y la evolución del alumno a lo largo del curso.

Actitudinal

Se valorará que el alumno sea capaz de adquirir unos hábitos de convivencia y cooperación con el grupo. Para poder valorar este aspecto es imprescindible la asistencia a clase así como una disposición abierta al aprendizaje, demostrando interés por los contenidos y realizando las tareas propuestas en cada Unidad de trabajo.

Se valorará la puntualidad, el respeto por los compañeros, el grado de atención a las explicaciones, la participación en las actividades y el interés en las mismas.

La nota final se obtendrá mediante una ponderación de la valoración de los tres aspectos mencionados:

- 80 % Conceptual (ejercicios escritos)
- 10 % Procedimental (trabajos y actividades de aula)
- 10 % Actitudinal

Para la superación de cada evaluación será preciso haber obtenido una puntuación mínima de 5 sobre un máximo de 10, en cada uno de los tres aspectos, aplicándose para la obtención de la cifra final los porcentajes detallados anteriormente. Asimismo será imprescindible la realización de las actividades y trabajos que puedan ser propuestos, no pudiendo aprobar los alumnos que no los hayan presentado en el tiempo y forma designados por el profesor.

Para aprobar el módulo, el alumno deberá haber superado, con calificación de 5 puntos o superior, las tres evaluaciones del curso.

7.- Recuperación de evaluaciones pendientes:

A lo largo del curso:

Se establecerá la posibilidad de que los alumnos recuperen cada evaluación pendiente, en fecha posterior a la entrega de notas de evaluación correspondiente, excepto la tercera evaluación cuya recuperación coincidirá con el examen final de junio. Los alumnos deberán recuperar los contenidos correspondientes a las unidades de competencia no superadas, El profesor realizará un seguimiento de los alumnos con evaluaciones por recuperar, facilitándoles material adicional si lo requieren y resolviendo las dudas que puedan presentárseles en el estudio de los temas no superados.

La prueba escrita propuesta para la recuperación será similar a la de la evaluación, aunque en su caso, podría ser solo de preguntas cortas y esquemas.

Convocatoria ordinaria de junio

a)- Para aquellos alumnos que no hayan superado satisfactoriamente las evaluaciones, se realizará una prueba final en Junio de características similares a las realizadas durante el curso.

En esta convocatoria de junio, el alumno deberá superar las unidades de competencia no superadas durante el curso y en su caso, a criterio del profesor, deberán presentar algún trabajo indicado por el docente, si este lo estima conveniente.

b)- Para los alumnos que por faltas de asistencia a clase hayan perdido su derecho a evaluación continua, habrá una prueba teórica de características similares a la de los alumnos que deben examinarse de todos los contenidos del módulo. Además deberán presentar, el día del examen y antes del comienzo de éste, un cuaderno que recoja todas las actividades propuestas por el profesor, debiendo ser trabajos originales realizados por el alumno y no copiados de otro compañero.

Convocatoria extraordinaria de junio

Los alumnos que no hayan superado el módulo en junio recibirán un informe individualizado de evaluación, en el que se especificará el procedimiento de recuperación. Dicho procedimiento consistirá en la realización de una prueba escrita que versará sobre los contenidos de las Unidades de Trabajo indicadas.

La prueba constará de: esquemas anatómicos para realizar o completar, preguntas tipo test, y preguntas de desarrollo.

Queda a criterio del profesor la posibilidad de pedir al alumno suspenso que realice un trabajo o cuaderno de verano sobre aspectos relacionados con el módulo. En este caso, dicho trabajo o cuaderno deberá ser entregado el día del examen de septiembre, antes del comienzo de éste y será imprescindible su entrega para poder ser evaluado.

En caso de ser solicitado, el cuaderno o trabajo, correctamente realizado, supondrá hasta un 40% de la calificación final y la prueba teórico-práctica un 60%.

Alumnos de 2º curso con el módulo pendiente y que no pueden asistir a clase, por coincidir su horario de asistencia a clase en 2º curso con el de primer curso o encontrarse realizando el módulo de FCT. Realizarán una prueba final, de características similares a la de junio o septiembre, en convocatoria ordinaria de marzo o extraordinarias de junio, en la fecha que se determine según normativa vigente.

Queda a criterio del profesor la posibilidad de realizar mientras estén en el centro educativo los exámenes de evaluación con sus compañeros de primer curso

Resumen de la programación de ORGANIZACIÓN DE LA UNIDAD DE DIETÉTICA.

BLOQUE TEMÁTICO I: Organización sanitaria

Unidad de Trabajo 0. Concepto de salud

- Concepto de salud-enfermedad
- Determinantes de la salud

Contenidos mínimos:

- Conocer el concepto de salud y cuáles son sus determinantes.

Unidad de Trabajo 1.-Sistemas de Seguridad Social

- Concepto de Seguridad Social:
Definición.
Características.
- Evolución histórica:
Precursores.
Antecedentes inmediatos.
- Sistemas de Seguridad Social:
Modelos de sistemas.
Evolución.
- La Seguridad Social en España:
Desarrollo.
Tendencias de futuro.

Contenidos mínimos:

- Caracterizar un sistema de Seguridad Social mediante el análisis de sus características e insertarlo en alguno de los modelos vigentes en la actualidad.
- Esquematisar el desarrollo evolutivo del sistema de Seguridad Social español.

Unidad de Trabajo 2.- Organización de la Seguridad Social en España

- Ley General de la Seguridad Social:
Principios y características.
Acción protectora y asistencia sanitaria.
- Incapacidad e invalidez:
Incapacidad laboral.
Accidente de trabajo.
Enfermedad profesional.
Invalidez.
- Entidades gestoras de la Seguridad Social.

Contenidos mínimos:

- Definir los principios organizativos de la Seguridad Social española,
- Diferenciar los conceptos de incapacidad, accidente de trabajo, enfermedad profesional e invalidez.
- Describir las diferentes entidades de gestión de la Seguridad Social

● **Unidad de Trabajo 3.- Sistemas sanitarios**

- El sector sanitario como sistema.
- Modelos de sistemas sanitarios:
Modelo de Seguros Sociales.
Modelo de Sistemas Nacionales de Salud.
- Dimensiones principales de un modelo:
Formas de financiación.
Formas de organización.
- Los Sistemas Sanitarios en países de nuestro entorno:
Sistema alemán.
Sistema del Reino Unido.

Contenidos mínimos:

- Caracterizar el sector sanitario como un sistema.
- Examinar los diferentes modelos de sistemas sanitarios
- Analizar las particularidades principales de los sistemas

● **Unidad de Trabajo 4.- *Sistema sanitario español***

- Evolución del sistema sanitario español.
- El Sistema Nacional de Salud:
Características generales.
Estructuras básicas de salud.
Ley General de Sanidad.
- Competencias de las administraciones:
Del Estado.
De las Comunidades Autónomas.
De las Corporaciones Locales.
- Tipos de prestaciones:
Atención Primaria y Especializada.
Prestaciones farmacéuticas y complementarias.

Contenidos mínimos:

- Describir el Sistema Nacional de Salud (S.N.S.) español analizando su fundamentación, estructuras organizativas y tipo de prestaciones.
- Identificar las competencias de los diferentes niveles administrativos dentro del S.N.S..

Unidad de Trabajo 5.- *Niveles de atención sanitaria I*

- Organización y funciones de los distintos niveles de atención sanitaria.
- Atención Primaria:
Centro de Salud.
Equipo de Atención Primaria.
Equipos de apoyo.
- Atención Especializada:
Clasificación de hospitales.
Personal hospitalario.
Organización de los hospitales.
Servicios hospitalarios.

Contenidos mínimos:

- Detallar la estructura, organización y funciones de los diferentes niveles de atención sanitaria.

Unidad de Trabajo 6.- *Estructura orgánica hospitalaria*

- Modelos de gestión y organización.
- Gerencia hospitalaria.
Comisiones
- División Médica.
- División de Enfermería.
- División de Gestión y Servicios generales.
- Características de la gestión actual.
- La organización de la alimentación y la nutrición en el medio hospitalario.
Evolución de los conceptos de nutrición y dietética en la práctica clínica.
Organización de unidades.

Contenidos mínimos:

- Detallar la estructura, organización y funciones de las diferentes estructuras de la atención especializada.
- Determinar las principales características de la organización de los servicios de alimentación en el medio hospitalario.

Unidad de Trabajo 7.- *La asistencia socio-sanitaria*

- Características y funciones.

- Organización:
 - Niveles de asistencia.
 - Tipos de centros asistenciales.
- Organización de la alimentación y nutrición en colectividades asistenciales en medio no hospitalario.

Contenidos mínimos:

- Detallar la estructura, organización y funciones de los diferentes niveles de la asistencia socio-sanitaria.
- Determinar las principales características de la organización de los servicios de alimentación para colectivos en el medio no hospitalario.

Unidad de Trabajo 8.- Economía de la salud

- Conceptos básicos:
 - Características económicas de la salud.
- El bien salud:
 - La salud como bien económico.
 - El mercado sanitario: la oferta y la demanda.
- Evaluación económica:
 - Análisis coste-efectividad.
 - Análisis coste-utilidad.
 - Análisis coste-beneficio.

Contenidos mínimos:

- Caracterizar la salud como un bien económico, analizando las características del mercado sanitario.
- Delimitar los principales parámetros de análisis para la evaluación económica de la salud.

Unidad de Trabajo 9.- Planificación sanitaria

- Conceptos generales de la Planificación sanitaria:
- Clasificación de la planificación
 - Planificación según sus fines
 - Planificación según niveles de integración
- Desarrollo de la planificación
 - Preparación de la planificación
 - Investigación de necesidades
 - Evaluación de recursos disponibles
 - Establecimiento de prioridades
 - Determinación de objetivos
 - Elección de estrategias
- Evaluación
 - Tipos de evaluación
 - Acción evaluativa

Contenidos mínimos:

- Caracterizar el proceso de planificación sanitaria según sus fines y sus niveles de integración.
- Esquematizar el desarrollo de un proceso de planificación en cada fase.
- Describir los tipos de evaluación aplicables a un proceso de planificación sanitaria.

BLOQUE TEMÁTICO II: Tratamiento de la información

Unidad de Trabajo 10.-Sistemas de Información Sanitaria

- Concepto de Sistema:
- Sistemas de Información.
- Información Sanitaria.
- Sistemas de Información Sanitaria:
 - Concepto y objetivos
 - Cualidades
 - Clasificación
- Sistemas principales de codificación.

Contenidos mínimos:

- Definir las características esenciales que identifican a un sistema.
- Analizar los elementos identificativos de un sistema de información genérico y su funcionalidad dentro de una organización.
- Especificar las materias que se incluyen y excluyen del concepto de Información Sanitaria.
- Integrar los elementos constituyentes de un sistema de información y el concepto de Información Sanitaria en el Sistema de Información Sanitaria, especificando sus cualidades, objetivos y elementos básicos.
- Describir los principales métodos de codificación dentro de los Sistemas de Información Sanitaria.

Unidad de Trabajo 11.- Documentación

- Documentación general:
Características generales de un documento.
Cadena documental y flujo de información.
Clasificación general
- Documentación sanitaria:
Concepto
Clasificación.
- Documentación clínica general:
Concepto y características de la historia clínica.
La historia clínica en Atención Primaria
La historia clínica hospitalaria
- Documentación clínica específica:
Historia dietética
- Documentación no clínica:
Documentos intrahospitalarios: Manual de dietas
Documentos extrahospitalarios
Documentos intercentros
- Documentación no sanitaria

Contenidos mínimos:

- Caracterizar los elementos constitutivos de un documento genérico.
- Establecer las características distintivas de los documentos sanitarios y no sanitarios, y dentro de los primeros, las características de la documentación clínica, general y específica, y de la no clínica.
- Analizar las características y los elementos constituyentes de un Manual de dietas.

Unidad de Trabajo 12.- Organización de la documentación y archivos

- El servicio de archivo:
Características
Objetivos y funciones
- Archivo clínico:
Características
Tipología documental: la historia clínica
Objetivos y funciones de un archivo de historias clínicas
- Modelos organizativos de archivos clínicos.
- Sistemas de identificación y clasificación de documentos:
Identificación de documentos clínicos
Clasificación de documentos clínicos
- Conservación de documentos clínicos:
Ciclo vital de los documentos y fases de un archivo
Ciclo vital de los documentos clínicos y fases de un archivo clínico.
Legislación

Contenidos mínimos:

- Precisar los objetivos y funciones de un servicio de archivo general y de un archivo clínico en particular.

- Esquematizar los modelos organizativos de archivos clínicos y los sistemas de identificación y clasificación de sus documentos.
- Detallar el ciclo vital de un documento clínico y fases de un archivo clínico, en función de la legislación vigente.

Unidad de Trabajo 13.- *Aplicaciones informáticas de carácter general y específico*

- Elementos de un sistema informático:
 - Unidad Central de Proceso
 - Periféricos de entrada
 - Periféricos de salida
 - Periféricos de almacenamiento masivo
- Sistemas operativos y lenguajes.
- Ofimática y aplicaciones de carácter general y específico.
- Redes

Contenidos mínimos:

- Analizar los elementos fundamentales de un sistema informático.
- Operar con un sistema informático genérico, obteniendo el conjunto básico de documentos, con la estructura y elementos requeridos, que permitan el conocimiento y seguimiento de un paciente, según un supuesto práctico debidamente caracterizado.

BLOQUE TEMÁTICO III: *Gestión*

Unidad de Trabajo 14.- *Gestión del aprovisionamiento*

- Concepto de aprovisionamiento:
 - Características y funciones del proceso.
- Gestión general de compras:
 - Tipos de bienes a adquirir.
 - Proceso general de compra.
 - Planificación de pedidos.
 - Evaluación de ofertas.
- Documentación general del proceso de compraventa:
 - Pedido y albarán.
 - Factura, nota de cargo/abono y recibo.
- La calidad en el proceso de aprovisionamiento:
 - Determinación de la calidad
 - Descripción de la calidad
 - Especificaciones de calidad
 - Evaluación de la calidad
- Práctica del aprovisionamiento de calidad en el ámbito sanitario:
 - Bases legislativas de la calidad de productos y materiales
 - Especificaciones técnicas
 - Pliego de prescripciones técnicas o de especificación de compra

Contenidos mínimos:

- Caracterizar el proceso de aprovisionamiento, identificando sus funciones y estableciendo las condiciones de aseguramiento de la calidad, precio y tiempo de suministro de los productos.
- Esquematizar el proceso general de compras en función del tipo de bienes a adquirir, describiendo las características y utilización de la documentación específica al uso.
- Determinar los factores que caracterizan la calidad del proceso de aprovisionamiento.
- Identificar y aplicar las fuentes y procedimientos de aseguramiento de calidad en el proceso de aprovisionamiento en el ámbito sanitario.
- Definir los principios normativos y técnicos que rigen en el contexto del aprovisionamiento de calidad en el ámbito sanitario.

Unidad de Trabajo 15.- *Gestión de existencias*

- El almacén:
 - Características y estructura general
 - Funciones

- Gestión de stocks:
Fundamentos.
Punto de pedido
Seguimiento de existencias: fichas de almacén e inventarios
Valoración de existencias
- Gestión del almacén sanitario:
Criterios de clasificación de medios materiales y sistemas de almacenado
Almacenado de materiales y productos específicos
- Planes de mantenimiento de equipos.
- Almacenamiento de productos alimenticios
Gammas de productos
Zona de recepción de mercancías
Zonas de almacenamiento

Contenidos mínimos:

- Esbozar las características y funciones de un sistema genérico de almacenamiento.
- Describir las características, funciones y estructura general del sistema de almacén de una organización.
- Analizar los fundamentos y procedimientos prácticos de gestión eficiente de stocks, así como la documentación específica para el seguimiento y control de existencias.
- Establecer los criterios y principios básicos que regulan la organización de un almacén sanitario y los planes de mantenimiento de equipos técnicos.
- Detallar las características propias del almacenamiento de productos alimenticios, así como las peculiaridades concretas de las zonas específicas de los diferentes tipos de materias primas y alimentos.

Unidad de Trabajo 16.- *Gestión de la transformación y la distribución*

- Características generales de las instalaciones:
Principio de “marcha hacia delante”. Circuitos.
Zonificación.
- Organización de la zona de preparación:
Clasificación según el sistema de producción.
Clasificación según la relación entre producción y consumo.
Criterios de elección del tipo de gestión, producción y distribución.

Contenidos mínimos:

- Caracterizar los procedimientos operativos, en la manipulación y transformación de alimentos, que garanticen su inocuidad sanitaria y su calidad higiénica, nutricional y organoléptica.
- Establecer los criterios que permitan una mejor elección de los sistemas de producción y distribución, en función del tipo de asistencia prestado.

Unidad de Trabajo 17.- *Sistemas de transformación y distribución*

- Características específicas de la zona de transformación:
Zona de preparación.
Zona de cocción
- Zona de acabado y distribución
Zona de acabado
Zona de distribución
- Sistemas de distribución
Producción en cadena caliente
Producción en cadena fría
Producción en sistema mixto
Cinta de emplatado
Bandejas
Carros
Servicio en contenedores isotérmicos.

Contenidos mínimos:

- Detallar las características propias de las zonas de transformación y acabado

- Diferenciar las características de los distintos procedimientos de distribución de alimentos, estableciendo los criterios que permitan una mejor elección de los sistemas en función del tipo de asistencia prestado

- **Unidad de Trabajo 18.- *Proceso de prestación de servicio***

- Necesidades y expectativas del paciente/cliente:
 - Identificación y caracterización
 - Oferta de productos y servicios
 - Calidad en la asistencia sanitaria
- Asesoría nutricional
- Gestión de la calidad de la asistencia:
 - Aseguramiento de la calidad
 - Evaluación de la calidad
 - Mejora de la calidad
- Principios reguladores de la relación con el paciente/cliente

Contenidos mínimos:

- Examinar los diferentes modelos teóricos que explican las necesidades y expectativas que solicita el paciente/cliente para tratar de adecuar la oferta de productos y servicios a esa demanda con los máximos niveles de calidad.
- Describir los diferentes instrumentos de aseguramiento, evaluación y mejora de la calidad en la prestación del servicio.
- Determinar los principios fundamentales reguladores de la relación con el paciente/cliente.

- **Unidad de Trabajo 19.- *Prevención de riesgos***

- Riesgos laborales del personal sanitario.
- Riesgos físicos
- Riesgos químicos
- Riesgos biológicos
- Prevención de riesgos específicos:
 - Higiene en un servicio de alimentación
 - Gestión de residuos
 - Limpieza

Contenidos mínimos:

- Analizar los riesgos laborales generales a los que está expuesto el personal sanitario, así como los particulares de tipo físico, químico y biológico, estableciendo las medidas fundamentales para evitarlos.
- Identificar los riesgos hacia terceros específicos en un servicio de alimentación, determinando las medidas básicas de prevención de los mismos.

- **Unidad de Trabajo 20.- *Organismos vinculados con la atención a la salud.***

- Supranacionales:
 - O.M.S., O.P.S., F.A.O, UNICEF, Consejo de Europa.
- Nacionales:
 - MSC, Consejo Interterritorial de Salud, Consejerías de Salud
- Organización sanitaria de la Comunidad de Madrid.

Contenidos mínimos:

- Detallar la estructura, organización y funciones de los diferentes organismos vinculados a la atención a la salud desde el nivel supranacional hasta el local o autonómico, especialmente la organización sanitaria de la Comunidad de Madrid.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación pretende ser formativa, sumativa, y personalizada.

Incluirá:

A lo largo de cada trimestre se realizarán al menos, una prueba objetiva, que versará sobre los conocimientos impartidos, los procedimientos aplicados y las actitudes desarrolladas.

Podrá comprender:

un grupo de preguntas, bien de tipo test de elección múltiple con una sola respuesta correcta y si está mal respondida descontará 0.25 puntos,
o preguntas de doble opción (cierto-falso),
preguntas directas concretas,
definiciones de conceptos, alguna o algunas preguntas de contenido amplio o
supuestos prácticos semejantes a los desarrollados en el trabajo de clase

6.1. Procedimiento de evaluación ordinaria.

Para superar el Módulo es condición indispensable haber superado cada uno de los contenidos de los distintos Bloques Temáticos, lo que supone haber obtenido una calificación global de cinco, o puntuación superior, en cada una de las evaluaciones y haber presentado, en su caso, las actividades correspondientes.

Al final del proceso de evaluación ordinario, y si un alumno tuviera pendiente alguna de las evaluaciones por superar, se realizará una Prueba de Suficiencia que versará sobre los contenidos de las evaluaciones pendientes.

6.2. Procedimiento de evaluación para los alumnos que han perdido el derecho a la evaluación continua.

A los alumnos o alumnas que hubieran perdido el derecho a la evaluación continua se les aplicará una prueba objetiva de evaluación, del mismo tipo de las descritas, que versará sobre la totalidad de los contenidos conceptuales y procedimentales del Módulo, además de presentar las actividades correspondientes.

6.3. Procedimiento de evaluación extraordinario.

Para aquellos alumnos que en evaluación ordinaria no hayan superado los objetivos mínimos propuestos para cada evaluación, tendrán una nueva oportunidad para recuperarlos en evaluación extraordinaria.

En las fechas establecidas por la legislación correspondiente y la P.G.A. del Centro, se desarrollará un procedimiento de evaluación consistente en la presentación de las actividades y trabajos dirigidos, y la realización de una prueba objetiva, con las mismas características ya descritas. A todo ello se adjuntará, si en su momento no fueron presentadas, las actividades correspondientes.

SISTEMA DE RECUPERACIÓN DE EVALUACIONES PENDIENTES

Durante el período de evaluación ordinario, y para estas recuperaciones, se orientará al alumno/a sobre los aspectos en los se haya evidenciado una mayor dificultad en obtener los mínimos establecidos, para realizar un trabajo dirigido, así como una prueba objetiva, del mismo tipo de las ya indicadas y que se procurará aplicar poco tiempo después de la evaluación correspondiente.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para la calificación de este Módulo se tendrán en cuenta los conceptos, actitudes y procedimientos que el alumno o alumna adquiera:

En términos generales el 80% de la nota corresponderá a los exámenes escritos y el 10% a los trabajos en clase o fuera de ella y 10 % la actitud.

La calificación de la Evaluación correspondiente será el resultado de valorar los aspectos y datos indicados anteriormente, como son la asistencia continuada, atención, participación, puntualidad e interés demostrados diariamente, junto a los resultados de los posibles Controles y trabajos realizados en cada Evaluación.