



I.E.S. Galileo Galilei

# PROGRAMACIÓN Alimentación y Nutrición Familiar.

Curso : 1º CFGMATSS

2014-2015

**Profesor del módulo:**

Andrés Sánchez-Hermosilla López

MD75PR04

REVISIÓN: 0

## INTRODUCCIÓN

(Ubicación curricular, marco legal)

### **Referencias legales para la elaboración de esta Programación son:**

- Artículo 27 de la Constitución que establece, entre otros aspectos, el derecho a la educación de todos los ciudadanos.
- Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo, de Educación (LOE). Marco general y de referencia fundamental del sistema educativo.
- La Ley de Educación de Andalucía, 17/07, BOJA nº 252, de 26 de diciembre de 2007.
- Ley Orgánica 5/ 2002, de 19 de junio de Cualificaciones y de la Formación Profesional (BOE 20 de junio).
- Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE de 3 de mayo de 2007).
- Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales (BOE 3 de diciembre de 2005).
- Real Decreto 496/2003 por el que se establece el título en Atención Sociosanitaria y las correspondientes enseñanzas comunes.
- El Decreto 349/2003, de 9 de diciembre, regula y establece las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico en Atención Sociosanitaria. (BOJA nº 7 de 13 de enero de 2004).
- 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.

## COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

(Relacionadas, directa o indirectamente, con el módulo)

Con el título de formación profesional de Técnico en Atención Sociosanitaria se debe adquirir la **competencia general** de ayudar en el ámbito sociosanitario, a personas y colectivos con especiales necesidades de salud física, psíquica y social (mayores, discapacitados, enfermos crónicos y convalecientes), aplicando las estrategias y procedimientos más adecuados, bajo la supervisión correspondiente en su caso, para mantener y mejorar su autonomía personal, sus relaciones con el entorno y su inserción ocupacional.

### Competencias Profesionales:

1. Desarrollar intervenciones de atención física a personas con necesidades específicas
  2. Desarrollar intervenciones de atención psicosocial a personas con necesidades específicas
  3. Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.
  4. Realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller.
- La competencia profesional asociada a este módulo formativo es: Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.

## OBJETIVOS

### A) Objetivos generales del módulo “Alimentación y Nutrición Familiar”.

Los objetivos marcados en este módulo están en relación con las siguientes capacidades terminales:

4. Analizar la composición de una dieta saludable, especificando sus características y beneficios para la salud.
5. Describir las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo, en función de sus características fisiológicas, patológicas y conductuales.
6. Describir los métodos de conservación y procesado de alimentos, precisando las condiciones higiénico-sanitarias que han de cumplir los productos destinados al consumo humano.
7. Confeccionar propuestas de menús diarios y/o semanales, en función de las características de los miembros de la unidad convivencial.

**B) Los objetivos de las diferentes unidades de trabajo incluidas en el módulo son:**

- **U. didáctica 1: Principios de alimentación y nutrición.**
  - Diferenciar entre alimentación y nutrición.
  - Describir los diferentes nutrientes.
  - Analizar las necesidades energéticas.
  - Analizar el etiquetaje de los alimentos.
- **U. didáctica 2: Los grupos de alimentos.**
  - Reconocer los diferentes grupos de alimentos y analizar las características de los mismos.
  - Analizar tablas de composición de los alimentos.
- **U. didáctica 3: Planificación de menús.**
  - Nombrar las medidas caseras de los alimentos.
  - Organizar menús familiares.
  - Conocer y explicar la dieta mediterránea.
  - Identificar la dieta apropiada para cada patología.
- **U. didáctica 4: Los alimentos en el domicilio.**
  - Realizar de forma correcta la compra en función de la situación de la unidad convivencial.
  - Conocer las diferentes técnicas culinarias.
  - Describir los diferentes métodos de conservación en el domicilio.
- **U. didáctica 5: Los contaminantes de los alimentos.**
  - Conocer los diferentes contaminantes de los alimentos y el riesgo para la salud.
  - Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos.
  - Describir las características de las toxiinfecciones alimentarias.
- **U. didáctica 6: Los alimentos y las industrias alimentarias.**
  - Describir el procesado de los alimentos frescos y de los conservados.
  - Enumerar los aditivos que se encuentran en los alimentos.
  - Describir los diferentes tipos de envasado de alimentos y su transporte
- **U. didáctica 7: La seguridad alimentaria:**
  - Conocer las normas de seguridad en la cocina.
  - Adquirir y mantener hábitos de higiene personal relacionados con la manipulación de alimentos.
  - Identificar los principios del Sistema APPCC.

**CONTENIDOS**

**A) Contenidos conceptuales.**

**U. DIDÁCTICA 1: Principios de alimentación y nutrición:**

- Diferencia entre nutrición y alimentación.
- Las necesidades energéticas.
- Los nutrientes.

- Etiquetado de los alimentos.

#### **U. DIDÁCTICA 2: Los grupos de alimentos:**

- Los grupos de alimentos.
- El grupo de la leche y derivados.
- El grupo de la carne, pescados y huevos.
- El grupo de los cereales, las legumbres y los tubérculos.
- El grupo de las hortalizas, las frutas y las verduras.
- Los alimentos grasos.
- Los alimentos superfluos.
- Las bebidas estimulantes.

#### **U. DIDÁCTICA 3: Planificación de los menús.**

- Medidas caseras para la alimentación en el domicilio.
- Planificación del menú familiar.
- Dietas terapéuticas.

#### **U. DIDÁCTICA 4: Los alimentos en el domicilio.**

- La compra.
- La conservación.
- La preparación de los alimentos.
- La seguridad en la cocina.

#### **U. DIDÁCTICA 5: Los Alimentos y las industrias alimentarias.**

- Los alimentos frescos.
- Los alimentos conservados.
- Los aditivos.
- Envasado de alimentos.
- Almacenamiento y transporte de alimentos,

#### **U. DIDÁCTICA 6: Contaminantes de los alimentos.**

- Toxiinfecciones alimentarias.
- Agentes biológicos.
- Agentes químicos.

#### **U. DIDÁCTICA 7: La seguridad alimentaria.**

- Seguridad alimentaria.
- La manipulación y los manipuladores de alimentos.

### **B) Contenidos procedimentales.**

Se tratan de aquellas técnicas, procedimientos y criterios de actuación que ayudan a comprender mejor los contenidos conceptuales y consecución de las capacidades terminales. Destacamos:

- 1.- Recogida previa de información sobre aspectos diversos relacionados con los hábitos higiénicos y alimentarios de los pacientes.
- 2.- Procedimientos de:
  - Elaboración de menús.
  - Dietas.
  - Lavado de manos.

- Manipulación de alimentos.
- 3.- Registro de datos de las necesidades del usuario.
- 4.- Manejo de:
  - ❖ Protocolos e historias clínicas.
  - ❖ Tablas de composición de alimentos.
  - ❖ Menús.
  - ❖ Dietas terapéuticas.
  - ❖ Bibliografía reaccionada con los temas.
- 5.- Elaboración de un cuaderno de trabajo del alumno/a donde se reflejarán las actividades correspondientes a cada una de las unidades didácticas.
- 6.- Realización de trabajos, en grupo o individuales sobre algún tema del currículo.

### **C) Contenidos actitudinales.**

- Responsabilidad en el trabajo: puntualidad, aprovechamiento del tiempo, rigurosidad y limpieza en el desarrollo de las tareas y cumplimiento de las normas y responsabilidades asignadas.
- Iniciativa y autonomía: aportación de ideas y propuestas nuevas, toma de decisiones, autosuficiencia ante problemas o falta de recursos, etc.
- Metodología, orden y limpieza en la presentación de trabajos y actividades, cuidado en la utilización de material, trato agradable con la persona tratada, etc.
- Participación y cooperación en el trabajo de equipo.
- Búsqueda de consenso entre diferentes puntos de vista.
- Interés y empatía por la persona tratada.
- Respeto a las diferentes formas de pensar de las personas atendidas, compañeros de trabajo, personal del centro, etc.
- Tratamiento no discriminatorio.

### **CONTENIDOS MÍNIMOS:**

#### Principios de alimentación y nutrición:

- Conceptos de alimentación y nutrición. Los alimentos.
- Clasificación funcional.
- Recomendaciones en energía y nutrientes. Ingesta recomendada. Interpretación del etiquetado nutricional.
- Dieta saludable. Calidad de dieta.
- Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas.
- Tipos de dietas.

#### Dieta familiar y planificación de menús diarios y semanales:

- Raciones y medidas caseras.
- Planificación del menú familiar. Factores.
- La alimentación en el anciano y en el convaleciente.
- Planificación de los menús.

#### Conservación, procesado e higiene de los alimentos:

- Técnicas de procesado de alimentos.
- Higiene alimentaria. Métodos de conservación de alimentos.
- Normativa higiénico-sanitaria. Aditivos alimentarios.

#### Manipuladores de alimentos:

- Normativa vigente y condiciones higiénicas.

Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos.

- Eliminación de residuos.
- Toxiinfecciones alimentarias. Sustancias tóxicas de los alimentos. Prevención.

## CRITERIOS DE CORRECIÓN, EVALUACIÓN Y RECUPERACIÓN

(Trimestral y Final)

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 establece que:

La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será **continua** y se realizará por módulos profesionales.

La finalidad de la evaluación del módulo es la de estimar en qué medida se han conseguido los objetivos previstos en el currículo a partir de la valoración de los criterios de evaluación. Además se valorará la madurez académica y profesional del alumno y sus posibilidades de inserción en el sector productivo.

La idea de evaluación continua aparece ligada al principio constructivista del aprendizaje, en el sentido que han de ponerse, a lo largo del curso y con cierta frecuencia, actividades evaluables que faciliten la asimilación progresiva de los contenidos propuestos y las competencias a alcanzar. Será esta evaluación la que va a determinar la evaluación final de los resultados conseguidos por el alumnado a la conclusión del proceso de aprendizaje.

Estas actividades evaluables que se realizan a lo largo de todo el proceso de aprendizaje se efectúan en tres fases: al inicio (**evaluación inicial**), durante (**evaluación formativa**) y al final (**evaluación sumativa**) de dicho proceso.

### Sistema de calificación.

#### **Evaluación de los conceptos (teoría):**

- Se realizará pruebas periódicas (1 ó 2 Unidades Temáticas). Estas pruebas se realizarán al finalizar las unidades didácticas, para facilitar el aprendizaje de los conceptos, y en las correspondientes evaluaciones. Prueba objetiva teórica al finalizar las unidades (preguntas tipo test, cortas y de desarrollo o una combinación de ellas), que me permita valorar tanto la capacidad de síntesis, expresión, ortografía y detección del nivel de adquisición de conocimientos, así como su progreso. Se puntuará de 0 a 10. Las faltas de ortografía y gramaticales restarán 0,15 puntos por cada una, al igual que la falta de limpieza que también restará 0,15. No utilizar abreviaturas, ya que invalidará la pregunta La materia

se eliminará con la calificación de un seis. El alumno que no pueda presentarse al examen parcial no se le asignará otro día, la prueba lo podrá realizar el día de la evaluación.

- La calificación obtenida en las pruebas determinará la nota de los conceptos.
- Prueba de Evaluación (recuperación): Se aprueba con 5. La realizarán aquellos alumnos que no hayan aprobado y eliminado una prueba (no se guardan las notas de los controles realizados durante el trimestre salvo excepciones aprobadas en el equipo educativo). Los alumnos realizarán un examen teórico práctico y la nota máxima que puede obtener el alumno es de un 7.
- Prueba final de junio: la realizarán aquellos alumnos que no hayan aprobado en mayo y se evaluarán de toda la materia desarrollada durante el curso y aquellos trabajos de refuerzo que los profesores creen oportuno. La calificación máxima obtenida por los alumnos será 7.
- Las fechas para la realización para las pruebas, tanto teóricas como prácticas se fijarán con la aceptación de los alumnos. Una vez fijadas no se cambiarán bajo ningún concepto. El alumno que no la realice pierde el derecho a dicho control o prueba de evaluación, así como a la recuperación. En casos muy especiales y excepcionales se estudiará por el equipo docente la realización de la prueba en otra fecha.

#### **Evaluación de los procedimientos(prácticas):**

El grado de destreza y de interés demostrada en los siguientes apartados, determinará la calificación correspondiente a procedimientos:

1. Grado y nivel de cumplimiento del cuaderno de trabajo diario.
2. Correcta ejecución y realización de trabajos en clase.

#### **Evaluación de las actitudes:**

La educación de las actitudes es un tema de vital importancia, es por ello que debe desarrollarse en cada una de las sesiones con los alumnos. Las actitudes que a continuación se describen deben fomentarse y valorarse a lo largo del curso y de forma integrada con el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos:

- Responsabilidad en el trabajo: puntualidad, aprovechamiento del tiempo, rigurosidad y limpieza en el desarrollo de las tareas y cumplimiento de las normas y responsabilidades asignadas.
- Iniciativa y autonomía: aportación de ideas y propuestas nuevas, toma de decisiones, autosuficiencia ante problemas o falta de recursos, etc.
- Metodología, orden y limpieza en la presentación de trabajos y actividades, cuidado en la utilización de material, trato agradable con la persona tratada, etc.
- Participación y cooperación en el trabajo de equipo.
- Búsqueda de consenso entre diferentes puntos de vista.
- Interés y empatía por la persona tratada.
- Respeto a las diferentes formas de pensar de las personas atendidas, compañeros de trabajo, personal del centro, etc.
- Tratamiento no discriminatorio.



La calificación final de evaluación conllevará las siguientes ponderaciones:

<b>CONTENIDOS</b>	<b>NOTA</b>
Conceptos	60%
Procedimientos	20%
Actitudes	20%
Total	100%

○ **RECUPERACIÓN DE MÓDULOS PENDIENTES.**

Se establece un protocolo común con los diferentes departamentos del centro cuyos criterios serían las siguientes:

• *Calendario de evaluación de módulos pendientes:*

Se establece un calendario de evaluación diferente al establecido en la normativa con el objetivo de facilitar al alumnado el tiempo de dedicación al módulo pendiente.

- 1ª Evaluación: Noviembre.
- 2ª Evaluación: Enero.
- 3ª Evaluación: Primera quincena de Marzo.

• *Profesor/a responsable de la evaluación del módulo pendiente:*

El profesor/a responsable de evaluar a los alumnos/as con módulos pendientes será el titular del módulo. Salvo causas motivadas en la que el alumno/a y/o profesor/a soliciten que sea evaluado/a por el departamento.

• *Material del módulo pendiente:*

El profesor/a responsable del módulo pendiente deberá facilitar los materiales y medios necesarios para que el alumno/a pueda prepararse tanto las actividades teóricas como prácticas.

• *Asistencia obligatoria a determinadas clases teóricas y/o prácticas.*

El profesor/a responsable del módulo que tiene pendiente el alumno/a podrá determinar que éste/a deba asistir a alguna de las clases teóricas y/o prácticas o actividades en el horario establecido en el primer curso al objeto de que alcance alguna de las capacidades necesarias para obtener calificación positiva del módulo.

• *Criterios de Evaluación del módulo pendiente:*

Los criterios de evaluación del módulo pendiente están recogidos en la programación, en el apartado *PLAN ESPECÍFICO PARA LOS ALUMNOS/AS*

*REPETIDORES/AS* (Medidas de Atención a la Diversidad).

## PROGRAMACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS

(CONTENIDOS/CRITERIOS DE EVALUACIÓN)

### **U. TRABAJO 1: Principios de alimentación y nutrición.**

- Diferencia entre nutrición y alimentación.
- Las necesidades energéticas.
- Los nutrientes.
- Etiquetado de los alimentos.

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Explicar los conceptos básicos de alimentación, nutrición y dieta.
- Conocer el equilibrio alimentario cualitativo y cuantitativo.
- Calcular las necesidades energéticas en función de las características del usuario.
- Identificar los tipos de nutrientes, así como la cantidad necesaria para un estado de salud óptimo.

### **U. TRABAJO 2: Los grupos de alimentos.**

- Los grupos de alimentos.
- El grupo de la leche y derivados.
- El grupo de la carne, pescados y huevos.
- El grupo de los cereales, las legumbres y los tubérculos.
- El grupo de las hortalizas, las frutas y las verduras.
- Los alimentos grasos.
- Los alimentos superfluos.
- Las bebidas estimulantes.

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Conocer los grupos de alimentos.
- Identificar la composición general de cada grupo de alimentos.
- Distribuir los alimentos en función en cada grupo.
- Reconocer la importancia de seleccionar alimentos de todos los grupos para elaborar menús equilibrados.

### **U. TRABAJO 3: Planificación de menús.**

- Medidas caseras para la alimentación en el domicilio.
- Planificación del menú familiar.

- Dietas terapéuticas

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- Conocer las recomendaciones nutricionales.
- Identificar y aplicar las normas generales para la planificación de menús.
- Aplicar las recomendaciones nutricionales y energéticas en la elaboración de menús.
- Elaborar menús adaptados a usuarios sanos y con diferentes patologías.

#### **U. TRABAJO 4: Los alimentos en el domicilio.**

- La compra.
- La conservación.
- La preparación de los alimentos.
- La seguridad en la cocina.

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- Saber realizar la compra en función de la situación del usuario.
- Conocer los diferentes tipos de conservación de alimentos en el domicilio.
- Identificar las diferentes técnicas culinarias.
- Conocer y aplicar las normas básicas de seguridad en la cocina del domicilio.

#### **U. TRABAJO 5: Los alimentos y las industrias alimentarias.**

- Los alimentos frescos.
- Los alimentos conservados.
- Los aditivos.
- Envasado de alimentos.
- Almacenamiento y transporte de alimentos,

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Reconocer las características de los alimentos frescos y de los procesados.
- Identificar los diferentes métodos de conservación y las técnicas de procesado a nivel industrial.
- Conocer los diferentes tipos de aditivos y su acción.
- describir los métodos más frecuentes de envasado, así como las condiciones más correctas de transporte y almacenamiento

#### **U. TRABAJO 6: Los contaminantes de los alimentos.**

- Toxiinfecciones alimentarias.
- Agentes biológicos.
- Agentes químicos.

#### **CRITERIOS DE AVALUACIÓN:**

- Identificar los diferentes agentes causales de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Distinguir el origen de los agentes causales: químico o biológico.
- Reconocer las diferencias de las diferentes enfermedades causadas por los alimentos.
- Conocer los agentes químicos que pueden contaminar los alimentos y los riesgos que conllevan.

#### **U. TRABAJO 7: La seguridad alimentaria.**

- Seguridad alimentaria.
- La manipulación y los manipuladores de alimentos.

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- Conocer las normas generales de seguridad alimentaria.
- Identificar los principios del sistema APPCC.

## MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1.PLAN ESPECÍFICO PARA LOS ALUMNOS REPETIDORES

2.MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD (ALUMNOS CON N.E.E., ALTAS CAPACIDADES)

### 1. Plan específico para los alumnos repetidores.

Los alumnos repetidores deberán entregar un trabajo de cada unidad didáctica y realizarán un examen adaptado en cada trimestre si deciden no asistir a clase por incompatibilidad de horario con segundo, o seguirán el mismo plan de evaluación en caso de repetir con los módulos suspensos.

### 2. Medidas de atención a la diversidad (alumnos con n.e.e., altas capacidades)

La atención a la diversidad supone una adaptación del proceso de enseñanza-aprendizaje a las características particulares que presenta cada alumno/a. Cada uno de ellos posee unas necesidades educativas variables, si bien en algunas ocasiones estas van a ser muy específicas, necesitando una mayor adaptación de este proceso de enseñanza-aprendizaje.

La atención a las características educativas específicas del alumno/a no ha de suponer una separación de estos respecto de sus compañeros. Con este mismo espíritu dicha atención se ha ido integrando en cada uno de los apartados de esta programación.

El criterio general para establecer si un alumno de un ciclo formativo necesita una adaptación, es apreciar en primer lugar si el alumno va a poder desarrollar la profesión asociada al ciclo correspondiente, es decir, si va a ser capaz de llevar a efecto las realizaciones propuestas para cada unidad de competencia. Si es así, se procederá al estudio individualizado de cada caso concreto y, contando con profesionales especialistas en el caso, así como con el Departamento de Orientación, se diseñan las adaptaciones necesarias.

En el caso de encontrarnos con algún alumno/a con un ritmo diferente de aprendizaje, se realizarán actividades de **refuerzo** para aquellos que alcancen con dificultad los objetivos marcados, o de **ampliación** en el caso de que el alumno los alcance con una marcada facilidad.

En los ciclos formativos en primera instancia, no se planteará una adaptación de objetivos ni contenidos. En cualquier caso para algunas familias profesionales en concreto si aparecen casos de alumnos con este tipo de necesidades derivadas de discapacidades físicas o sensoriales. En estos casos la adaptación a realizar será básicamente de material, o aquellas que deriven exclusivamente del tipo de discapacidad.