



SEGUNDO CURSO DEL C.F.G.S. “DIETÉTICA”

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Curso 2020/21

Las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Grado Superior de técnico en Dietética son establecidas en el Decreto 39/1996, de 30 de Enero.

MÓDULO “MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA”

Para realizar la evaluación de este módulo se seguirá lo indicado en la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Entre otros aspectos, la Orden de 29 de septiembre de 2010, establece los siguiente:

- La evaluación será continua, lo que requiere la asistencia regular a las clases del alumnado y su participación en las actividades programadas para este módulo profesional.
- La evaluación del alumnado será realizada de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos del módulo, así como con las

competencias y objetivos generales, la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo formativo.

- La evaluación también considerará las posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder al alumnado.
- Dentro del periodo lectivo, se realizarán al menos dos sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final, sin perjuicio de lo que a estos efectos los centros docentes puedan recoger en sus proyectos educativos.
- Las calificaciones de los módulos profesionales, excepto las de Proyecto integrado y Formación en centros de trabajo, se expresarán mediante la escala numérica de uno a diez, sin decimales, considerándose positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco y negativas las restantes.

La **evaluación inicial** tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos del módulo. La evaluación inicial será el punto de referencia para la toma de decisiones relativas al desarrollo del módulo y su adecuación a las características, capacidades y conocimientos del alumnado. Esta evaluación no conlleva una calificación numérica para el alumno-a.

En cada una de las **dos evaluaciones parciales** se seguirá los siguientes *procedimientos e instrumentos de evaluación*:

- **Ejercicios teórico -prácticos**: son de obligatoria entrega.
- **Búsquedas bibliográficas** (ejercicios de autoaprendizaje), realizadas de forma individual.
- **Prácticas de laboratorio**: elaboración de informes resumen (cuaderno de prácticas), realizados de forma individual.
- **Realización de proyectos**: realizados de forma individual o en pequeño grupo (2 -3 alumnos).

Pruebas escritas: se llevarán a cabo dos pruebas, una en cada evaluación, realizándose una media ponderada para la obtención de la calificación utilizada en dicha evaluación.

Las pruebas constarán de cuestionarios tipo test (con una única respuesta correcta), preguntas cortas o preguntas a desarrollar. El alumnado deberá obtener al menos

un 5 en esta prueba, para la superación de la evaluación. Si fuera pertinente, la prueba se complementará con un ejercicio teórico-práctico que evalúe la capacidad del alumno en la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos.

Criterios de evaluación:

Son elementos curriculares esenciales asociados a cada una de las capacidades terminales, y nos permiten comprobar el nivel de adquisición de éstas. Para el módulo de “Microbiología e higiene alimentaria”, los criterios de evaluación reflejados en el currículo para cada capacidad terminal quedan recogidos en la siguiente tabla:

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Analizar los procesos de recepción y almacenamiento de alimentos, en función de las características nutricionales de los mismos, determinando cuales son los procedimientos adecuados para optimizar su calidad higiénico-dietética.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Describir los requisitos de calidad organoléptica que deben cumplir los alimentos en el momento de su recepción. - Explicar los sistemas de recepción de alimentos describiendo las operaciones que hay que realizar en función del estado, naturaleza y destino de los mismos. - Determinar las condiciones de almacenamiento/-conservación de alimentos de consumo humano en función del tipo de alimento y destino del producto. - Explicar las modificaciones que se producen en los alimentos almacenados y describir los mecanismos de prevención de las mismas.
<p>Analizar los distintos sistemas de conservación de alimentos precisando cual se debe utilizar en función del tipo, grado de elaboración y destino de los mismos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Explicar los procedimientos de higienización, señalando sus fundamentos y aplicaciones, en función de la naturaleza de los alimentos. - Explicar las principales familias de microorganismos que colonizan y parasitan los alimentos de consumo humano, señalando las condiciones higiénicas que evitan su proliferación. - Describir las alteraciones nutritivas que se producen en los alimentos de consumo humano por la presencia de microorganismos. - Identificar los componentes de los equipos y sistemas de higienización de alimentos relacionándolos con su función en el proceso. - En un caso práctico de higienización de alimentos líquidos, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> . Seleccionar la normativa legal vigente higiénico- sanitaria aplicable al supuesto práctico. . Elegir el procedimiento de higienización

	<p>idóneo, en función del tipo de alimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> . Determinar las condiciones y los valores de los parámetros que definen el procedimiento de higienización elegido. . Efectuar procedimientos de higienización de alimentos líquidos, utilizando métodos físicos. . Seleccionar el conservante adecuado para el tipo de alimento en función del procedimiento utilizado.
<p>Analizar los métodos de conservación y manipulación de alimentos explicando qué procedimientos producen un menor grado de pérdidas nutritivas, en función del tipo de alimento y destino del mismo.</p>	<p>Describir las alteraciones que sufren los alimentos durante su período de conservación detallando las consecuencias, positivas y/o negativas, en su calidad nutricional.</p> <p>Clasificar los procedimientos de conservación de alimentos, indicando el idóneo para cada tipo de alimento, en función de la transformación y destino del mismo.</p> <p>Clasificar los procedimientos de manipulación de alimentos, indicando el idóneo para cada tipo de alimento en función de la transformación y destino del mismo.</p> <p>Clasificar los aditivos de uso alimentario, teniendo en cuenta el parámetro o variable que modifica en el alimento explicando su efecto sobre el mismo.</p> <p>Determinar el tipo de embalaje idóneo para la conservación de alimentos manipulados, considerando el material que hay que utilizar en función de las características organolépticas y estado físico del producto.</p> <p>Establecer las condiciones higiénicas y personales que deben cumplir los manipuladores de alimentos en función del puesto de trabajo desempeñado.</p> <p>Explicar los hábitos y normas higiénicas que deben realizar las personas que trabajan manipulando alimentos de consumo humano, determinando las que resultan excluyentes para el trabajo.</p>
<p>Analizar las necesidades de transformación de los alimentos en función de la prescripción dietética y las características nutritivas de los productos, precisando las técnicas culinarias idóneas para su transformación.</p>	<p>Explicar las influencias que sobre los alimentos tienen los procedimientos "tradicionales" de transformación de alimentos, relacionando y enumerando los medios materiales necesarios y los parámetros de control.</p> <p>Explicar las influencias que sobre los alimentos tienen los procedimientos "no-tradicionales" de transformación de alimentos, relacionando y enumerando los medios materiales necesarios y los parámetros de control.</p> <p>Explicar las modificaciones nutricionales que sufren los alimentos durante la interacción del agente transformador y el medio en que se</p>

	<p>produce la transformación.</p> <p>Describir las ventajas e inconvenientes de los diferentes procesos de transformación de alimentos en función de las prescripciones dietéticas e indicaciones de consumo.</p> <p>En un supuesto práctico de preparación de alimentos para el consumo, debidamente caracterizado: . Identificar los tipos de alimentos que intervienen en la propuesta descrita.</p> <p>. Proponer el procedimiento de transformación idóneo para cada tipo de alimento definido.</p> <p>. Elaborar los diagramas de flujo que definen los procesos de transformación de alimentos descritos en el supuesto.</p> <p>. Determinar las modificaciones, en relación a la cantidad del producto, que hay que corregir después del procedimiento de transformación elegido.</p>
--	---

Criterios de calificación:

Según establece la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos, en su artículo 2, establece que para la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas en los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

*Calificación de cada una de las dos evaluaciones: la calificación de cada evaluación oscilará entre 0 y 10, siendo superada positivamente la evaluación si se obtiene una calificación de 5 o superior. En la evaluación trimestral, el 60% corresponderá a la nota obtenida en los exámenes, mientras el 40% restante se deducirá de la realización de las actividades y trabajos planteados en clase durante el desarrollo de la evaluación. Para obtener una calificación positiva, se deberán tener superadas ambas partes con un 5.

Además, deberá entregar las diversas actividades evaluables, que serán calificadas positivamente si se han realizado y presentado en el plazo y forma establecidos y muestran que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y objetivos del módulo.

El 40% de la calificación trimestral se obtendrá de las actividades prácticas y

teórico-prácticas (trabajos bibliográficos, actividades prácticas de laboratorio, asistencia y participación en actividades complementarias, pruebas prácticas, cuaderno de prácticas, etc.), siendo obligatoria la presentación de todas las prácticas realizadas en el formato indicado.

Calificación final del Módulo Profesional.

La calificación de la **evaluación final** estará compuesta en un 70% de la calificación obtenida de la media de las evaluaciones parciales y un 30% restante será el peso correspondiente a la nota obtenida en los siguientes proyectos:

- 15% del proyecto de análisis de peligros y puntos críticos de control.
- 15% del trabajo de investigación de agentes bacterianos y no bacterianos.

Para aquellos alumnos que no hayan superado la totalidad de las evaluaciones, se realizará una convocatoria ordinaria al finalizar el periodo lectivo del curso académico. Será una prueba de desarrollo teórico compuesta de 10 preguntas de respuesta abierta corta, de cada una de las evaluaciones no superadas. La calificación final se obtendrá mediante media ponderada de los resultados positivos obtenidos durante el desarrollo del curso. En dicha fecha, deberá presentar aquellas actividades evaluables de diversa índole realizadas durante el período correspondiente a la evaluación parcial evaluadas negativamente. En dicha convocatoria, la calificación del alumnado corresponderá con una nota numérica comprendida entre 1 y 10.

Plan de recuperación.

Dirigido a aquellos alumnos/as que no han superado alguna de las dos evaluaciones de que consta el curso, se realizará un examen de recuperación. La prueba de recuperación tendrá la misma estructura que el examen de evaluación no superado, es decir, cuestionario tipo test y, en su caso, ejercicio teórico-práctico o puede constar de preguntas a desarrollar. El alumnado tendrá que obtener al menos un 5 para superarlo.

En caso de no superar la parte práctica del MP, se someterá al alumno a una prueba teórico -práctica en el aula laboratorio.

El alumnado también deberá presentar aquellas actividades evaluables de diversa índole realizadas durante el período correspondiente a la evaluación parcial evaluadas negativamente.

De no alcanzar una evaluación positiva en esta última convocatoria, deberá realizar actividades de refuerzo o mejora de las competencias, según establece la ya mencionada Orden de 29 de septiembre de 2010 en su capítulo I artículo 2.

Mejora de la calificación.

El alumnado tendrá la posibilidad de mejorar la calificación obtenida en el módulo si así lo desea. Se realizará una prueba única final de todos los contenidos del módulo. Consistirá en una prueba con preguntas a desarrollar. Para obtener la mejora de la nota, el alumnado deberá sacar una nota superior a su media obtenida, pudiendo incrementar en 1 punto como máximo su nota final.

1.1. OTRAS CONSIDERACIONES DEL PROCESO DE EVALUACIÓN

Para terminar de concretar el proceso de evaluación del alumnado es necesario puntualizar determinadas consideraciones importantes a tener en cuenta:

- Como norma general, no se propondrá una fecha distinta para la realización de pruebas teórico-prácticas ni actividades evaluables a aquel alumnado que, justificadamente o no, no se presente el día convocado. Este alumnado deberá realizarlas en el periodo de recuperación.
- Otra consideración a tener en cuenta es cómo se actuará ante un alumno-a que es sorprendido copiando o utilizando medios fraudulentos para la realización de una prueba teórico-práctico o actividad evaluable. En el caso de que se diera esta situación, se procederá a la retirada de la prueba o actividad al alumno-a, lo que automáticamente conllevará una calificación negativa. Además se aplicará lo recogido en las normas de convivencia del centro en cuanto a las posibles sanciones que se puede imponer a un alumno-a sorprendido en esta circunstancia.

NOTA: Este documento se trata de un resumen informativo. El documento original que es el que tiene validez se puede consultar en cualquier momento por el alumnado.

MÓDULO “ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA A LA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA”

CAPACIDADES TERMINALES (Decreto 39/1996 de 30 de enero)

1. Analizar los diferentes tipos de documentación clínicosanitaria señalando sus aplicaciones, describiendo los cauces de tramitación y empleo de los mismos en función del tipo de servicio o institución sanitaria.
2. Seleccionar técnicas de almacenamiento, distribución y control de existencias de medios materiales que permitan el correcto funcionamiento de una unidad, gabinete, o servicio de atención a pacientes/clientes.
3. Manejar y adaptar, en su caso, aplicaciones informáticas de carácter general, relacionadas con la gestión, organización y tratamiento de los datos clínicos y/o administrativos para mejorar el funcionamiento del servicio y/o unidad.
4. Elaborar presupuestos y facturas detalladas de intervenciones/actos sanitarios, relacionando el tipo de acto sanitario con la tarifa y teniendo en cuenta las normas de funcionamiento definidas.
5. Analizar la normativa vigente sobre seguridad e higiene relativa al sector sanitario, identificando la de aplicación a su ámbito profesional.
6. Analizar la estructura organizativa del sector sanitario y de los centros/servicios/unidades de su ámbito de trabajo.
7. Analizar el proceso de atención y/o prestación del servicio, relacionando las fases y operaciones con los materiales, condiciones de ejecución y calidad.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIO DE EVALUACIÓN	UD
--------------------	------------------------	----

<p>Analizar los diferentes tipos de documentación clínica sanitaria señalando sus aplicaciones, describiendo los cauces de tramitación y empleo de los mismos en función del tipo de servicio o institución sanitaria.</p>	<p>- Interpretar documentos de citación señalando el procedimiento adecuado para realizarla, en función de los diferentes tipos de servicios o unidades de diagnóstico.</p> <p>- Describir el contenido de los ítems de identificación personal, de la institución y del servicio de referencia que son necesarios cumplimentar para "citar" o solicitar pruebas complementarias a los pacientes/clientes.</p> <p>- Especificar la estructura de los documentos y los códigos al uso para realizar el registro de documentos sanitarios, precisando los mecanismos de circulación de la documentación en las instituciones sanitarias.</p> <p>- Analizar la información técnica necesaria para el desarrollo de su actividad profesional, clasificándola en función de las materias y actividades que se pueden realizar.</p> <p>- Explicar el significado y estructura de una historia clínica tipo, describiendo la secuencia lógica de "guarda" de documentos y pruebas diagnósticas.</p> <p>- Realizar diagramas de los servicios y/o unidades hospitalarias, describiendo sus relaciones y sus dependencias, tanto internas como generales o de contorno.</p> <p>- Explicar los tipos de registro de material clínico, características de la información que contienen, métodos de codificación y procedimientos de archivo más utilizados en el sector sanitario.</p> <p>. Analizar la información técnica necesaria para el desarrollo de su actividad profesional, clasificándola en función de las materias y actividades que se pueden realizar.</p>	4
<p>Seleccionar técnicas de almacenamiento, distribución y control de existencias de medios materiales que permitan el correcto funcionamiento de una unidad, gabinete, o servicio de atención a pacientes/clientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Explicar los métodos y condiciones de almacenamiento y conservación, precisando el idóneo en función del tipo y características del material que permitan el correcto funcionamiento de una unidad, gabinete o servicio de atención a pacientes/clientes. • Explicar los métodos de control de existencias y sus aplicaciones para la realización de inventarios de materiales. • Describir los documentos de control de existencias de almacén, asociando cada tipo con la función que desempeña en el funcionamiento del almacén. • Describir los procedimientos generales de distribución de material a las distintas áreas de trabajo de las unidades de atención a pacientes/clientes. • En un supuesto práctico de gestión de almacén sanitario (consulta/servicio), debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> . Realizar el inventario de las existencias. . Identificar las necesidades de reposición acordes al supuesto descrito. . Efectuar órdenes de pedido, precisando el tipo de material y el/la agente/unidad suministradora. . Introducir los datos necesarios para el control de existencias en la base de datos. . Especificar las condiciones de conservación del material, en función de sus características y necesidades de almacenamiento. 	3
<p>Manejar y adaptar, en su caso, aplicaciones informáticas de carácter general, relacionadas con la gestión,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar formatos de presentación de la información para su uso en programas de aplicaciones informáticas. • Describir las utilidades de la aplicación identificando y determinando las adecuadas a las características de la unidad/consulta sanitaria. • En un supuesto práctico de gestión documental de una consulta, debidamente caracterizado: 	

<p>organización y tratamiento de los datos clínicos y/o administrativos para mejorar el funcionamiento del servicio y/o unidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Seleccionar la base de datos adecuada a las necesidades descritas en el supuesto. . Definir las estructuras de presentación de datos en base a las especificaciones del supuesto. . Introducir correctamente los datos en la base. . Realizar correctamente la codificación, registro y archivado, si procede, de los documentos o material gráfico. . Redactar resúmenes de actividad o informes de resultados, a partir de los datos existentes en la base de datos. 	5
<p>Elaborar presupuestos y facturas detalladas de intervenciones/actos sanitarios, relacionando el tipo de acto sanitario con la tarifa y teniendo en cuenta las normas de funcionamiento definidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Explicar qué criterios mercantiles y elementos definen los documentos contables de uso común en clínicas de atención sanitaria con tarifa y teniendo en cuenta las normas de funcionamiento definidas. • Enumerar las normas fiscales que deben cumplir este tipo de documentos mercantiles. • En un supuesto práctico de facturación, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> . Determinar las partidas que deben ser incluidas en el documento (presupuesto o factura). . Realizar los cálculos necesarios para determinar el importe total y el desglose correcto, cumpliendo las normas fiscales vigentes. . Confeccionar adecuadamente el documento, presupuesto o factura, según el supuesto definido. 	3,8
<p>Analizar la normativa vigente sobre seguridad e higiene relativa al sector sanitario, identificando la de aplicación a su ámbito profesional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A partir de un cierto número de planes de seguridad e higiene con diferente nivel de complejidad: <ul style="list-style-type: none"> . Identificar y describir los aspectos más relevantes de cada plan. . Identificar y describir los factores y situaciones de riesgo para la salud y la seguridad contenidos en los mismos. . Relacionar y describir las adecuadas medidas preventivas y los medios de prevención establecidos por la normativa. . Relacionar y describir las normas sobre simbología y situación física de señales y alarmas, equipos contraincendios y equipos de primeros auxilios. • Relacionar y describir las adecuadas medidas preventivas y los medios de prevención establecidos por la normativa. • Explicar las especificaciones de los medios y equipos de seguridad y protección en función de las diferentes unidades y/o servicios sanitarios, elaborando la documentación técnica de apoyo. 	4
<p>Analizar la estructura organizativa del sector sanitario y de los centros/servicios/unidades de su ámbito de trabajo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Describir la estructura del sistema sanitario en España. • Explicar las estructuras organizativas tipo y las relaciones funcionales del centro/servicio/unidad en el ámbito de su actividad. • Explicar las funciones y resultados que deben conseguirse en la unidad/servicio y puestos de trabajo más relevantes. 	1

<p>Analizar el proceso de atención y/o prestación del servicio, relacionando las fases y operaciones con los materiales, condiciones de ejecución y calidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Explicar el proceso de atención/prestación del servicio relacionando fases y operaciones con los recursos humanos y materiales necesarios. • Identificar los factores que determinan la calidad de atención/prestación del servicio/producto. • Explicar los factores que intervienen y los componentes del coste de la prestación del servicio o de elaboración del producto. • Explicar, en su caso, el proceso de preparación paciente/cliente para la prestación del servicio. 	6.7
--	---	------------

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- *En el caso de que la situación del **Covid-19** requiera suspender la semipresencialidad, el examen de contenidos teóricos se sustituirá por una o varias pruebas teóricas o trabajos individuales o en grupo que sirvan para complementar la valoración de la adquisición de las competencias profesionales.*

CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Conceptuales	Pruebas escritas objetivas que determinen el conocimiento de los contenidos aprendidos en relación con los objetivos previstos. Se harán mediante tipo test y/o preguntas cortas que determinen el grado de consecución de dichos contenidos, la capacidad de síntesis, expresión y ortografía. Se puntuará del 1 al 10 y se superará con una puntuación de un 5.	70%
Procedimentales	Los trabajos, las actividades propuestas, tanto en clase como en casa, y el cuaderno de trabajo (de obligada realización y presentación), donde se anotará todos los supuestos prácticos y actividades realizadas. Se valorará la presentación, calidad del contenido, puntualidad en su entrega y debe ser cumplimentado en su totalidad para superar las UD. Realización de actividades que serán trabajadas y recogidas durante el transcurso de una jornada de clase.	20%
Actitudinales	Participación, atención e interés en clase y en los equipos de trabajo. Respeto a los compañeros, a los profesores y cuidado de los materiales y del aula. Observación de las actitudes-objetivo de las UD en el comportamiento diario en el aula. Orden, limpieza y cuidado del material del aula. Interés y colaboración con el grupo. La actitud del alumno/a hacia el área impartida y hacia el resto de compañeros. El grado de participación, tanto individual como en grupo.	10%

NOTA: Este documento se trata de un resumen informativo. El documento original que es el que tiene validez se puede consultar en cualquier momento por el alumnado.

MÓDULO “EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD”

CAPACIDADES TERMINALES (Decreto 39/1996 de 30 de enero)

1. Analizar la estructura de grupos de riesgo, delimitando las características sociosanitarias y los factores de morbilidad que los caracterizan y permiten el diseño de actividades de intervención sanitaria.
2. Analizar técnicas de comunicación y de apoyo psicológico, precisando cuales permiten mejor la información sanitaria adecuada a las características de los programas de acción y del grupo receptor de los mismos.
3. Proponer métodos y/o estrategias de enseñanza-aprendizaje tendentes a fomentar hábitos saludables en las personas y/o colectivos de riesgo, determinando la secuencia correcta de aplicación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Durante el proceso de enseñanza –aprendizaje evaluaremos el **nivel de adquisición de los contenidos** por parte de los alumnos y, por tanto, si se han alcanzado los objetivos propuestos y por tanto, las capacidades terminales. Para ello utilizamos los **criterios de evaluación**, que constituyen **elementos curriculares** esenciales asociados a cada una de las capacidades terminales, que nos permiten comprobar el nivel de adquisición de éstas. Para el módulo de “Dietoterapia”, los criterios de evaluación reflejados en el currículo para cada capacidad terminal quedan recogidos en la siguiente tabla.

Capacidad terminal	Criterios de evaluación
1. Analizar la estructura de grupos de riesgo, delimitando las características sociosanitarias y los	<ol style="list-style-type: none">1) Describir los indicadores generales que miden el nivel de salud y las características sociosanitarias, de los grupos de riesgo, que pueden influir en él.2) Analizar y clasificar las normas higiénicosanitarias que tienen influencia en el nivel de salud de las personas.3) Explicar cómo influyen sobre la salud de las personas o de los

<p>factores de morbilidad que los caracterizan y permiten el diseño de actividades de intervención sanitaria.</p>	<p>colectivos los factores de riesgo, generales y/o específicos.</p> <p>4) Explicar los métodos de elaboración de instrumentos de recogida de información y precisar los criterios que marcan su especificidad.</p> <p>5) Enumerar los criterios de selección y establecimiento de una muestra de población para la realización de encuestas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En un supuesto práctico de estudio de grupos de riesgo, debidamente caracterizados: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las fuentes documentales de apoyo necesarias para el estudio descrito. . • Sintetizar los objetivos sociosanitarios y culturales que caracterizan el estudio. . • Determinar los indicadores de salud que intervienen en el estudio propuesto. . • Elaborar el documento idóneo para la obtención de la información que se precisa, en función del grupo y de los objetivos definidos. <p>6) Programar las fases de aplicación de la encuesta en función del tamaño de la muestra y del tiempo previsto.</p>
<p>2. Analizar técnicas de comunicación y de apoyo psicológico, precisando cuales permiten mejor la información sanitaria adecuada a las características de los programas de acción y del grupo receptor de los mismos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Explicar los métodos de transmisión de información de uso común en actividades de información/formación sanitaria. <ul style="list-style-type: none"> • Explicar las peculiaridades psicológicas de los grupos de riesgo, precisando los métodos adecuados para relacionarse con ellos. • Explicar las teorías existentes sobre la comunicación y los elementos que la constituyen, precisando los canales de comunicación específicos para cada situación. • Especificar la aplicación de medios audiovisuales describiendo los criterios de selección y aplicabilidad didáctica de los mismos. • Explicar la relación existente entre el contenido y grado de utilización de técnicas de motivación, como elemento de refuerzo en programas educativos sanitarios. • Explicar los elementos que forman parte de una reunión de trabajo, identificando qué técnicas potencian o regulan el desarrollo de las mismas.
<p>Proponer métodos y/o estrategias de enseñanza-aprendizaje tendentes a fomentar hábitos saludables en las personas y/o colectivos de riesgo, determinando la secuencia correcta de aplicación.</p>	<p>Analizar qué variables psicológicas definen a los grupos de riesgo, identificando y explicando los condicionantes que hay que "trabajar" en el desarrollo de programas de promoción de la salud.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explicar el contenido de las técnicas de dinámica de grupos, aplicables a la educación, relacionando cada una de ellas con su indicación. <p>Explicar los diferentes tipos de objetivos y metas para concretar programas de cambio de hábitos no saludables en las personas y/o colectivos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precisar las normas "idóneas" para la redacción de objetivos y su secuenciación en función de los tipos de programas de educación sanitaria.

	<ul style="list-style-type: none"> • Analizar programas educativos de intervención en temas sanitarios, elaborando diagramas de bloques que relacionen las fases y elementos que los componen con los objetivos y métodos utilizados. • Explicar los métodos de evaluación aplicables a estrategias de promoción de la salud, determinando los momentos críticos para su aplicación. • Elaborar acciones educativas sobre diferentes situaciones "sanitarias", determinando su cronograma de aplicación en función del colectivo definido, estrategia y tiempo de ejecución.
--	---

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- *En el caso de que la situación del **Covid-19** requiera suspender la presencialidad, el exámen de contenidos teóricos se sustituirá por una o varias pruebas teóricas o trabajos individuales o en grupo que sirvan para complementar la valoración de la adquisición de las competencias profesionales.*

INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	CRITERIOS Y CARACTERÍSTICAS	PONDERACIÓN
Pruebas escritas	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Al menos una prueba escrita en el primer trimestre y una en el segundo. <input type="checkbox"/> Podrán consistir en pruebas tipo test, semidesarrollo, desarrollo, resolución de supuestos prácticos etc. <input type="checkbox"/> En cada pregunta aparecerá siempre su valor final. <input type="checkbox"/> El valor final máximo de las pruebas será de 10 puntos. <input type="checkbox"/> La nota mínima para superarlas es de 5 puntos. <input type="checkbox"/> La actitud sospechosa durante las pruebas escritas puede suponer la retirada inmediata del examen, la valoración de dicha prueba con un 0 y el paso con toda la materia restante a la recuperación trimestral. <input type="checkbox"/> El uso de dispositivos móviles durante el examen puede dar lugar a la pérdida de la evaluación parcial para el resto del curso. <input type="checkbox"/> En caso de valoración negativa: Una prueba de recuperación por examen teórico realizado • Si no se supera positivamente algún examen la nota del trimestre será inferior a 5. 	Máximo: 6 puntos

	<ul style="list-style-type: none"> ● Si no se supera la prueba de recuperación, el alumno podrá superar la materia de todo el trimestre completo en el examen final de junio. ● El <u>Examen Final</u> es de trimestres completos y se llevará a cabo en junio. La calificación del mismo irá de 1 a 10 y computará como la nota de dicho trimestre para el cálculo de la nota final. ● Para presentarse al examen final será obligatorio haber realizado las actividades y trabajos del módulo durante todo el curso. <p>☐ Prueba de mejora de resultados. La mejora de resultados siempre tendrá lugar en junio. Para mejorar su calificación final, el alumno tendrá dos opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ La realización de un examen final coincidiendo con el examen final de junio (siempre prevalecerá la nota del último examen realizado). ○ La realización de un proyecto propuesto y tutorizado por el profesor, normalmente en grupo, que será evaluado de 0-10 y que supondrá, como máximo, un aumento de la nota final de 1 punto 	
Trabajos y Actividades	<p>Se llevarán a cabo en cada evaluación, dos actividades y/o trabajos de mayor envergadura. Los criterios de valoración para cada uno de ellos serán específicos. El alumnado será informado sobre los mismo antes de llevar a cabo la actividad.</p> <p>A lo largo del curso el profesor podrá, con la debida antelación, proponer trabajos con valoraciones distintas a las referidas anteriormente y de las que se informará al alumnado antes de la realización de los mismos.</p> <p>Las actividades y trabajos propuestos son de carácter obligatorio, debiendo realizarse, entregarse y superarse en su totalidad. En caso de no superar alguna de ellas deberá ser entregada nuevamente o recuperada en el periodo conveniente.</p> <p>La valoración de todo ello compone el 40% de la nota.</p>	Máximo puntos 3
Actitud	<p>Se divide en dos apartados:</p> <p>50% Interés y participación del alumnado</p> <p>50% Trabajo en equipo. Contribución al grupo</p>	Máximo punto 1

Para obtener una evaluación positiva es imprescindible superar cada una de las partes descritas anteriormente.

CALIFICACIONES			
EVALUACIÓN TRIMESTRAL	Prueba escrita +trabajos y actividades + actitud	Media ponderada	Máximo puntos 10
NOTA FINAL	Evaluación Trimestral	Media Aritmética	

NOTA: Este documento se trata de un resumen informativo. El documento original que es el que tiene validez se puede consultar en cualquier momento por el alumnado.

MÓDULO “DIETOTERAPIA”

CAPACIDADES TERMINALES (Decreto 39/1996 de 30 de enero)

1. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.
2. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes, de la propuesta dietética.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Durante el proceso de enseñanza –aprendizaje evaluaremos el **nivel de adquisición de los contenidos** por parte de los alumnos y, por tanto, si se han alcanzado los objetivos propuestos y por tanto, las capacidades terminales. Para ello utilizamos los **criterios de evaluación**, que constituyen **elementos curriculares** esenciales asociados a cada una de las capacidades terminales, que nos permiten comprobar el nivel de adquisición de éstas. Para el módulo de “Dietoterapia”, los criterios de evaluación reflejados en el currículo para cada capacidad terminal quedan recogidos en la siguiente tabla.

Capacidad terminal	Criterios de evaluación
1. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.	<ol style="list-style-type: none">1) Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.2) Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.3) Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.4) En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:<ul style="list-style-type: none">○ Seleccionar las dietas estándar de referencia.○ Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Efectuar la historia dietética adaptada. ○ Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal. ○ Calcular el valor de ingesta calórica recomendado. ○ Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
<p>2. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes, de la propuesta dietética.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica. ○ Explicar las operaciones o manipulaciones que es necesario realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos. ○ Establecer qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación. ○ Definir los requerimientos que debe poseer un informe de seguimiento dietético para su remisión al facultativo de referencia. ○ En un supuesto práctico debidamente caracterizado: <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita. 2. Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los pacientes. 3. Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento personalizado de la evolución y cumplimiento de la dieta.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- *En el caso de que la situación del **Covid-19** requiera suspender la presencialidad, el examen de contenidos teóricos se sustituirá por una o varias pruebas teóricas o trabajos individuales o en grupo que sirvan para complementar la valoración de la adquisición de las competencias profesionales.*

INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	CRITERIOS Y CARACTERÍSTICAS	PONDERACIÓN
Pruebas escritas (presenciales)	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Una al final de cada bloque o unidad didáctica, a criterio del profesor. ☐ Podrán consistir en pruebas tipo test, semidesarrollo, desarrollo, resolución de supuestos prácticos etc. ☐ En cada pregunta aparecerá siempre su valor final. ☐ El valor final máximo de las pruebas será de 10 puntos. ☐ La nota mínima para superarlas es de 5 puntos. ☐ La actitud sospechosa durante las pruebas escritas puede suponer la retirada inmediata del examen, la valoración de dicha prueba con un 0 y el paso con toda la materia restante a la recuperación trimestral. ☐ El uso de dispositivos móviles durante el examen puede dar lugar a la pérdida de la evaluación parcial para el resto del curso. ☐ La calificación del trimestre será la media aritmética de las pruebas con valoración positiva y su ponderación correspondiente. ☐ En caso de valoración negativa: Pruebas de recuperación <ul style="list-style-type: none"> ● <u>Recuperación trimestral</u>: en caso de superar la mitad o más de las pruebas trimestrales, se realizará por pruebas pendientes. De no ser así el alumnado irá a la prueba de recuperación con el trimestre completo. ● Si no se supera positivamente algún examen la nota del trimestre será inferior a 5. ● Si no se supera la prueba de recuperación trimestral, el alumno podrá superar la materia en el examen final de junio. ● Si el número de trimestres no superados es de dos o más, el examen final de junio se realizará del módulo completo. ● El <u>Examen Final</u> es de trimestres completos y se llevará a cabo en junio. La calificación del mismo irá de 1 a 10 y computará como la nota de dicho trimestre para el cálculo de la nota final. ● Para presentarse al examen final será obligatorio haber realizado las actividades y trabajos del módulo durante todo el curso. ☐ Prueba de mejora de resultados. La mejora de resultados siempre tendrá lugar en junio. Para mejorar su calificación final, el alumno tendrá dos opciones: <ul style="list-style-type: none"> ○ La realización de un examen final coincidiendo con el examen final de junio (siempre prevalecerá la nota más alta). ○ La realización de un proyecto propuesto y tutorizado por el profesor, que será evaluado de 0-10 y que supondrá, como máximo, un aumento de la nota final de 1 punto 	Máximo: 5 puntos
Trabajos y Actividades	<p>En cada evaluación, el profesor podrá proponer trabajos individuales o en grupo con valoraciones de las que se informará al alumnado antes de la realización de los mismos. Los trabajos en grupo y de exposición de un tema asignado tendrán un peso del 80% de este apartado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Covid-19 <i>En caso de no poder realizarse en presencialidad se expondrán de forma telemática, y alguno de ellos, así como alguna posible prueba o trabajo escrito podrán sustituir a las pruebas escritas del apartado anterior.</i> <p>Las actividades y trabajos propuestos son de carácter obligatorio, debiendo realizarse, entregarse y superarse en su totalidad. En caso de no superar alguna de ellas deberá ser entregada nuevamente o recuperada en el periodo conveniente.</p>	Máximo 4 puntos

Actitud	Se divide en tres apartados: 0,3 puntos: Interés y participación del alumnado 0,4 puntos Actitud general 0,3 puntos: Trabajo en equipo. Contribución al grupo	Máximo1 punto
----------------	--	----------------------

Para obtener una evaluación positiva es imprescindible superar cada una de las partes descritas anteriormente.			
CALIFICACIONES			
EVALUACIÓN TRIMESTRAL	Prueba escrita +trabajos y actividades + actitud	Media ponderada	Máximo puntos 10
NOTA FINAL	Evaluación Trimestral	Media Aritmética	