



**PRIMER CURSO DEL C.F.G.S.  
“DIETÉTICA”**

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**

**Curso 2019/20**

## MÓDULO ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

**CAPACIDADES TERMINALES:** Según Decreto 39/1996 de 30 de enero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico Superior en Dietética en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

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

CT.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 las ingestas prescritas.

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

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** Según Decreto 39/1996, de 30 de enero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico Superior en Dietética en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

CAPACIDAD TERMINAL (RESULTADO APRENDIZAJE)	CRITERIO EVALUACIÓN	CONTENIDOS BÁSICOS
CT.1: Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.	<p>a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.</p> <p>b) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.</p> <p>c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las</p>	<p>3.- VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL.</p> <p>3.1.- Encuestas y otros cuestionarios dietéticos. 3.2.- Parámetros y medidas antropométricas. Equipos de medida.</p> <p>3.3.- Datos analíticos.</p> <p>3.4.- Valoración de resultados</p>

	<p>distintas tablas y valores de referencia.</p> <p>d) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.</p> <p>e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.</p> <p>f) Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.</p> <p>g) Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.</p> <p>h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccionar las tablas de referencia.</li> <li>- Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.</li> <li>- Efectuar la historia dietética adaptada.</li> <li>- Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">1. ENERGÍA Y NUTRIENTES:</p> <p>1.1.- Energía y calor: Funciones. Necesidades energéticas basales y totales: factores condicionantes y valores de referencia.</p> <p>1.2.- Nutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Lípidos. Tipos y funciones. Agua, minerales, electrolitos y vitaminas. Tipos y funciones. Necesidades nutritivas: factores condicionantes, requerimientos en distintas situaciones, procedimientos de determinación. Tablas y valores de referencia.</p> <p>1.3.- Balances: Energético, de nitrógeno, hídrico, otros.</p>
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.</li> <li>- Calcular el gasto energético basal del supuesto definido</li> </ul>	
<p>CT.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 las ingestas prescritas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>i) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.</li> <li>j) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.</li> <li>k) Describir los tipos de alimentos en base al carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.</li> <li>l) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.</li> <li>m) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.</li> <li>n) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.</li> <li>ñ) Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.</li> </ul>	<p>2.- LOS ALIMENTOS:</p> <p>2.1.- Clasificación por el contenido en nutrientes. Grupos de alimentos: leche y derivados lácteos, carnes, pescados y huevos, frutas y verduras, cereales, tubérculos y legumbres, grasas animales y vegetales. . Grupos miscelánea: azúcar, miel, bebidas, alcohólicas y no alcohólicas, especias y condimentos, etc...</p> <p>2.2.- Presentación estacional.</p> <p>2.3.- Tablas de composición de alimentos. Intercambios</p> <p>4.- DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y METABOLISMO:</p> <p>4.1.- Mecanismos de la secreción gástrica (ácida y enzimática). Estímulo e inhibición de la secreción ácida.</p> <p>4.2.- Procesos digestivos intestinales: Secreción intestinal. Absorción de nutrientes.</p> <p>4.3.- La defecación. Composición de las heces.</p> <p>4.4.- Metabolismo energético y de principios inmediatos.</p>

		<p>5.- ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA.</p> <p>5.1.- Equilibrios nutricional y alimentario: alimentación equilibrada del adulto. Variaciones de la alimentación según la edad y el estado fisiológico: alimentación durante el embarazo y la lactancia, alimentación del lactante y primera infancia, alimentación de los escolares y adolescentes, envejecimiento y alimentación y alimentación y deporte. . Formas alternativas de alimentación.</p> <p>5.2.- Dieta equilibrada: Características. Tipos. Adaptaciones. Elaboración. Formulación. Individualización. . Seguimiento.</p> <p>5.3.- Alimentación: requerimientos fisiológicos.</p> <p>7. HÁBITOS ALIMENTARIOS</p> <p>7.1.- Alimentación humana. Características. Tipos.</p> <p>7.2.- Hábitos alimentarios: Detección. . Modificación.</p> <p>8.- APLICACIONES INFORMÁTICAS</p> <p>8.1.- Utilización de programas específicos para el cálculo y adaptación de necesidades nutritivas.</p>
--	--	---

		8.2.- Utilización de programas específicos para la elaboración de dietas.
<p><b>CT.3:</b> Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.</p>	<p>o) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.</p> <p>p) Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.</p> <p>q) Describir que tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.</p> <p>r) Describir los "ítems" que deben figurar en unas encuestas de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.</p> <p>s) En supuestos prácticos debidamente caracterizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.</li> <li>• Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los clientes.</li> <li>• Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta</li> </ul>	<p>5.2.- Dieta equilibrada:  Características. Tipos.  Adaptaciones. Elaboración.  Formulación.  Individualización. .  Seguimiento.</p>

## PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

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 lo 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 las capacidades terminales, los criterios de evaluación y contenidos del módulo, así como con los objetivos generales, las competencias profesional y las realizaciones profesionales 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 tres 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 tres evaluaciones parciales se procederá de la misma forma:

- Se considerará que la evaluación está superada cuando cada una de las capacidades terminales que la componen se apruebe con una nota igual o superior a 5, asegurándonos que han superado los criterios de evaluación de cada una de las capacidades terminales del módulo, haciéndose posteriormente la media ponderada de las capacidades terminales superadas. La nota de cada capacidad terminal se calculará según los porcentajes expresados en las tablas donde se especifican estos.
- Se considerará que la evaluación no está superada cuando alguna de las capacidades terminales que la componen no sea calificada con una nota igual o superior a 5, entendiéndose por tanto, que para superar la evaluación hay que obtener una nota mínima de 5 en cada uno de las capacidades terminales impartidas hasta la fecha de la evaluación correspondiente. La nota de cada capacidad terminal se calculará según los porcentajes expresados en las tablas donde se especifican estas.

La evaluación final quedará superada una vez que se aprueben las tres evaluaciones parciales. Esto implica que no se podrá obtener una calificación positiva en la evaluación final hasta que no se superen, con una nota igual o superior a 5, todas las capacidades

terminales asociadas a este módulo. La nota final saldrá de la media ponderada de las calificaciones de todas las capacidades terminales (una vez estén todos superadas, como se ha comentado anteriormente).

Cuando alguna de las evaluaciones parciales no sea superada en el momento de la evaluación, el profesorado responsable del módulo establecerá una fecha para poder recuperar aquellas capacidades terminales en las que no se haya obtenido una nota igual o superior a 5. Si tras estas pruebas, el alumno-a sigue sin superar la capacidad terminal en la que tenía una nota inferior a 5, pasará a recuperarla en el periodo entre la 3ª evaluación parcial y la evaluación final.

### PERIODO ENTRE LA 3ª EVALUACIÓN PARCIAL Y LA EVALUACIÓN FINAL

De acuerdo con la Orden de 29 de septiembre de 2010, el alumnado que tenga alguna evaluación parcial no superada, o que desee mejorar los resultados obtenidos deberá asistir obligatoriamente a clase y continuar con las actividades lectivas desde la fecha de la 3ª evaluación parcial hasta la evaluación final.

Durante este periodo, y debido a que por la falta de tiempo no podrá impartirse de nuevo todo el temario, se realizarán fundamentalmente actividades como: repaso de conceptos en los que el alumno-a presente mayor dificultad, resolución de dudas planteadas, elaboración de esquemas y actividades de resumen, revisión de prácticas, etc.

Este periodo también será el indicado para la recuperación de las distintas actividades evaluables realizadas en clase durante las distintas evaluaciones parciales en las el alumnado no haya obtenido una calificación igual o superior a 5.

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A continuación se detallan los resultados de aprendizaje (RA) del módulo profesional con sus correspondientes criterios de evaluación-calificación:

<b>C.T. 1</b>	<b>Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales</b>				<b>Ponderación de la C.T. 1</b> <b>40%</b>
<b>U.D.1</b>	<b>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 21 y 22</b>				
<b>C.E.</b>	<b>pruebas escritas teórico-prácticas</b>	<b>Prácticas</b>	<b>Trabajos individuales</b>	<b>Trabajos en grupo</b>	
a)	<b>60%</b>	<b>15%</b>	<b>10%</b>	<b>15%</b>	<b>100%</b>
b)					
c)					
d)					



e)					
f)					
g)					
...)					

<b>C.T. 2</b>	<b>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 las ingestas prescritas.</b>				<b>Ponderación de la C.T. 2 50%</b>
<b>U.D.1</b>	<b>11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29 y 30</b>				
<b>C.E.</b>	<b>pruebas escritas teórico-prácticas</b>	<b>Prácticas</b>	<b>Trabajos individuales</b>	<b>Trabajos en grupo</b>	
a)	60%	15%	10%	15%	100%
b)					
c)					
d)					
e)					
f)					
g)					
...)					

<b>C.T. 3</b>	<b>Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética</b>				<b>Ponderación de la C.T. 3 10%</b>
<b>U.D.1</b>	<b>23</b>				
<b>C.E.</b>	<b>pruebas escritas teórico-prácticas</b>	<b>Prácticas</b>	<b>Trabajos individuales</b>	<b>Trabajos en grupo</b>	
a)	60%	15%	10%	15%	100%

b)					
c)					
d)					
e)					
f)					
g)					
...)					

### CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL

Para la calificación de la evaluación final se tendrá en cuenta la ponderación de los resultados de aprendizaje que aparecen resumidamente a continuación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	UNIDADES DIDÁCTICAS	EVALUACIÓN	PORCENTAJE DEL R.A. PARA LA CALIFICACIÓN FINAL
C.T. 1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 21 y 22	1ª y 2ª	40%
C.T. 2	11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 24, 25, 26, 27, 28, 29 y 30.	1ª, 2ª y 3ª	50%
C.T. 3	23	2ª	10%

## MÓDULO CONTROL ALIMENTARIO

**CAPACIDADES TERMINALES:** Según Decreto 39/1996 de 30 de enero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico Superior en Dietética en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

**CT1.** Analizar las necesidades de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado

**CT2** 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.

**CT3** Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis

**CT4** Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

#### - **Criterios de evaluación:**

Para evaluar al/la alumno/a en cada unidad didáctica se establecen una serie de criterios de evaluación específicos que permiten conocer si el/la alumno/a ha alcanzado los objetivos planteados.

Estos criterios de evaluación específicos para cada unidad de trabajo proceden de los Criterios de Evaluación propuestos por el currículo para evaluar el grado de consecución de las Capacidades Terminales del módulo de Control Alimentario con plena objetividad. (Punto 2 del art.3 del capítulo 1 de la Orden de 29 de septiembre de 2010). Al inicio del curso se harán públicos dichos criterios de evaluación (Punto

1 del art.3 y punto 1 del art. 4 del capítulo 1 de la Orden de 29 de septiembre de 2010).

CAPACIDAD TERMINAL (RESULTADO APRENDIZAJE)	CRITERIO EVALUACIÓN	CONTENIDOS BÁSICOS
<p>1. Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado</p>	<p>a) Relacionar el fundamento y las aplicaciones de los procedimientos normalizados de trabajo con las necesidades de calibración de los equipos.</p> <p>b) Explicar las características de funcionamiento de los equipos y aparatos de medida, señalando las aplicaciones de cada uno de ellos.</p> <p>c) Explicar los procedimientos y técnicas de calibración de los principales equipos utilizados, así como los reactivos y soluciones patrón que se deben emplear.</p> <p>d) Analizar las desviaciones de datos que pueden obtenerse con los distintos equipos y los rangos de respuesta normal esperados, describiendo las causas posibles.</p> <p>e) Describir las operaciones de mantenimiento de primer nivel que es necesario realizar para el correcto funcionamiento de los equipos.</p> <p>f) En un supuesto práctico de calibración de los aparatos de análisis, debidamente caracterizado:</p>	<p><b>UD 13, 14, 15, 16,17,18</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccionar los reactivos y soluciones patrón en función del equipo.</li> <li>- Efectuar la calibración del equipo seleccionado.</li> <li>- Proponer las medidas correctoras oportunas, en función del valor obtenido durante la calibración.</li> <li>- Registrar el dato en el soporte adecuado.</li> <li>- Generar un listado de operaciones de mantenimiento en función del equipo estudiado.</li> </ul>	
--	---	--

<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Explicar los principales factores de riesgo de contaminación biótica y abiótica de los alimentos, en función del tipo de alimento.</li> <li>b) Determinar los puntos críticos donde se deben tomar las muestras de alimentos, en relación con su cadena de producción/distribución característica.</li> <li>c) Establecer el número de muestras necesarias, en función del tipo de alimento y riesgos asociados.</li> <li>d) Identificar la legislación vigente sobre alimentos y los requisitos para la determinación mínima de puntos de riesgo para su muestreo.</li> <li>e) Describir el material necesario para toma de muestras de alimentos que hay</li> </ul>	<p><b>UD1,2,3,4</b></p>
--	---	-------------------------

que utilizar en función del volumen y tipo de alimento.

f) Describir la aplicación y uso de los diferentes tipos de soportes de información para el registro de los datos.

g) En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado:

- Elaborar un cronograma de trabajo "tipo" estableciendo las diferentes fases del procedimiento.
- Seleccionar el material de toma de muestras que se precisa en función de los tipos de alimentos presentados.
- Establecer los criterios que permiten identificar unívocamente la muestra.
- Identificar y resumir la normativa aplicable.
- Cumplimentar la petición analítica, determinando correctamente el tipo de análisis requerido en función del tipo de alimento.

h) Relacionar los parámetros analíticos que caracterizan la calidad higiénico-dietética de los alimentos con el tipo de análisis requerido.

i) Relacionar los tipos de alimentos con sus parámetros analíticos de referencia, precisando los tipos de pruebas necesarias.

<p>3. Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis</p>	<p>a) Explicar los protocolos de trabajo establecidos para la conservación de muestras analíticas de alimentos, señalando, en función del tipo de alimento, el medio de conservación.</p> <p>b) Describir los tipos de envases y normas de etiquetado para la remisión correcta de muestras a los laboratorios de análisis.</p> <p>c) Indicar la normativa específica que hay que aplicar para garantizar la inalterabilidad de las muestras hasta su recepción en el laboratorio.</p> <p>d) En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccionar el material necesario para la obtención de la muestra en función del tipo de la muestra.</li> <li>- Obtener muestras de alimentos aplicando el protocolo idóneo a la naturaleza de la misma.</li> <li>- Determinar el tipo de envase y el producto de conservación adecuado para cada tipo de alimento, en función de los parámetros analíticos que se solicitan.</li> <li>- Identificar unívocamente las muestras obtenidas.</li> </ul>	<p><b>UD</b> <b>5,6,7,8,9,10,11,</b> <b>12</b></p>
---	---	--

	- Elegir el medio de "transporte" idóneo para cada tipo de muestra y de alimento.	
--	---	--

4. Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.	<p>a) Explicar los principios científico-técnicos que fundamentan las pruebas analíticas simples, realizadas mediante el uso de "kits".</p> <p>b) Relacionar los principales parámetros que se pueden medir en exámenes de alimentos "in situ" con los métodos o técnicas que se deben aplicar.</p> <p>c) Describir los procedimientos de puesta a punto de los equipos medidores portátiles para su correcta calibración y uso.</p> <p>d) En varios casos prácticos de análisis cualitativo de alimentos, debidamente caracterizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccionar el equipo portátil en función del alimento que hay que analizar.</li> <li>- Determinar cual es el "kit" específico que hay que aplicar para determinar el parámetro buscado.</li> <li>- Efectuar análisis de rutina sobre las diferentes muestras de alimentos presentados.</li> </ul>	<b>UD 5,6,7,8,9,10,11, 12</b>
--	--	---------------------------------------



	<p>- Registrar en el soporte adecuado los valores obtenidos en los análisis efectuados.</p>	
--	---	--

**Fases de la evaluación:**

**1. Evaluación inicial o diagnóstica:**

El proceso de enseñanza-aprendizaje debe iniciarse con la evaluación inicial (diagnóstico), con el objetivo de conocer las condiciones y posibilidades iniciales de aprendizaje del alumnado. Esta evaluación inicial se realiza al inicio del curso y se complementa con el seguimiento continuo de cada alumno/a. (Punto 1 del art.11 del capítulo 3 de la Orden de 29 de septiembre de 2010)

**2. Evaluación continua:**

La evaluación será continua en cuanto estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje del alumno/a. (Punto 1 y 2 del art.2 del capítulo 1 de la Orden de 29 de septiembre de 2010).

**3. Evaluaciones parciales:**

En la evaluación parcial se hará constar la calificación de cada alumno/a por módulos profesionales hasta el momento de dicha evaluación. Esta calificación supondrá una media global hasta el momento tal y como se establece en los criterios de calificación.

**4. Evaluación final:**

En la evaluación final se hará constar la calificación obtenida por cada alumno/a como resultado de las calificaciones obtenidas en la evaluación continua anteriormente mencionada y teniendo en cuenta los procedimientos de recuperación y mejora de las calificaciones que se expone a continuación.

Existirá una única sesión de evaluación final que se realizará al finalizar el régimen ordinario de clase. (Punto 1 y 2 del art.13 del capítulo 3 de la Orden de 29 de septiembre de 2010).

### - Instrumentos de evaluación

Para ello se utilizan los siguientes instrumentos de evaluación:

- Rúbricas de evaluación y de coevaluación.
- Prueba escrita y/o ejercicios prácticos, elaboración y exposición de trabajos, actividades de clase...
- El cuaderno del profesor: facilita el registro de las faltas de asistencia del alumnado a lo largo del curso. También se anotan en él las actividades valoradas, trabajos individuales y en grupo y la calificación de las pruebas realizadas por cada alumno.
- Observación directa del alumno: favorece la valoración de la actitud en relación al interés, participación, motivación, conducta, tolerancia, etc.

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La ponderación para establecer la calificación final será:

<b>PARTE TEÓRICA: 70%</b>		<b>PARTE PRÁCTICA: 30%</b>	
<b>PRUEBAS</b>	<b>ACTIVIDADES EVALUABLES</b>	<b>CUADERNO</b>	<b>SEGUIMIENTO DE PRODUCCIONES</b>
40%	30%	20%	10%

## MÓDULO FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** Según Decreto 39/1996, de 30 de enero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico Superior en Dietética en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

**1. Relacionar las funciones básicas del aparato digestivo con las repercusiones nutricionales producidas por las alteraciones patológicas**

**2. Explicar los principales síndromes de alteración de la deglución, relacionando los cambios actitudinales producidos con sus repercusiones sobre la alimentación**

**3. Realizar diagramas que expliciten los cambios que se producen en los procesos de digestión, absorción y eliminación a causa de alteraciones en las secreciones digestivas. • Precisar las funciones digestivas que realiza el intestino delgado durante el proceso de absorción de los principios inmediatos.**

**4. Clasificar los procesos que interfieren en la motilidad y eliminación de residuos y su repercusión en el estado nutricional.**

**5. Identificar las repercusiones de las alteraciones patológicas de otros órganos y sistemas sobre las funciones de alimentación y nutrición.**

**6. Explicar los requerimientos fisiopatológicos que influyen en el estado nutricional de los pacientes**

**7. Explicar las características y especificaciones que debe incluir toda prescripción dietética facultativa.**

**8. Precisar las medidas antropométricas necesarias para la correcta evaluación nutricional de un sujeto enfermo**

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

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

<u>CRITERIO DE EVALUACIÓN</u>	<u>BLOQUE TEMÁTICO</u>
<u>1.Relacionar las funciones básicas del aparato digestivo con las repercusiones nutricionales producidas por las alteraciones patológicas</u>	<u>III</u>
<u>2.Explicar los principales síndromes de alteración de la deglución, relacionando los cambios actitudinales producidos con sus repercusiones sobre la alimentación</u>	<u>III</u>
<u>4. Realizar diagramas que expliciten los cambios que se producen en los procesos de digestión, absorción y eliminación a causa de alteraciones en las secreciones digestivas. • Precisar las funciones digestivas que realiza el intestino delgado durante el proceso de absorción de los principios inmediatos.</u>	<u>III</u>
<u>4.Clasificar los procesos que interfieren en la motilidad y eliminación de residuos y su repercusión en el estado nutricional.</u>	<u>I, II, III</u>
<u>5.Identificar las repercusiones de las alteraciones patológicas de otros órganos y sistemas sobre las funciones de alimentación y nutrición.</u>	<u>I, II</u>

<u>6. Explicar los requerimientos fisiopatológicos que influyen en el estado nutricional de los pacientes</u>	<u>IV, V</u>
8. <u>Explicar las características y especificaciones que debe incluir toda prescripción dietética facultativa.</u>	<u>IV, V</u>
<u>8.Precisar las medidas antropométricas necesarias para la correcta evaluación nutricional de un sujeto enfermo</u>	<u>III, IV, V</u>
<u>9.Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo enfermo de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.</u>	<u>Todos</u>
10. <u>Explicar los parámetros que deben tenerse en cuenta al elaborar encuestas dietéticas para detectar hábitos alimentarios y, en su caso, los errores nutricionales de los sujetos.</u>	<u>Todos</u>
11. <u>Explicar las operaciones que son necesarias realizar para obtener el valor de ingesta calórica idóneo, en función de diferentes situaciones fisiopatológicas.</u>	<u>Todos</u>
<u>12. Describir la documentación necesaria para realizar la evolución dietética de un paciente.</u>	<u>IV, V</u>

<p>13. <u>En un supuesto práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas de diferentes estados patológicos debidamente caracterizados:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>.Seleccionar las tablas y valores de referencia.</u></li> <li>2. <u>Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.</u></li> <li>3. <u>Efectuar la historia dietética adaptada.</u></li> </ol> <p style="margin-left: 40px;">d. <u>. Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y la superficie corporal.</u></p> <p style="margin-left: 40px;">e. <u>. Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.</u></p>	<p><u>Todos</u></p>
---	---------------------

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

### PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Realización de **pruebas objetivas escritas** que permitirán valorar:

Contenidos conceptuales: se realizarán pruebas escritas tipo test, imágenes mudas y preguntas cortas que determinen el grado de consecución de dichos contenidos, la capacidad de síntesis, expresión y ortografía. Se puntuará de 0 a 10. Se superarán con una puntuación de un 5. A su vez, cada una de las partes que formen el examen deberán ser superadas con un mínimo para poder alcanzar el 5 .

Contenidos procedimentales: se llevará a cabo mediante la entrega de un **Cuaderno de trabajo, físico o virtual de Google Classroom**, donde se anotarán todas las actividades realizadas en cada una de las UD y solución de supuestos a problemas reales o simulados. Se valorará la presentación, orden, limpieza, contenido, correcciones, ortografía, puntualidad en su entrega y debe ser cumplimentado en su totalidad para superar las UD al finalizar cada

trimestre. Además, de la realización de actividades que serán llevadas a cabo y recogidas durante el transcurso de una jornada de clase. Así mismo, A lo largo del curso el profesor podrá, con la debida antelación, proponer trabajos a los alumnos con valoraciones distintas a las referidas anteriormente y de las que se informará al alumnado antes de la realización de los mismos. Se puntuará de 0 a 10. Se superará con una puntuación de un 5.

La no entrega en los plazos establecidos será penalizada.

#### Contenidos 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

Así, controlamos la evolución y dificultades de cada alumno/a, posibilitando la mejora con las correspondientes actividades de refuerzo o de recuperación y de ampliación.

#### **6.4.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

La evaluación será **presencial** y **continua** durante todo el curso escolar. La evaluación continua es el derecho que posee el alumno/a matriculado de este Módulo para realizar exámenes, trabajos, etc., que le conduzcan a la superación del Módulo considerando los instrumentos de evaluación.

La **evaluación continua** requerirá la **asistencia regular a clase y a las actividades programadas**. Los alumnos/as no podrán acumular más faltas de asistencia injustificadas de las que se indican en el ROF o en la Memoria del Departamento de Sanitaria, o en su defecto, no más del 20% de las horas lectivas del Módulo. Se comunicará al tutor del grupo, los casos de alumnos/as con faltas reiteradas para saber el motivo de las mismas y para advertirle de la posible pérdida de evaluación continua.

Si el alumno/a supera las faltas mencionadas pierde el derecho a evaluación continua y tendrá que examinarse en la evaluación final de junio.

Las faltas serán justificables si presenta algún justificante médico oficial, con asistencia a acto médico durante el horario escolar. El resto serán consideradas por el tutor, equipo educativo, o en su defecto, por el departamento.

Se realizarán **tres evaluaciones parciales** a lo largo del curso que coincidirán **con cada uno de los trimestres**.

En cada trimestre se realizarán:

- **Controles periódicos**: Se pondrán realizar dos exámenes teóricos por Bloque en función de la complejidad de las UD (en cuyo caso, será la media aritmética de ambos). Se obtendrá una calificación para cada examen que se expresará mediante una escala numérica de uno a diez, considerándose positivas las calificaciones mayores o iguales a 5.

Las pruebas de evaluación se superan íntegras, de forma que el alumno/a que suspenda irá a la recuperación con todos los contenidos de esa evaluación.

En la calificación del trimestre se tendrán en cuenta los tres tipos de contenidos:

- **Contenidos conceptuales**: se valoran los conocimientos teóricos y prácticos a través de las pruebas teóricas y prácticas. Corresponderá a un **70% de la calificación final**

- **Contenidos procedimentales**: se valoran los conocimientos prácticos, los trabajos y actividades realizadas y el cuaderno de prácticas. Los trabajos y actividades realizadas y el



cuaderno de trabajo serán de obligada realización y presentación, y se tendrá en cuenta la calidad del contenido, presentación, originalidad y puntualidad en la entrega.

- Contenidos actitudinales: se valoran los aspectos como: grado de participación, opiniones e ideas, orden, organización, claridad de exposición.

Corresponderá a un **30% de la calificación final la valoración de los contenidos procedimentales y actitudinales.**

## MÓDULO SECTOR DE LA SANIDAD EN ANDALUCÍA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Según Decreto 39/1996, de 30 de enero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico Superior en Dietética en la Comunidad Autónoma de Andalucía.**

CAPACIDAD TERMINAL (RESULTADO APRENDIZAJE)	CRITERIO EVALUACIÓN	UNIDAD DE TRABAJO
1. Identificar las características de la demanda sanitaria y la oferta asistencial en Andalucía, analizando los factores que las condicionan y su evolución presente y previsiblemente futura	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar las fuentes de información más relevantes.</li> <li>• Emplear las fuentes básicas de información para analizar los datos relativos a demanda sanitaria y oferta asistencial, señalando posibles desequilibrios.</li> <li>• Identificar los factores que influyen en las variaciones de demanda sanitaria y oferta asistencial.</li> </ul>	<b>1,2</b>

<p>2. Analizar la configuración económico- empresarial, laboral y formativa del sector de la sanidad en Andalucía.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir los diferentes organismos e instituciones públicas y privadas que ofrecen servicios y productos sanitarios en Andalucía y los organigramas de las empresas del sector.</li>   <li>• Identificar las ofertas formativas en Sanidad, reglada, ocupacional y las no gestionadas por las administraciones educativa y laboral.</li>   <li>• Realizar un esquema de las distintas actividades que se dan dentro del sector sanitario con las ocupaciones habituales dentro de las mismas.</li> </ul>	<p><b>2,3,4,5</b></p>
<p>3. Describir la disposición geográfica de la oferta sanitaria en Andalucía.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar las características y distribución de las Áreas de Salud.</li>   <li>• Describir la ubicación de los diferentes niveles asistenciales.</li> </ul>	<p><b>1,2</b></p>
<p>4. Identificar/analizar la oferta laboral del sector sanitario en Andalucía.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relacionar los organismos, instituciones y empresas, públicos y privados, donde se producen las ofertas laborales dentro del sector.</li>   <li>• En un supuesto práctico de diversas ofertas/demandas laborales: identificar la oferta/demanda más idónea referidas a sus capacidades e intereses.</li> </ul>	<p><b>3,5</b></p>

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### Ya descritos en el apartado anterior

A éstos se añaden los criterios de evaluación generales para todo el módulo que se expresan a continuación:

- 1) **asistencia obligatoria a clase.** El alumno no podrá superar el 25% de faltas a lo largo de todo el curso. Si se superase este número de faltas (respecto a las 32 horas anuales del módulo) no podría aprobar por evaluación continua ya que la participación en todas las actividades de clase es fundamental para adquirir las capacidades terminales de cada bloque de contenidos. En este caso el alumno realizaría un examen individual correspondiente a la convocatoria ordinaria del mes de mayo.
- 2) la **actitud** del alumno es fundamental para la buena convivencia en clase por lo que se valorará el respeto, el compañerismo y la educación como valores fundamentales para un futuro profesional sanitario.
- 3) **participación** en clase: se valorará la intervención del alumno durante las exposiciones temáticas para que éstas sean lo más participativas posible, respondiendo a cuestiones planteadas por el profesor o bien planteándolas él mismo.

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

### INSTRUMENTOS:

- a) **Controles temáticos y exámenes de evaluación-** después de cada tema se realizará un control por escrito sobre el mismo. Además, y coincidiendo con las evaluaciones trimestrales, se hará un examen con todo el material trabajado hasta ese momento, así por ejemplo en el examen de la segunda evaluación entrará todo lo que hayamos explicado desde comienzo de curso, ya que la evaluación es continua y la materia no es eliminable, aunque a la hora de plantear cuestiones se hará más hincapié en la materia nueva.
- b) **actividades-** cada unidad temática será reforzada por las actividades que se relacionan con cada una y que en algunos casos serán individuales y en otros en grupo. El

alumno deberá de forma obligatoria realizar todas las actividades ya que éstas son evaluables y contribuyen a la calificación del alumno.

c) **Trabajo monográfico:** cada alumno deberá realizar un trabajo específico sobre un asunto relacionado con la organización sanitaria en Andalucía, el Plan Andaluz de Salud, la oferta asistencial, la formación del personal sanitario, o cualquier otro asunto similar. El tema del trabajo podrá ser elegido por el propio alumno o asignado por el profesor. El trabajo deberá ser expuesto al resto de la clase en el momento del curso que se indique. Se evaluará:

- d) la originalidad del tema y de su enfoque,
- e) Autonomía en la búsqueda de información
- f) el grado de profundidad
- g) la actualización del contenido,
- h) la claridad de la exposición escrita y oral
- i) el grado de conocimiento del asunto en el debate que se produzca tras la exposición.

#### **C- PROCEDIMIENTO DE CALIFICACIÓN:**

**Cada instrumento (nota media de los controles teóricos, actividades y trabajo monográfico) valdrá una tercera parte de la calificación final.** En cada evaluación con todas las notas obtenidas en el trimestre correspondiente se hará una media ponderada.

Los criterios de evaluación generales (asistencia, participación, actitud) subirán o bajarán dicha nota en +/- 1 punto pero serán imprescindibles para superar el Módulo.

La evaluación, como se ha especificado anteriormente, es continua y se valora el trabajo realizado de forma constante durante todo el curso por el alumno.

No se realizarán controles ni exámenes individuales. Al realizar varios controles durante un trimestre, el alumno no depende de una sola nota para su evaluación, por lo que si no pudiese realizar alguno de dichos controles o incluso el examen de evaluación, siempre tendríamos notas para poder calificarlo contando, además, con los otros criterios de evaluación. Solo en el supuesto de no tener ninguna otra nota durante ese trimestre y siendo la causa debidamente justificada se realizará a un alumno un examen individual.