

Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36019566	IES Chapela	Redondela	2023/2024

Ciclo formativo

Código da FP	Familia Profesional	Código do CF	Ciclo Formativo	Grao	Réxime
19 (SAN)	Sanidade	S19003	Dietética	Superior	Proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
CS0456	Fisiopatoloxía aplicada á dietética	2023/2024	8	215	258

Profesorado responsable

Elaboración	Ana Chapela Rivas / María Rosano Eirín
Impartición	Ana Chapela Rivas / María Rosano Eirín

Resultados de aprendizaxe e capacidades terminais elementais
2.1. Primeira parte da proba
2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
Establece as relacións entre as diferentes partes do aparello dixestivo e a súa función nos procesos de alimentación.
Analiza as repercusións nutritivas das patoloxías máis frecuentes de cada unha das partes do aparello dixestivo.
Selecciona as dietas estándar recomendadas en cada patoloxía.
Identifica os trastornos dos lípidos atribuídos a dietas inadecuadas e análise da influencia da alimentación na xénese destes trastornos.
Analiza a importancia do tratamento dietético como terapéutica inicial nas dislipemias.
Describe a correlación entre os valores de lipoproteínas e o risco de padecer patoloxías vasculares.
Describe as principais manifestacións dos transtornos do metabolismo glícido.
Clasifica a diabete mellitus e outras formas de intolerancia á glicosa e criterios de diferenciación xeral de cada unha.
Analiza a importancia da dieta no tratamento da diabete e da necesidade de individualizala segundo a natureza e gravidade da enfermidade.
Identifica os trastornos do metabolismo das proteínas que requiren tratamento dietético, formulación dos obxectivos do tratamento e a súa xustificación.
Describe os estados carenciais e dos transtornos do metabolismo das vitaminas e minerais, co fin de adopta-las medidas dietéticas indicadas.
Identifica as prácticas inadecuadas que afectan o estado nutricional das persoas obesas.
Analiza os criterios de valoración da causa e grao de diminución de peso.
Selecciona e adapta as dietas estándar para diferentes patoloxías do sistema metabólico, segundo a idade, estado, necesidades e hábitos alimentarios do paciente ou cliente.
Clasifica etiolóxicamente as distintas patoloxías relacionándo as co aparello ou sistema correspondente.

Analiza as dietas tipo máis axeitadas para as distintas patoloxías asociadas ós diferentes aparellos e sistemas.
Analiza as repercusións ou efectos adversos que no estado nutricional das persoas teñen as distintas patoloxías asociadas ós diferentes aparellos e sistemas.
Recoñece os procesos de dixestión, absorción e metabolismo.
Identifica as características dos órganos do aparello dixestivo.
Recoñece a fisiopatoloxía dos procesos metabólicos.
Recoñece a fisiopatoloxía dos síndromes “constitucionais”.
Recoñece a fisiopatoloxía do aparello dixestivo.
Recoñece a fisiopatoloxía dos distintos aparellos e sistemas do organismo humano.

2.1.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais
CT 1: Identificar as estruturas que integran ou se relacionan co aparello dixestivo para relacionalas cos procesos de alimentación-nutrición.
CT 2: Explicar os procesos de dixestión, absorción e eliminación de alimentos para relaciona-las funcións básicas do aparello dixestivo coas repercusións nutricionais producidas polas alteracións patolóxicas.
CT 3: Explicar as principais síntomas e alteracións da deglución para relaciona-los cambios de hábitos alimentarios producidos coas súas repercusións nutricionais.
CT 4: Analizar os cambios que se producen nos procesos de dixestión, absorción e eliminación por causa de alteracións nas secrecións dixestivas.
CT 5: Clasificar os procesos que interfieren na motilidade e eliminación de residuos para explica-la súa repercusión no estado nutricional da persoa.
CT 6: Identificar as repercusións das alteracións patolóxicas doutros órganos e sistemas sobre as funcións de alimentación e nutrición.
CT 7: Explicar os requirimentos fisiolóxicos que inflúen no estado nutricional dos pacientes para realiza-la adaptación de dietas.
CT 8: Analizar as características e especificacións que debe incluír toda prescrición dietética facultativa.

CT 9: Seleccionar as dietas estándar recomendadas en diferentes estados patolóxicos para adaptalas segundo a idade, estado fisiopatolóxico e hábitos do paciente/cliente.

CT 10: Realizar as operacións necesarias para obter o valor da inxestión calórica idónea, tendo en conta a circunstancia fisiopatolóxica do paciente/cliente.

CT 12: Sintetizar a evolución dietética dun paciente/cliente en función das súas características fisiopatolóxicas e conductuais.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo

Establece as relacións entre as diferentes partes do aparello dixestivo e a súa función nos procesos de alimentación.

Analiza as repercusións nutritivas das patoloxías máis frecuentes de cada unha das partes do aparello dixestivo.

Selecciona as dietas estándar recomendadas en cada patoloxía.

Adapta a dieta segundo a idade, estado, necesidades e hábitos do paciente ou cliente.

Identifica os trastornos dos lípidos atribuídos a dietas inadecuadas e análise da influencia da alimentación na xénese destes trastornos.

Analiza a importancia do tratamento dietético como terapéutica inicial nas dislipemias.

Describe a correlación entre os valores de lipoproteínas e o risco de padecer patoloxías vasculares.

Describe as principais manifestacións dos trastornos do metabolismo glicídico.

Clasifica a diabetes mellitus e outras formas de intolerancia á glicosa e criterios de diferenciación xeral de cada unha.

Analiza a importancia da dieta no tratamento da diabetes e da necesidade de individualizala segundo a natureza e gravidade da enfermidade.

Identifica os trastornos do metabolismo das proteínas que requiren tratamento dietético, formulación dos obxectivos do tratamento e a súa xustificación.

Describe os estados carenciais e dos trastornos do metabolismo das vitaminas e minerais, co fin de adoptar as medidas dietéticas indicadas.

Identifica as prácticas inadecuadas que afectan o estado nutricional das persoas obesas.

Analiza os criterios de valoración da causa e grao de diminución de peso.
Selecciona e adapta as dietas estándar para diferentes patoloxías do sistema metabólico, segundo a idade, estado, necesidades e hábitos alimentarios do paciente ou cliente.
Clasifica etiolóxicamente as distintas patoloxías relacionándoas co aparello ou sistema correspondente.
Analiza as repercusións ou efectos adversos que no estado nutricional das persoas teñen as distintas patoloxías asociadas ós diferentes aparellos e sistemas.
Analiza as dietas tipo máis axeitadas para as distintas patoloxías asociadas ós diferentes aparellos e sistemas.
Recoñece os procesos de dixestión, absorción e metabolismo.
Identifica as características dos órganos do aparello dixestivo.
Recoñece a fisiopatoloxía dos procesos metabólicos.
Recoñece a fisiopatoloxía dos síndromes “constitucionais”.
Recoñece a fisiopatoloxía do aparello dixestivo.
Recoñece a fisiopatoloxía dos distintos aparellos e sistemas do organismo humano.

2.2.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais
CT 1: Identifica-las estruturas que integran ou se relacionan co aparello dixestivo para relacionalas cos procesos de alimentación-nutrición.
CT 2: Explica-los procesos de dixestión, absorción e eliminación de alimentos para relaciona-las funcións básicas do aparello dixestivo coas repercusións nutricionais producidas polas alteracións patolóxicas.
CT 3: Explica-los principais síntomas e alteracións da deglutición para relaciona-los cambios de hábitos alimentarios producidos coas súas repercusións nutricionais.

CT 4: Analiza-los cambios que se producen nos procesos de dixestión, absorción e eliminación por causa de alteracións nas secrecións dixestivas.
CT 5: Clasifica-los procesos que interfieren na motilidade e eliminación de residuos para explica-la súa repercusión no estado nutricional da persoa.
CT 6: Identifica-las repercusións das alteracións patolóxicas doutros órganos e sistemas sobre as funcións de alimentación e nutrición.
CT 7: Explica-los requirimentos fisiolóxicos que inflúen no estado nutricional dos pacientes para realiza-la adaptación de dietas.
CT 9: Selecciona-las dietas estándar recomendadas en diferentes estados patolóxicos para adaptalas segundo a idade, estado fisiopatolóxico e hábitos do paciente/cliente.
CT 10: Realiza-las operacións necesarias para obte-lo valor da inxestión calórica idónea, tendo en conta a circunstancia fisiopatolóxica do paciente/cliente.
CT 11: Calcula-las necesidades nutritivo-dietéticas en diferentes estados patolóxicos.
CT 12: Sintetizar a evolución dietética dun paciente/cliente en función das súas características fisiopatolóxicas e conductuais.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Considéranse como mínimos esixibles todos os contidos teóricos e prácticos relacionados coas capacidades terminais e resultados de aprendizaxe incluídos nesta programación.

Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita de preguntas tipo test de resposta múltiple que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa das capacidades terminais establecidas na programación para esta parte. A cualificación das preguntas será a seguinte: 1 punto por resposta acertada. As respostas non contestadas non terán valoración. As respostas incorrectas restarán a metade do valor asignado á correcta: dúas respostas incorrectas restan unha correcta.

Únicamente serán corrixidas aquelas respostas que sexan perfectamente lexibles e estén recollidas na plantilla e/ou espazos fornecidos para tal fin polo/a docente. No caso contrario, ou no caso de existir unha dobre resposta, contará como resposta errada e restará a puntuación indicada.

Esta parte cualificarase de cero (0) a dez (10) puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco (5) puntos. As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio.

Será preciso que a persoa aspirante se identifique mediante DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado enriba da mesa.

Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do/a aspirante.

Ao rematar a proba, deixarase o documento completo coas respostas volteado. Non está permitido sacar da aula onde se realiza a proba ningún documento.

Para a realización da proba non estará permitida a utilización de ningún dispositivo electrónico, agás dos proporcionados polos docentes responsables do módulo. Os docentes poderán excluír da proba a aquelas persoas que realicen algunha actividade que poida considerarse fraudulenta.

4.b) Segunda parte da proba

Esta segunda parte consistirá na resolución dunha serie de supostos prácticos e/ou identificación de estruturas anatómicas e/ou identificación de procesos fisiolóxicos e/ou identificación de procesos patolóxicos. Versarán sobre unha mostra suficientemente significativa das capacidades terminais establecidas na programación para esta parte. Esta segunda parte da proba cualificarase de cero (0) a dez (10) puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco (5) puntos.

Únicamente serán corrixidas aquelas respostas que sexan perfectamente lexibles e estén recollidas na plantilla e/ou espazos fornecidos para tal fin polo/a docente. As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.

Será preciso que a persoa aspirante se identifique mediante DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado enriba da mesa. Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do/a aspirante. Ao rematar a proba, deixarase o documento completo coas respostas volteado. Non está permitido sacar da aula onde se realiza a proba ningún documento. Para a realización da proba non estará permitida a utilización de ningún dispositivo electrónico, agás dos proporcionados polos docentes responsables do módulo. Os docentes poderán excluír da proba a aquelas persoas que realicen algunha actividade que poida considerarse fraudulenta.

Para acadar a cualificación positiva do módulo é necesario ter superadas cada unha das dúas partes das que consta a proba cun mínimo de 5 puntos nunha escala de 0 a 10 puntos en cada unha, polo que a avaliación negativa na primeira e/ou na segunda parte da proba terá carácter eliminatorio.

As persoas que superen as dúas partes serán cualificadas coa media aritmética das dúas partes, facendo o redondeo á seguinte unidade, cando o primeiro decimal sexa igual ou superior a cinco (5).

En Chapela, 24 de abril de 2024

Asinado: Ana Chapela Rivas / María Rosano Eirín

Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36019566	IES Chapela	Redondela	2023/2024

Ciclo formativo

Código da FP	Familia Profesional	Código do CF	Ciclo Formativo	Grao	Réxime
19 (SAN)	Sanidade	S19003	Dietética	Superior	Proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
CS0FOL	Formación e orientación laboral	1º	-	55	-

Profesorado responsable

Elaboración	José Miguel Serantes Maceiras
Impartición	José Miguel Serantes Maceiras

2. Resultados de aprendizaxe e capacidades terminais elementais

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo

- Respecto pola saúde persoal e colectiva.
- Interese polas condicións de saúde no traballo.
- Valoración do medio ambiente como patrimonio común.
- Interese por coñecer e respecta-las disposicións legais polas que se rexen os contratos laborais.
- Valoración e cumprimento da normativa laboral.
- Igualdade ante as diferencias socio-culturais e trato non discriminatorio en tódolos aspectos inherentes á relación laboral
- Toma de conciencia dos valores persoais.
- Actitude emprendedora e creativa para adaptarse ás propias necesidades e aspiracións.
- Preocupación polo mantemento da ética profesional.
- Valoración da importancia da utilización dos bens de uso común e público, así como bens libres de uso cotián, por exemplo a auga.
- Valoración crítica dunha economía de mercado.
- Valoración positiva da actuación do traballo en equipo.
- Toma de conciencia de que as cooperativas que se están constituíndo coa finalidade fundamental de crear emprego.

2.1.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais

Analiza-las situacións de risco máis habituais no ámbito laboral que poidan afectar á saúde.

Aplicar, no ámbito laboral, as medidas de protección e prevención que correspondan ás situacións de riscos existentes.

Analiza-las actuacións que se seguirán en caso de accidentes de traballo.

Aplica-las medidas sanitarias básicas inmediatas no lugar do accidente en situacións simuladas.

Analiza-las formas e procedementos de inserción na realidade laboral como traballador por conta propia ou por conta allea.

Analiza-las propias capacidades e intereses así como os itinerarios profesionais máis idóneos.

Identifica-lo proceso para unha boa orientación e integración do traballador na empresa.

Identifica-las ofertas de traballo no sector productivo referido ós seus intereses.

Analiza-los dereitos e obrigas que se derivan das relacións laborais.

Descríbi-lo sistema de protección social.

Interpreta-los datos da estrutura socioeconómica da Comunidade Autónoma de Galicia, identificando as diferentes variables implicadas e as consecuencias das súas posibles variacións.

Analiza-la organización e a situación económica dunha empresa do sector, interpretando os parámetros económicos que a determinan.

Analiza-lo tecido empresarial de Galicia comparándoo co doutras Comunidades Autónomas.

Analiza-la evolución socio-económica do sector productivo na Comunidade Autónoma de Galicia.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo

- Respecto pola saúde persoal e colectiva.
- Interese polas condicións de saúde no traballo.
- Valoración do medio ambiente como patrimonio común.
- Interese por coñecer e respecta-las disposicións legais polas que se rexen os contratos laborais.
- Valoración e cumprimento da normativa laboral.
- Igualdade ante as diferencias socio-culturais e trato non discriminatorio en tódolos aspectos inherentes á relación laboral
- Toma de conciencia dos valores persoais.
- Actitude emprendedora e creativa para adaptarse ás propias necesidades e aspiracións.
- Preocupación polo mantemento da ética profesional.
- Valoración da importancia da utilización dos bens de uso común e público, así como bens libres de uso cotián, por exemplo a auga.
- Valoración crítica dunha economía de mercado.
- Valoración positiva da actuación do traballo en equipo.
- Toma de conciencia de que as cooperativas que se están constituíndo coa finalidade fundamental de crear emprego.

2.2.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais

Analiza-las situacións de risco máis habituais no ámbito laboral que poidan afectar á saúde.

Aplicar, no ámbito laboral, as medidas de protección e prevención que correspondan ás situacións de riscos existentes.

Analiza-las actuacións que se seguirán en caso de accidentes de traballo.

Aplica-las medidas sanitarias básicas inmediatas no lugar do accidente en situacións simuladas.

Analiza-las formas e procedementos de inserción na realidade laboral como traballador por conta propia ou por conta allea.

Analiza-las propias capacidades e intereses así como os itinerarios profesionais máis idóneos.

Identifica-lo proceso para unha boa orientación e integración do traballador na empresa.

Identifica-las ofertas de traballo no sector productivo referido ós seus intereses.

Analiza-los dereitos e obrigas que se derivan das relacións laborais.

Descríbi-lo sistema de protección social.

Interpreta-los datos da estrutura socioeconómica da Comunidade Autónoma de Galicia, identificando as diferentes variables implicadas e as consecuencias das súas posibles variacións.

Analiza-la organización e a situación económica dunha empresa do sector, interpretando os parámetros económicos que a determinan.

Analiza-lo tecido empresarial de Galicia comparándoo co doutras Comunidades Autónomas.

Analiza-la evolución socio-económica do sector productivo na Comunidade Autónoma de Galicia.

3. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos esixibles son os indicados nos apartados 2.1.1 e 2.2.1 desta programación.

A primeira parte da proba consistirá nun exame escrito. Terá carácter eliminatorio e cualificarase entre 0 e 10 puntos. Será preciso obter unha cualificación igual ou superior a 5 puntos para superala.

A segunda parte consistirá nunha proba práctica. Terá carácter eliminatorio e cualificarase entre 0 e 10 puntos. Será preciso obter unha cualificación igual ou superior a 5 puntos para superala. As persoas que non superen a primeira parte serán cualificadas cun 0 nesta segunda. A cualificación final será numérica, entre 1 e 10, sen decimais, e se corresponderá coa media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros redondeada á unidade máis próxima. Para aprobar será necesario obter polo menos un 5 en cada unha das dúas partes da proba.

Para as persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que se lles poderá asignar será de 4 puntos. No caso de que a comisión de avaliación exclúa de calquera parte das probas a algunha persoa aspirante por levar a cabo durante a súa realización calquera actuación de tipo fraudulento, ou contra a normal convivencia no centro será calificado cun 1

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá na resolución por escrito dunha proba obxectiva constituída por preguntas tipo test sobre os contidos da programación do módulo.

Para a determinación da cualificación terase en conta que:

- todas as preguntas do cuestionario teñen o mesmo valor.
- as preguntas non contestadas non terán valoración ningunha
- as contestadas erroneamente serán penalizadas coa metade do valor asignado á contestación correcta.

Para a realización da proba só se precisará un bolígrafo de cor azul ou negra que traerá cada aspirante. Non se poderá utilizar ningún tipo de corrector. Non se admitirá o uso de ningún aparato electrónico ou de comunicación co exterior, desde o inicio do chamamento ate o remate das probas, salvo expresa indicación notificada previamente do profesorado responsable.

A proba terá unha duración máxima de dúas horas.

Unha vez iniciada, as persoas candidatas agardarán dez minutos antes de poder abandonar. Deberán entregarán a proba asinada ao profesor ou á profesora responsable.

4.b) Segunda parte da proba

Consistirá na resolución por escrito de supostos prácticos sobre os contidos da programación do módulo.

Para a realización da proba só se precisará un bolígrafo de cor azul ou negra que traerá cada aspirante. Non se poderá utilizar ningún tipo de corrector. O profesor ou a profesora encargado/a entregará unha calculadora a cada persoa matriculada.

Non se admitirá o uso de ningún aparato electrónico ou de comunicación co exterior, desde o inicio do chamamento ate o remate das probas, salvo expresa indicación notificada previamente do profesorado responsable.

A proba terá unha duración máxima de dúas horas.

Unha vez iniciada, as persoas candidatas agardarán dez minutos antes de poder abandonar. Deberán entregarán a proba asinada ao profesor ou á profesora responsable

En Chapela, 17 de Abril de 2024

José Miguel Serantes Maceiras (Departamento de FOL)

Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36019566	IES Chapela	Redondela	2023/2024

Ciclo formativo

Código da FP	Familia Profesional	Código do CF	Ciclo Formativo	Grao	Réxime
19 (SAN)	Sanidade	S19003	Dietética	Superior	Proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
CS0RCT	Relacións no contorno do traballo	1º	-	55	-

Profesorado responsable

Elaboración	José Miguel Serantes Maceiras
Impartición	Patricia Ocampo Picón

2. Resultados de aprendizaxe e capacidades terminais elementais

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo

A comunicación na empresa

• Coidado na elaboración e a transmisión de mensaxes para facilita-la súa comprensión. • Reacción creativa ante as barreiras comunicativas. • Aceptación da necesidade de integra-los propios comunicados nun sistema de información empresarial planificado. • Hábito e capacidade para o manexo de grandes bloques de información sintetizando o seu contido en función dos obxectivos e destinatarios.

Conflictos

• Cordialidade á hora de establecer relacións cos demais. • Respecto ante opinións, conductas ou ideas non coincidentes coas propias, demostrando unha actitude tolerante con elas. • Comportamento hábil para manipular situacións de confrontación entre individuos. • Comportamento responsable e coherente para resolver un conflito.

Negociación

• Sensibilización para capta-los matices dunha negociación, valorando as súas implicacións. • Imparcialidade á hora de escoitar cada unha das partes. • Apreciación do poder de influencia. • Destreza para elixi-la alternativa de resolución máis adecuada

Condución/dirección de equipos de traballo

• Fomento de iniciativas dirixidas ó traballo en grupo. • Toma de conciencia de que a participación e colaboración son necesarias para o logro dos obxectivos da empresa. • Valoración do papel e competencias do mando intermedio nunha organización. • Respecto polas persoas e a súa liberdade individual dentro dun grupo social.

Liderado • Valoración da entrega e a responsabilidade que implican as funcións de dirección. • Coidado no modo e a forma de organizar e dirixi-las tarefas dos subordinados. • Aplicación dos mecanismos necesarios para realizar unha delegación eficaz. • Interese e curiosidade por descubri-las posibilidades e tipos de liderado nun mesmo e nos membros dos grupos ós que pertencemos.

2.1.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais

Descrubi-las distintas vías e sentidos da comunicación no ámbito laboral que permitan recibir e emitir instrucións e información, así como intercambiar ideas, asignar tarefas e coordinar proxectos.

Utilizar eficazmente os sistemas de información no medio laboral.

Analiza-los conflitos que se orixinen no contorno de traballo e darlles resposta mediante a negociación e participación de tódolos membros do grupo.

Aplica-lo método adecuado para preparar unha negociación identificando as estratexias idóneas para a resolución de conflitos na empresa.

Identifica-los aspectos que caracterizan o proceso de toma de decisións respectando e tendo en conta as opinións dos demais.

Liderar un equipo de traballo adoptando o estilo máis apropiado en cada situación.

Analizar comparativamente as funcións de dirección ou mando e as de liderado tendo en conta o tipo de autoridade que se exerce e a responsabilidade que entrañan as tarefas e compromisos asumidos.

Conducir, moderar e/ou participar en reunións colaborando activamente ou conseguindo a colaboración dos participantes.

Descrubi-las teorías e principios que sustentan a dinámica de grupos así como as vantaxes do traballo en grupo fronte ó traballo individual.

Impulsa-lo proceso de motivación no contorno laboral, facilitando a mellora no ambiente de traballo e o compromiso das persoas cos obxectivos da empresa.

Dinamiza-los factores que favorecen a motivación no traballo e en especial as políticas xerais de empresa sobre recursos humanos.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo

A comunicación na empresa

• Coidado na elaboración e a transmisión de mensaxes para facilita-la súa comprensión. • Reacción creativa ante as barreiras comunicativas. • Aceptación da necesidade de integra-los propios comunicados nun sistema de información empresarial planificado. • Hábito e capacidade para o manexo de grandes bloques de información sintetizando o seu contido en función dos obxectivos e destinatarios.

Conflictos

• Cordialidade á hora de establecer relacións cos demais. • Respecto ante opinións, conductas ou ideas non coincidentes coas propias, demostrando unha actitude tolerante con elas. • Comportamento hábil para manipular situacións de confrontación entre individuos. • Comportamento responsable e coherente para resolver un conflito.

Negociación

• Sensibilización para capta-los matices dunha negociación, valorando as súas implicacións. • Imparcialidade á hora de escoitar cada unha das partes. • Apreciación do poder de influencia. • Destreza para elixi-la alternativa de resolución máis adecuada

Condución/dirección de equipos de traballo

• Fomento de iniciativas dirixidas ó traballo en grupo. • Toma de conciencia de que a participación e colaboración son necesarias para o logro dos obxectivos da empresa. • Valoración do papel e competencias do mando intermedio nunha organización. • Respecto polas persoas e a súa liberdade individual dentro dun grupo social.

Liderado

• Valoración da entrega e a responsabilidade que implican as funcións de dirección. • Coidado no modo e a forma de organizar e dirixi-las tarefas dos subordinados. • Aplicación dos mecanismos necesarios para realizar unha delegación eficaz. • Interese e curiosidade por descubri-las posibilidades e tipos de liderado nun mesmo e nos membros dos grupos ós que pertencemos. comunicación na empresa

2.2.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais

Descrubi-las distintas vías e sentidos da comunicación no ámbito laboral que permitan recibir e emitir instrucións e información, así como intercambiar ideas, asignar tarefas e coordinar proxectos.

Utilizar eficazmente os sistemas de información no medio laboral.

Analiza-los conflitos que se orixinen no contorno de traballo e darlles resposta mediante a negociación e participación de tódolos membros do grupo.

Aplica-lo método adecuado para preparar unha negociación identificando as estratexias idóneas para a resolución de conflitos na empresa.

Identifica-los aspectos que caracterizan o proceso de toma de decisións respectando e tendo en conta as opinións dos demais.

Liderar un equipo de traballo adoptando o estilo máis apropiado en cada situación.

Analizar comparativamente as funcións de dirección ou mando e as de liderado tendo en conta o tipo de autoridade que se exerce e a responsabilidade que entrañan as tarefas e compromisos asumidos.

Conducir, moderar e/ou participar en reunións colaborando activamente ou conseguindo a colaboración dos participantes.

Descrubi-las teorías e principios que sustentan a dinámica de grupos así como as vantaxes do traballo en grupo fronte ó traballo individual.

Impulsa-lo proceso de motivación no contorno laboral, facilitando a mellora no ambiente de traballo e o compromiso das persoas cos obxectivos da empresa.

Dinamiza-los factores que favorecen a motivación no traballo e en especial as políticas xerais de empresa sobre recursos humanos.

3. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos exigibles son os indicados nos apartados 2.1.1 e 2.2.1 desta programación.

A primeira parte da proba consistirá nun exame escrito. Terá carácter eliminatorio e cualificarase entre 0 e 10 puntos. Será preciso obter unha cualificación igual ou superior a 5 puntos para superala.

A segunda parte consistirá nunha proba práctica. Terá carácter eliminatorio e cualificarase entre 0 e 10 puntos. Será preciso obter unha cualificación igual ou superior a 5 puntos para superala. As persoas que non superen a primeira parte serán cualificadas cun 0 nesta segunda.

A cualificación final será numérica, entre 1 e 10, sen decimais, e se corresponderá coa media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros redondeada á unidade máis próxima.

Para aprobar será necesario obter polo menos un 5 en cada unha das dúas partes da proba.

Para as persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que se lles poderá asignar será de 4 puntos.

No caso de que a comisión de avaliación exclúa de calquera parte das probas a algunha persoa aspirante por levar a cabo durante a súa realización calquera actuación de tipo fraudulento, ou contra a normal convivencia no centro será calificado cun 1

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá na resolución por escrito dunha proba obxectiva constituída por preguntas tipo test sobre os contidos da programación do módulo.

Para a determinación da cualificación terase en conta que:

- todas as preguntas do cuestionario teñen o mesmo valor.
- as preguntas non contestadas non terán valoración ningunha
- as contestadas erroneamente serán penalizadas coa metade do valor asignado á contestación correcta.

Para a realización da proba só se precisará un bolígrafo de cor azul ou negra que traerá cada aspirante. Non se poderá utilizar ningún tipo de corrector. Non se admitirá o uso de ningún aparato electrónico ou de comunicación co exterior, desde o inicio do chamamento ate o remate das probas, salvo expresa indicación notificada previamente do profesorado responsable.

A proba terá unha duración máxima de dúas horas.

Unha vez iniciada, as persoas candidatas agardarán dez minutos antes de poder abandonar. Deberán entregarán a proba asinada ao profesorado responsable

4.b) Segunda parte da proba

Consistirá na resolución por escrito de supostos prácticos sobre os contidos da programación do módulo.

Para a realización da proba só se precisará un bolígrafo de cor azul ou negra que traerá cada aspirante. Non se poderá utilizar ningún tipo de corrector. O profesor ou a profesora encargado/a entregará unha calculadora a cada persoa matriculada.

Non se admitirá o uso de ningún aparato electrónico ou de comunicación co exterior, desde o inicio do chamamento ate o remate das probas, salvo expresa indicación notificada previamente do profesorado responsable.

A proba terá unha duración máxima de dúas horas.

Unha vez iniciada, as persoas candidatas agardarán dez minutos antes de poder abandonar. Deberán entregarán a proba asinada ao profesor ou á profesora responsable

En Chapela, 17 de Abril de 2024

José Miguel Serantes Maceiras (Departamento de FOL)

Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36019566	IES Chapela	Redondela	2023/2024

Ciclo formativo

Código da FP	Familia Profesional	Código do CF	Ciclo Formativo	Grao	Réxime
19 (SAN)	Sanidade	S19003	Dietética	Superior	Proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
	DIETOTERAPIA	2º	12	220	268

Profesorado responsable

Elaboración	Ana Chapela Rivas/ Patricia Pita Siebert
--------------------	--

Impartición	Ana Chapela Rivas/ Patricia Pita Siebert
--------------------	--

2. Resultados de aprendizaxe e capacidades terminais elementais

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
Analiza os parámetros nutricionais modificables
Relaciona os hábitos alimentarios de Galicia con determinadas patoloxías
Clasifica de forma xeral as dietas terapéuticas
Analiza cales son as operacións e manipulacións dos alimentos para adaptalas á prescrición dietética.
Describe e analizar as principais interaccións entre medicamentos e nutrientes
Identifica e diferencia as principais reaccións alérxicas e de intolerancia alimentaria
Valora a influencia do alcohol na malnutrición
Analiza as dietas con modificacións na textura e/ou no contido enerxético
Analiza as dietas para situacións fisiopatolóxicas segundo idade, estado e hábitos alimentarios do paciente ou cliente
Manexa as aplicacións informáticas na elaboración de dietas
Analiza as dietas para a administración enteral e parenteral e valora os riscos asociados as mesmas
Identifica os alimentos restrinxidos e/ou recomendados segundo o tipo de proba analítica ou exploratoria

Identifica os parámetros críticos segundo idade e estado do paciente ou cliente
Controla os parámetros para o control e seguimento da dieta dun paciente ou cliente
Supervisa e adapta as modificacións da dieta dun paciente ou cliente

2.1.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais
Analizar e caracteriza-los diferentes cadros fisiopatolóxicos, explicando as súas implicacións dietéticas.
Interpretar dietas terapéuticas de referencia relacionándoas cos diferentes estados fisiopatolóxicos
Analiza-la relación entre determinadas patoloxías e os hábitos alimentarios nas diferentes zonas de Galicia
Explica-las operacións ou manipulacións que cómpre realizar na preparación dalgúns tipos de alimentos para a súa adaptación á prescrición dietética dos diferentes cadros fisiopatolóxicos
Analizar informes sanitarios que avalíen os efectos das dietas sobre a saúde dos colectivos, extraendo as conclusións que confirmen ou non a súa idoneidade
Detectar posibles interaccións entre alimentos e fármacos, así como intolerancias alimentarias e reaccións alérxicas en pacientes/clientes de risco
Temporalizar pautas de control e seguimento da evolución e cumprimento de dietas

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
Determina e aplica os criterios de administración das dietas terapéuticas
Elabora as dietas con modificacións na textura e/ou no contido enerxético
Elabora as dietas para situacións fisiopatolóxicas segundo idade, estado e hábitos alimentarios do paciente ou cliente
Elabora as dietas para a administración enteral e parenteral e valora os riscos asociados as mesmas
Propón cales son os alimentos restrinxidos e/ou recomendados segundo o tipo de proba analítica ou exploratoria
Determina cales son as pautas para o seguimento da dieta dun paciente ou cliente
Propón cambios na dieta segundo os parámetros e pautas de control

2.2.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais
Elaborar dietas adaptadas para distintos estados fisiopatolóxicos, seguindo as prescricións médico-dietéticas, tendo en conta as condicións sociais, culturais e económicas do paciente ou cliente
Elaborar dietas tipo en función dos procesos fisiopatolóxicos que poden afectar a distintos colectivos
Aplicar controis que permitan comprobar se os requirimentos nutricionais dos colectivos son cubertos polas dietas propostas
Realizar o control e seguimento dunha dieta terapéutica identificando os parámetros críticos que poden influir na mesma
Modificar dietas adaptadas de forma que se adecuen mellor ás finalidades terapéuticas ás que están dirixidas
Elaborar informes de control e seguimento dietético do paciente/cliente
Analizar informes sanitarios que avalíen os efectos das dietas sobre a saúde dos colectivos, extraendo as conclusións que confirmen ou non a súa idoneidade
Propor cambios na prescrición dietética en función dos datos subxectivos e obxectivos obtidos da opinión dos pacientes

3. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Considéranse como mínimos esixibles todos os contidos teóricos e prácticos relacionados coas capacidades terminais incluídas nesta programación.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

- A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Os docentes do módulo profesional cualificarán esta primeira parte da proba de 0 a 10 puntos. Para considerar a proba como superada, as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.
- Consistirá nunha proba escrita a mán ou realizada a través da AV, na que se incluírán preguntas test e/ou curtas e/ou verdadeiro ou falso e/ou de relacionar nun número mínimo de 30 e máximo de 60 en total. A cualificación das preguntas será a seguinte: 1 punto por resposta acertada. As respostas non contestadas non terán valoración. As respostas incorrectas restarán a metade do valor asignado á correcta: dúas respostas incorrectas restan unha correcta
- Únicamente serán corrixidas aquelas respostas que sexan perfectamente lexibles e estén recollidas na plantilla e/ou espazos fornecidos para tal fin pola docente. No caso contrario, ou no caso de existir unha dobre resposta, contará como resposta errada e restará a puntuación indicada.
- Será preciso que a persoa aspirante se identifique mediante DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado enriba da mesa. Ao rematar a proba, deixarase o documento completo coas respostas volteado. Non está permitido sacar da aula onde se realiza a proba ningún documento. Para a realización da proba non estará permitida a utilización de ningún dispositivo electrónico, agás dos proporcionados polos docentes responsables do módulo.
- Os docentes poderán excluír da proba a aquelas persoas que realicen algunha actividade que poida considerarse fraudulenta.
- Instrumentos necesarios na aula: ordenador e canón proxector

4.b) Segunda parte da proba

- As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba poderán realizar esta segunda parte, que tamén terá carácter eliminatorio. Esta segunda parte consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos teórico- prácticos que poderán constar dun número variable de apartados. Estes apartados serán avaliados proporcionalmente ao número dos mesmos no suposto correspondente. O/os suposto/s práctico/s versará/n sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.
- Os docentes do módulo profesional cualificará esta segunda parte da proba de 0 a 10 puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.
- Para acadar a cualificación positiva do módulo é necesario ter superadas cada unha das dúas partes das que consta a proba cun mínimo de 5 puntos nunha escala de 0 a 10 puntos en cada unha, polo que a avaliación negativa na primeira e/ou na segunda parte da proba terá carácter eliminatorio.
- Únicamente serán corrixidas aquelas respostas que sexan perfectamente lexibles e estén recollidas na plantilla e/ou espazos fornecidos para tal fin pola docente. No caso contrario, ou no caso de existir unha dobre resposta, contará como resposta errada e restará a puntuación indicada.
- Será preciso que a persoa aspirante se identifique mediante DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado enriba da mesa. Ao rematar a proba, deixarase o documento completo coas respostas volteado. Non está permitido sacar da aula onde se realiza a proba ningún documento. Para a realización da proba non estará permitida a utilización de ningún dispositivo electrónico, agás dos proporcionados polos docentes responsables do módulo.
- Os docentes poderán excluír da proba a aquelas persoas que realicen algunha actividade que poida considerarse fraudulenta.
- Instrumentos necesarios na aula: ordenador e canón proxector

AVALIACIÓN, CUALIFICACIÓN E RECLAMACIÓN

A nota final do módulo, sen decimais e aproximada ao número enteiro máis próximo nunha escala de 0 a 10 puntos, será a media aritmética das dúas partes superadas da proba. No caso da persoa aspirante que non supere algunha das partes da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos sobre 10.

As persoas aspirantes poderán presentar reclamación contra a cualificación final acadada no módulo no IES Chapela. As referidas reclamacións deberán brasearse algún dos seguintes aspectos:

- a. A avaliación que se levou a cabo non foi axeitada aos resultados de aprendizaxe e os criterios de avaliación recollidos na correspondente programación.
- b. Os instrumentos de avaliación aplicados foron inadecuados, conforme o sinalado na programación.
- c. A aplicación dos criterios de cualificación establecidos na programación para a superación das partes da proba do módulo profesional non foi correcta.

Asinado: Ana Chapela Rivas

Patricia Pita Siebert

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Patricia Pita Siebert', with a stylized flourish at the end.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36019566	IES Chapela	Redondela	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
SAN	Sanidade	CS19003	Dietética	Ciclo formativo de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidade formativas de menor duración

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
CS0453	Educación sanitaria e promoción da saúde	2023/2024	0	130	0

Profesorado responsable

Elaboración	Paula Martín Pandelo, Miguel González Taboada
Impartición	Paula Martín Pandelo, Miguel González Taboada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
Describe as fases da historia natural da enfermidade.
Identifica os niveis de prevención e a súa relación co sistema de atención sanitaria.
Avalía a influencia sobre a saúde dos distintos factores que integran a tríada ecolóxica
Identifica e utiliza das fontes de datos demográficos.
Análiza e interpreta datos de demografía sanitaria.
Realiza cálculos de indicadores sanitarios.
Describe as características e diferenzas da epidemioloxía descriptiva, analítica e experimental.
Explica a teoría da causalidade aplicada en epidemioloxía.
Selecciona mostras de poboación para estudos epidemiolóxicos.
Analiza as medidas de frecuencia de enfermidade: incidencia, prevalencia, taxa e risco.
Describe as etapas do método epidemiolóxico e a validez e fiabilidade dos estudos epidemiolóxicos.
Deduce a incidencia que sobre o estado de saúde dos individuos teñen as diferntes variables sociolóxicas.
Describe as variables sociolóxicas avaliábeis nos servizos socio-sanitarios.
Análiza as diferentes dinámicas grupais e selecciona as técnicas máis axeitadas que permitan modifica-los hábitos alimentarios nocivos.
Detecta os factores de risco que favorecen a formación ou enquistamento de grupos con conductas alimentarias anómalas.
Analiza e selecciona a técnica de comunicación máis axeitada en cada situación.
Selecciona e aplica técnicas de resolución de conflitos que faciliten a comunicación.
Selecciona a técnica de grupo máis axeitada para cada situación.
Manexa os diferentes medios audiovisuais en programas de educación para a saúde.
Planifica e avalía actividades de formación.
Aplica distintas técnicas de observación.
Realiza sociogramas e test sociométricos.
Elabora cuestionarios.
Realiza cálculos estatísticos e proceso de datos
Utiliza programas para a elaboración de gráficos e táboas de resultados.

2.1.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais
Identifica-las características persoais, sociais, culturais e sanitarias que poidan influír no nivel de saúde dos grupos de risco, para poder establecer plans de actuación contextualizados como medidas de prevención destinadas a eles
Explicar as medidas de frecuencia de enfermidade que se utilizan para avaliar o nivel de saúde dunha poboación.
Explicar os métodos de elaboración de instrumentos de recolleita de información e precisar os criterios que marcan a súa especificidade.
Enumerar os criterios de selección dunha mostra de poboación para a realización de estudos epidemiolóxicos.

Aplica-la teoría da causalidade ás enfermidades para explica-lo modo en que inflúen sobre a saúde das persoas ou dos colectivos, os factores de risco xerais e/ou específicos
Planificar os estudos epidemiolóxicos descritivos e experimentais que sirvan para determinar hábitos dietéticos e a súa relación coa saúde das persoas
Analizar as variables psicolóxicas que definen os grupos de risco, identificando e explicando os condicionantes que hai que traballar no desenvolvemento de programas de promoción da saúde.
Explicar as teorías existentes sobre a comunicación e os elementos que a constitúen e describir os métodos de transmisión de información de uso común en actividades de información/formación sanitaria.
Explica-la relación existente entre o contido e o grao de utilización de técnicas de motivación como elemento de reforzo en programas educativos sanitarios.
Especifica-la aplicación de medios audiovisuais describindo os criterios de selección e súa aplicabilidade didáctica
Explica-los elementos que forman parte dunha reunión de traballo, identificando as técnicas que potencian ou regulan o seu desenvolvemento
Identifica-las técnicas de dinámica de grupo aplicables á educación para a saúde, relacionando cada unha delas coa súa indicación específica
Explica-los diferentes tipos de obxectivos para concretar programas que modifiquen hábitos non saudables nas persoas e/ou colectivos
Aplicar métodos e medidas específicas en educación para a saúde, elaborando, desenvolvendo e utilizando diferentes programas, tendo en conta as características e necesidades da poboación de Galicia
Elaborar acción educativas sobre diferentes situacións sanitarias, determinando o seu cronograma de aplicación en función do colectivo definido, estratexia e tempo de execución
Explica-los métodos de avaliación aplicables a estratexias de promoción da saúde, determinando os momentos idóneos para a súa realización
Aplicar diferentes técnicas de apoio psicolóxico para satisfacer as necesidades do paciente e potencia-lo seguimento da dieta

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
Describe as fases da historia natural da enfermidade.
Identifica os niveis de prevención e a súa relación co sistema de atención sanitaria.
Avalía a influencia sobre a saúde dos distintos factores que integran a tríada ecolóxica
Identifica e utiliza das fontes de datos demográficos.
Análiza e interpreta datos de demografía sanitaria.
Realiza cálculos de indicadores sanitarios.
Describe as características e diferenzas da epidemioloxía descritiva, analítica e experimental.
Explica a teoría da causalidade aplicada en epidemioloxía.
Selecciona mostras de poboación para estudos epidemiolóxicos.
Analiza as medidas de frecuencia de enfermidade: incidencia, prevalencia, taxa e risco.
Describe as etapas do método epidemiolóxico e a validez e fiabilidade dos estudos epidemiolóxicos.
Deduce a incidencia que sobre o estado de saúde dos individuos teñen as diferntes variables sociolóxicas.
Describe as variables sociolóxicas avaiables nos servicios socio-sanitarios.

Análiza as diferentes dinámicas grupais e selecciona as técnicas máis axeitadas que permitan modifica-los hábitos alimentarios nocivos.
Detecta os factores de risco que favorecen a formación ou enquistamento de grupos con conductas alimentarias anómalas.
Analiza e selecciona a técnica de comunicación máis axeitada en cada situación.
Selecciona e aplica técnicas de resolución de conflitos que faciliten a comunicación.
Selecciona a técnica de grupo máis axeitada para cada situación.
Manexa os diferentes medios audiovisuais en programas de educación para a saúde.
Planifica e avalía actividades de formación.

2.2.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais
Identifica-las características persoais, sociais, culturais e sanitarias que poidan influír no nivel de saúde dos grupos de risco, para poder establecer plans de actuación contextualizados como medidas de prevención destinadas a eles
Explicar as medidas de frecuencia de enfermidade que se utilizan para avaliar o nivel de saúde dunha poboación.
Explicar os métodos de elaboración de instrumentos de recolleita de información e precisar os criterios que marcan a súa especificidade.
Enumerar os criterios de selección dunha mostra de poboación para a realización de estudos epidemiolóxicos.
Aplica-la teoría da causalidade ás enfermidades para explica-lo modo en que inflúen sobre a saúde das persoas ou dos colectivos, os factores de risco xerais e/ou específicos
Planificar os estudos epidemiolóxicos descritivos e experimentais que sirvan para determinar hábitos dietéticos e a súa relación coa saúde das persoas
Analizar as variables psicolóxicas que definen os grupos de risco, identificando e explicando os condicionantes que hai que traballar no desenvolvemento de programas de promoción da saúde.
Explicar as teorías existentes sobre a comunicación e os elementos que a constitúen e describir os métodos de transmisión de información de uso común en actividades de información/formación sanitaria.
Explica-la relación existente entre o contido e o grao de utilización de técnicas de motivación como elemento de reforzo en programas educativos sanitarios.
Especifica-la aplicación de medios audiovisuais describindo os criterios de selección e súa aplicabilidade didáctica
Explica-los elementos que forman parte dunha reunión de traballo, identificando as técnicas que potencian ou regulan o seu desenvolvemento
Identifica-las técnicas de dinámica de grupo aplicables á educación para a saúde, relacionando cada unha delas coa súa indicación específica
Explica-los diferentes tipos de obxectivos para concretar programas que modifiquen hábitos non saudables nas persoas e/ou colectivos
Aplicar métodos e medidas específicas en educación para a saúde, elaborando, desenvolvendo e utilizando diferentes programas, tendo en conta as características e necesidades da poboación de Galicia
Elaborar acción educativas sobre diferentes situacións sanitarias, determinando o seu cronograma de aplicación en función do colectivo definido, estratexia e tempo de execución
Explica-los métodos de avaliación aplicables a estratexias de promoción da saúde, determinando os momentos idóneos para a súa realización
Aplicar diferentes técnicas de apoio psicolóxico para satisfacer as necesidades do paciente e potencia-lo seguimento da dieta

3. Mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación.

Os criterios considerados como mínimos esixibles son todos os contidos tanto teóricos como prácticos relacionados coas capacidades terminais elementais e resultados de aprendizaxe recollidos na presente programación.

Tanto a primeira como a segunda parte da proba terán carácter eliminatorio e versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos mínimos esixibles recollidos na presente programación.

A primeira parte da proba corresponderase coa proba escrita teórica e, para superala, deberase acadar unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

As persoas que superen a primeira parte da proba poderán realizar a segunda parte, que tamén terá carácter eliminatorio. Esta parte consistirá na resolución de preguntas e exercicios propostos teórico-prácticos, e, para superala, deberase acadar unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Para acadar a cualificación positiva do módulo é necesario ter superadas cada unha das dúas partes das que consta a proba con mínimo de 5 puntos sobre 10 en cada unha, e a cualificación final será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes superadas.

Esta proba poderá realizarse en papel ou, preferentemente, a través da aula virtual. En caso de realizarse en papel unicamente serán corrixidas aquelas respostas que sexan perfectamente lexibles ou estén recollidas na plantilla de respostas.

Será preciso que a persoa aspirante se identifique mediante DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado enriba da mesa.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Esta parte da proba consistirá en preguntas de desenvolvemento, e/ou preguntas curtas, e/ou tipo test, e/ou de verdadeiro e falso. No caso de preguntas tipo test, tres respostas incorrectas restarán unha pregunta correcta, ou, o que é o mesmo, cada resposta incorrecta restará un terzo dunha resposta acertada.

O tempo de realización para esta proba é de 120 minutos. Para levala a cabo é necesario un bolígrafo negro ou azul.

Quedarán excluídas desta parte da proba todas aquelas persoas aspirantes que leven a cabo calquera acción fraudulenta. Tampouco se permitirá a entrada con móbiles ou aparellos electrónicos.

4.b) Segunda parte da proba

Esta parte da proba consistirá en preguntas curtas, e/ou supostos prácticos, e/ou resolución de exercicios prácticos. Para resolver os exercicios prácticos será necesario levar unha calculadora.

O tempo de realización para esta proba é de 120 minutos. Para levala a cabo é necesario un bolígrafo negro ou azul e unha calculadora.

Quedarán excluídas desta parte da proba todas aquelas persoas aspirantes que leven a cabo calquera acción fraudulenta. Tampouco se permitirá a entrada con móbiles ou aparellos electrónicos.

Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36019566	IES Chapela	Redondela	2023/2024

Ciclo formativo

Código da FP	Familia Profesional	Código do CF	Ciclo Formativo	Grao	Réxime
19 (SAN)	Sanidade	S19003	Dietética	Superior	Proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
CS0478	Microbioloxía e hixiene			220	

Profesorado responsable

Elaboración	Sabela Ruzo Cedillo
Impartición	Sabela Ruzo Cedillo

2. Resultados de aprendizaxe e capacidades terminais elementais

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
Identificar os procesos de alteración microbiolóxica dos alimentos.
Describir o exame microbiolóxico de alimentos específicos : toma de mostras, sementeira, cultivo, reconto e identificación de microorganismos.
Identificar dos principais tóxicos en alimentos de distinta procedencia.
Clasificar as intoxicacións alimentarias máis frecuentes.
Comprobar o efecto causado nos alimentos por diferentes tratamentos: frío, calor, deshidratación,...
Seleccionar o material de embalaxe máis adecuado para diferentes tipos de alimentos
Clasificar as técnicas de preelaboración segundo o tipo de alimento.
Analizar as modificacións producidas nos alimentos polas técnicas de elaboración.
Seleccionar o proceso de elaboración máis adecuado para cada tipo de alimento.
Comparar os efectos de diferentes procesos culinarios segundo o tipo de alimento.
Adequar as técnicas de elaboración de alimentos segundo a dieta prescrita.
Deducir as normas de manipulación de distintos alimentos aplicando a regulamentación vixente.

Seleccionar os materiais e produtos necesarios para a limpeza de diferentes tipos de instalacións.
Seleccionar o método de tratamento e desinfección da auga segundo o uso ó que vai destinada.
Analizar os efectos que producen nos alimentos as distintas técnicas de hixienización.
Seleccionar a técnica de hixienización máis axeitada a cada tipo de alimento.
Clasificar os aditivos segundo a súa función.
Contrastar entre aditivos necesarios e opcionais

2.1.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais
Describir os requisitos de calidade organoléptica que deben cumprilos alimentos no momento da súa recepción.
Clasificar os sistemas de recepción de alimentos en función do seu estado, natureza e destino.
Relacionar as condicións de almacenamento e conservación co tipo e destino dos alimentos, aplicando medidas de prevención para que non sufran modificacións.
Indicar as principais familias de microorganismos que colonizan e parasitan os alimentos e relacionalas coas alteracións nutritivas que producen nelas.
Clasificar as sustancias tóxicas naturais ou non naturais que poida haber nos alimentos.
Analizar os procedementos de hixienización e seleccionalo máis adecuado a cada tipo de alimento.
Diferenciar os compoñentes dos equipos e sistemas de hixienización de alimentos relacionándoos coa súa función no proceso.
Describir as alteracións que poidan sufrilos alimentos durante o seu período de conservación e relacionalas coas posibles alteracións da súa calidade nutricional.
Clasificar os procedementos de conservación de alimentos en función do seu tipo, transformación e destino.

Clasificar os aditivos de uso alimentario e explica-lo efecto que teñen sobre cada tipo de alimento e sobre a saúde das persoas.
Clasificar os procedementos de manipulación de alimentos e establece-las condicións persoais, hábitos e normas hixiénicas que deben cumprir os manipuladores de alimentos en función do posto de traballo desempeñado.
Explicar as toxinfecións alimentarias máis frecuentes para aplicar medidas de prevención no proceso de recepción, almacenamento, conservación, transformación e manipulación de alimentos.
Identificar os puntos críticos para realiza-lo control de calidade microbiolóxica no proceso de tratamento industrial dos alimentos.
Aplicar técnicas analíticas «in situ» para determina-la calidade microbiolóxica dos alimentos.
Explicar os procedementos de transformación dos alimentos relacionando e enumerando os medios materiais necesarios e os seus parámetros de control.
Relacionar os procesos de transformación coas modificacións nutricionais que producen en cada tipo de alimento e analiza-las vantaxes e inconvenientes de cada proceso.
Determinar as modificacións, en relación á cantidade de produto, que hai que corrixir despois do procedemento de transformación elixido.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe
Realizar as técnicas de control de calidade, aplicando as técnicas básicas da análise microbiolóxica nos distintos alimentos, facendo os cálculos oportunos.
Establecer os puntos críticos de control durante o proceso de manipulación de diferentes tipos de alimentos.
Aplicar a técnica de inspección máis axeitada segundo o tipo de instalación.
Esquematizar os puntos para controlar en diferentes instalacións.
Realizar os protocolos de control de calidade dos métodos de hixienización dos alimentos.

2.2.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais
Relacionar as condicións de almacenamento e conservación co tipo e destino dos alimentos, aplicando medidas de prevención para que non sufran modificacións.
Analizar os procedementos de hixienización e selecciona-lo máis adecuado a cada tipo de alimento.
Identificar os puntos críticos para realiza-lo control de calidade microbiolóxica no proceso de tratamento industrial dos alimentos.
Aplicar técnicas analíticas «in situ» para determina-la calidade microbiolóxica dos alimentos.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

<p>Considéranse mínimos esixibles todos os contidos teóricos e prácticos relacionados coas capacidades terminais descritas na presente programación e contempladas no Currículo do ciclo formativo.</p> <p>Os criterios de cualificación son os que seguen:</p> <p>Na primeira parte da proba, a puntuación obtida deberá ser como mínimo de cinco puntos sobre dez. No caso de non ser superada terá carácter eliminatorio. No caso de ser superada pasará á realización da segunda parte da proba.</p> <p>Na segunda parte da proba, a puntuación obtida deberá ser como mínimo de cinco puntos sobre dez para superala. As persoas que non superaran a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta parte.</p> <p>Para superar o módulo, deberá ser cualificado/a con máis dun 5 sobre 10 en ámbalas dúas partes.</p> <p>A expresión da cualificación final obtida será numérica, entre un e dez, sen decimais. A cualificación final será a media aritmética das</p>

calificacións obtidas en cada unha das partes superadas, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte consistirá nunha proba con preguntas tipo test de resposta única e/ou preguntas curtas. No cuestionario tipo test, por cada dúas preguntas falladas, restarase a puntuación equivalente a unha pregunta acertada.

4.b) Segunda parte da proba

Esta parte corresponde á proba práctica. Consistirá na resolución de supostos prácticos e/ou a realización dun procedemento práctico nas instalacións do laboratorio de dietética.

En Chapela, 16 de abril de 2024

Asinado:

Identificación da programación**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
36019566	IES Chapela	Redondela	2023/2024

Ciclo formativo

Código da FP	Familia Profesional	Código do CF	Ciclo Formativo	Grao	Réxime
19 (SAN)	Sanidade	S19003	Dietética	Superior	Proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
	Alimentación equilibrada	1º	11	310	373

Profesorado responsable

Elaboración	María Martínez Rodríguez
Impartición	María Martínez Rodríguez

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
CT4: Describir as características bromatolóxicas dos alimentos, relacionándoas co grupo ao que corresponden, e identificar os principios inmediatos que compoñen os alimentos.
CT12: Manexar as táboas de composición de alimentos para confeccionar dietas que cubran as necesidades nutricionais recomendables.
CT3: Explicar as influencias das condicións socio-económicas, culturais e xeográficas nos hábitos alimentarios dun individuo e dun colectivo, especialmente na poboación galega, para telas en conta a hora de elaborar e supervisar dietas.
CT1: : Analizar as características anatómicas, fisiolóxicas e conductuais que inflúen no estado nutricional dos individuos e dos colectivos.
CT7: Describir as implicacións que se poden derivar para o estudio e valoración do estado nutricional dunha persoa, e dos resultados de uso frecuente en dietética
CT10: Establecer as necesidades bioenerxéticas, e calcular o gasto enerxético da persoa. Relacionalo co papel biolóxico dos alimentos e cos procesos bioquímicos fundamentais dos principais nutrientes
CT5: Establecer os parámetros e medidas antropométricas necesarias para avaliar o estado nutricional do paciente ou cliente.
CT6: Seleccionar e utilizar os equipos somatométricos e as técnicas necesarias para valorar o estado nutricional do paciente ou cliente.
CT8: Deseñar e realizar enquisas alimentarias para avaliar os hábitos alimentarios do paciente ou cliente.
CT9: Efectuar a historia dietética adaptada do paciente cliente, reflectindo tódolos datos e medidas obtidos
CT2: Analizar os requirimentos nutritivo-dietéticos dun individuo e/ou colectivo en función da súa idade, actividade e características fisiolóxicas
CT11: Elaborar dietas que cubran as necesidades nutricionais dunha persoa ou colectivo en función da súa idade, estado fisiolóxico e actividade física.

Resultados de aprendizaxe do currículo
CT13: Analizar e aplicar as estratexias que favorezan a comprensión, aceptación e seguimento da dieta por parte do paciente
CT14: Establecer a temporalización e método de control da evolución e eficacia dunha dieta establecida para unha persoa ou colectivo.
CT15: Utilizar programas informáticos para a valoración do estado nutricional e para a elaboración, seguimento e avaliación de dietas alimentarias

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
Definir os distintos conceptos básicos relacionados coa alimentación e a dietética
Coñecer as clasificacións e funcións dos nutrientes
Coñecer as táboas de composición de alimentos
Definir e clasificar os distintos tipos de glúcidos, lípidos e proteínas.
Valorar a importancia dos nutrientes na nutrición
Describir as funcións dos nutrientes
Identificar as fontes alimentarias.
Coñecer as necesidades e ingestas recomendadas.
Coñecer os aminoácidos esenciais e valor biolóxico das proteínas.
Definir o concepto e clasificación das vitaminas.
Describir as funcións das vitaminas.

Sinalar os problemas ocasionados polo déficit das vitaminas
Precisar as fontes e as inxestas recomendadas das vitaminas
Definir o concepto e clasificación dos minerais e as inxestas recomendadas.
Describir as funcións e sinalar os problemas ocasionados polo déficit de minerais.
Precisar as fontes alimentarias dos máis importantes.
Sinalar a importancia da auga na nutrición humana.
Describir as súas funcións no organismo.
Clasificar os alimentos polos distintos nutrientes e a frecuencia de consumo.
Identificar os grupos de alimentos e as súas funcións.
Coñecer as distintas rodas de alimentos e pirámides.
Coñecer as distintas variedades do leite e a súa composición en nutrientes.
Coñecer as distintas variedades de peixes e mariscos e as súas características bromatolóxicas.
Coñecer os distintos tipos de carnes e os seus nutrientes principais, e os distintos derivados cárnicos.
Coñecer a composición nutricional dos ovos, e as modificacións que ocorren tras o cociñado de carnes, pescado e ovos.
Coñecer os principais nutrientes dos cereais, froitas, verduras e legumes, e valorar a súa importancia na alimentación.
Coñecer as distintas variedades de cereais, hortalizas, froitas e legumes.
Saber as modificacións que ocorren no cociñado de hortalizas, legumes e froitas.
Definir o concepto de aceite e graxa. Saber que tipo de ácidos grasos nos proporcionan.
Coñecer os distintos tipos de edulcorantes e condimentos utilizados na alimentación.
Explicar os criterios que permiten clasificar as necesidades de inxesta de nutrientes e enerxía en función do nivel de actividade.
Definir e saber calcular o balance enerxético.
Describir as características e as indicacións das distintas táboas.
Saber calcular os distintos índices antropométricos e a súa interpretación

Criterios de avaliación do currículo

Aplicar cada un dos distintos tipos de enquisas, dependendo da situación e características do paciente/cliente.

Precisar as medidas antropométricas necesarias para a avaliación nutricional

Describir as implicacións que poden ter no estado nutricional os parámetros bioquímicos e inmunolóxicos de uso frecuente en dietética.

.Describir os criterios xerais para a confección de enquisas ou cuestionarios dietéticos de uso máis común.

Coñecer a historia dietética.

Saber manexar as distintas táboas de racións e intercambios.

Coñecer as necesidades nutricionais do adulto san.

Coñecer os distintos métodos de elaboración de dietas.

Coñecer as racións de alimentos recomendadas para o adulto.

Saber aplicar as porcentaxes de nutrientes e a distribución de kcal ao longo do día na dieta equilibrada. Control da dieta

Explicar os cambios fisiolóxicos que ocorren durante o embarazo e a lactación.

Analizar as necesidades nutricionais e enerxéticas no embarazo e lactación.

Propor dietas adaptadas que satisfagan os requisitos de enerxía e nutrientes da muller xestante e lactante.

Explicar os cambios fisiolóxicos que ocorren na infancia e ancianidade.

Analizar as necesidades nutricionais e enerxéticas nas distintas etapas da vida, e no deporte.

Explicar a incorporación da alimentación complementaria.

Propor dietas adaptadas que satisfagan os requirimentos de enerxía e nutrientes nas distintas etapas de vida. Control e seguimento das dietas.

Criterios de avaliación do currículo

Identificar os distintos factores que inflúen na alimentación.

Coñecer as características da asesoría familiar..

Definir as características da restauración colectiva.

Explicar as características conductuais que inflúen na alimentación dos colectivos.

Describir os pasos necesarios para a planificación das dietas para colectivos.

Describir as distintas técnicas culinarias

Describir as aplicacións dos programas informáticos vistos.

Analizar os datos dunha dieta a través do programa informático utilizado.

Aplicar as distintas posibilidades dos programas vistos á realización de dietas, e valoracións dietéticas.

2.2. Segunda parte da proba**2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan****Resultados de aprendizaxe do currículo**

CT12: Manexar as táboas de composición de alimentos para confeccionar dietas que cubran as necesidades nutricionais recomendables.

CT7: Describir as implicacións que se poden derivar para o estudio e valoración do estado nutricional dunha persoa, e dos resultados de uso frecuente en dietética

CT10: Establecer as necesidades bioenerxéticas, e calcular o gasto enerxético da persoa. Relacionalo co papel biolóxico dos alimentos e cos procesos bioquímicos fundamentais dos principais nutrientes

CT5: Establecer os parámetros e medidas antropométricas necesarias para avaliar o estado nutricional do paciente ou cliente.

CT8: Diseñar e realizar enquisas alimentarias para avaliar os hábitos alimentarios do paciente ou cliente.
CT9: Efectuar a historia dietética adaptada do paciente cliente, reflectindo tódolos datos e medidas obtidos
CT2: Analizar os requirimentos nutritivo-dietéticos dun individuo e/ou colectivo en función da súa idade, actividade e características fisiolóxicas
CT11: Elaborar dietas que cubran as necesidades nutricionais dunha persoa ou colectivo en función da súa idade, estado fisiolóxico e actividade física.
CT13: Analizar e aplicar as estratexias que favorezan a comprensión, aceptación e seguimento da dieta por parte do paciente
CT14: Establecer a temporalización e método de control da evolución e eficacia dunha dieta establecida para unha persoa ou colectivo.
CT15: Utilizar programas informáticos para a valoración do estado nutricional e para a elaboración, seguimento e avaliación de dietas alimentarias

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
Saber realizar os cálculos de equivalencias da enerxía que nos aportan os alimentos.
Saber converter os gramos de alcohol en calorías
Saber calcular o metabolismo basal e gasto enerxético total de distintos supostos prácticos.
Definir e saber calcular o balance enerxético.
Saber calcular e interpretar os percentís das distintas táboas.
Saber calcular os distintos índices antropométricos e a súa interpretación.
Saber obter os parámetros somatométricos necesarios para a valoración nutricional do paciente/cliente.
Analizar os parámetros bioquímicos e inmunolóxicos de uso frecuente en dietética.
Cubrir unha historia dietética dun suposto paciente/cliente
Realizar a cuantificación calórica dunha dieta
Saber manexar as distintas táboas de racións e intercambios.
Saber aplicar as porcentaxes de nutrientes e a distribución de kcal ao longo do día na dieta equilibrada. Control da dieta

Propor dietas adaptadas que satisfagan os requirimentos de enerxía e nutrientes nas distintas etapas de vida. Control e seguimento das dietas.

Propor dietas adaptadas que satisfagan os requisitos de enerxía e nutrientes da muller xestante e lactante.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos exixibles para acadar unha puntuación positiva serán

- Saber realizar os cálculos de equivalencias da enerxía que nos aportan os alimentos.
- Saber realizar os cálculos de equivalencias da enerxía que nos aportan os alimentos.
- Saber converter os gramos de alcohol en calorías
- Definir e saber calcular o balance enerxético
- Saber calcular e interpretar os percentís das distintas táboas
- Saber calcular os distintos índices antropométricos e a súa interpretación
- Saber obter os parámetros somatométricos necesarios para a valoración nutricional do paciente-cliente
- Analizar os parámetros bioquímicos e inmunolóxicos de uso frecuente en dietética
- Saber calcular o metabolismo basal e gasto enerxético total de distintos supostos prácticos.

Ambas probas (teórica e práctica) terán carácter ELIMINATORIO, sendo preciso obter unha puntuación igual ou superior a 5 sobre 10 en cada unha delas para obter a consideración de "superada", segundo establece a normativa correspondente.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita de preguntas tipo test de resposta múltiple que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cada dúas (2) respostas erróneas, anularase unha (1) correcta. As non respondidas, non descontarán. Esta parte terá unha duración máxima de dúas horas e cualificarase de cero (0) a dez (10) puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco (5) puntos. As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio.

4.b) Segunda parte da proba

Esta segunda parte consistirá na resolución de un o varios supostos prácticos para resolvelos será preciso levar unha **calculadora**. Versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Esta segunda parte da proba cualificarase de cero (0) a dez (10) puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco (5) puntos.

As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.

As persoas que superen as dúas partes serán cualificadas coa media aritmética das dúas partes, facéndose o redondeo á seguinte unidade, cando o primeiro decimal sexa igual ou superior a 5 (5)

Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36019566	IES Chapela	Redondela	2023/2024

Ciclo formativo

Código da FP	Familia Profesional	Código do CF	Ciclo Formativo	Grao	Réxime
19 (SAN)	Sanidade	S19003	Dietética	Superior	Proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
	Control alimentario		9	208	250

Profesorado responsable

Elaboración	Patricia Pazos Mendoza
Impartición	Patricia Pazos Mendoza

2. Resultados de aprendizaxe e capacidades terminais elementais

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
R.A.1. Analiza o código alimentario español e das regulacións específicas da Comunidade Autónoma Galega.
R.A.2. Explica as regulamentacións hixiénico-sanitarias segundo o tipo de alimento.
R.A.3. Identifica os principais tipos de contaminantes físicos e químicos.
R.A.4. Clasifica os criterios de calidade dos alimentos e describir os factores que influen nela.
R.A.5. Resume os compñentes químicos e as características organolépticas dos alimentos.
R.A.6. Coñece os métodos da calidade subxectiva e obxectiva.
R.A. 7. Elabora diagramas de fluxo e establece puntos críticos na cadea de produción de distintos tipos de alimentos.
R.A.8. Describe a toma de mostras segundo os protocolos establecidos para cada tipo de alimento.

2.1.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais
C.T.1. Interpreta-la lexislación vixente sobre calidade hixiénica-dietética dos alimentos aplicable en Galicia
C.T.2. Analiza-los principais factores de risco de contaminación biótica e abiótica para cada tipo de alimento, en toda a cadea de produción-distribución.
C.T.3. Establece-los puntos criticos da dadea de produción-distribución de alimentáis nos que se debe realiza-la toma de mostras para a análise físico-química.
C.T.4. Indica-las probas analíticas necesarias para controla-la calidade hixiénico-sanitaria dos distintos tipos de alimentos relacionándoos cos seus valores analíticos de referencia.
C.T.5. Delimita-lo número de mostras e o material necesario para a súa toma, en función do volume e o tipo de alimento.
C.T.6. Describi-los tipos de envases e normas de etiquetado para a remisión correcta de mostras ós laboratorios de análise.
C.T.7. Explica-los protocolos de traballo establecidos para a manipulacion, transporte e conservacion
C,T.8. Relaciona-lo fundamento e as aplicacións dos procedementos normalizados de traballo coas necesidades de calibración dos equipos.
C.T.9. Explica-los principios científico-técnicos que fundamentan as probas analíticas simples realizadas mediante o uso de kits.
C.T. 10. Manexa-los equipos e aparellos de medida e describi-las operacións de mantemento necesarias para o seu correcto funcionamento.
C.T. 11. Aplica-los procedementos e técnicas de calibración dos equipos analíticos, utilizando os reactivos e solucións patrón indicadas para cada tipo de determinación.
C.T. 12. Relaciona-los principais parámetros que se poden medir en exames de alimentos in situ cos métodos ou técnicas que se deben aplicar.
C.T. 13.Rexistra-los datos obtidos, no soporte adecuado para a súa remisión ós organismos correspondentes.

3. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva, correspóndense coa totalidade dos criterios de avaliación dos resultados de aprendizaxe establecidos para o módulo no currículo.

A valoración da adquisición dos resultados de aprendizaxe de cada módulo profesional levarase a cabo a través da realización das dúas partes da proba pola persoa aspirante:

a) **Primeira parte.** Terá carácter eliminatorio. Os criterios de puntuación de cada unha das preguntas serán os especificados no propio exame. A profesora do módulo profesional cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

b) **Segunda parte.** As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio. Os criterios de puntuación de cada unha das preguntas serán os especificados no propio exame.

A profesora do módulo profesional cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.

A expresión da cualificación final obtida por cada aspirante en cada un dos módulos profesionais será numérica, entre un e dez, sen decimais. A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros e redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Esta primeira parte da proba cualificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

O exame terá como norma habitual probas obxectivas, compostas por preguntas que poderán ser: preguntas de tipo test, resposta curta, e preguntas a desenvolver. Con este criterio pódense utilizar desde unha única variante para todo o exame ata múltiples variantes.

Para a realización desta primeira parte da proba só se necesitará **bolígrafo de tinta azul ou negra.**

As persoas participantes, unha vez finalizada a proba, deberán **entregar á profesora todas as follas utilizadas durante a realización da proba.**

No caso de que a persoa aspirante sexa descuberta copiando ou empregando calquera dispositivo non permitido coma móbiles, reloxos intelixentes ou similares, a proba quedará invalidada, sendo o resultado un 0.

4.b) Segunda parte da proba

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Este/s supostos prácticos poderán estar plantexados baixo a forma de preguntas curtas, preguntas de desenvolvemento, drealización dunha práctica de laboratorio, etc.

Esta segunda parte da proba cualificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.

Para a realización desta segunda parte da proba se necesitará bolígrafo de tinta azul ou negra, calculadora e **bata de laboratorio.**

As persoas participantes, unha vez finalizada a proba, deberán entregar á profesora todas as follas utilizadas durante a realización da proba.

No caso de que a persoa aspirante sexa descuberta copiando ou empregando calquera dispositivo non permitido coma móbiles, reloxos intelixentes ou similares, a proba quedará invalidada, sendo o resultado un 0

En Chapela, de de 2024

Asinado:

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36019566	IES Chapela	Redondela	2023/2024

Ciclo formativo

Código da FP	Familia Profesional	Código do CF	Ciclo Formativo	Grao	Réxime
19 (SAN)	Sanidade	S19003	Dietética	Superior	Proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
Cs19003	Organización e Xestión da Área de Traballo Assignada na Unidade / Gabinete de Dietética	1º	3		95

Profesorado responsable

Elaboración	Ana Chapela Rivas / María Rosano Eirín
Impartición	Ana Chapela Rivas / María Rosano Eirín

2. Resultados de aprendizaxe e capacidades terminais elementais

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
Analiza a estrutura organizativa do sector sanitario, dos centros e servizos do seu ámbito de traballo.
Analiza o proceso de atención e prestación do servizo, relacionando os tipos de prestacións e niveis de asistencia sanitaria, as fases e operacións cos recursos materiais, condicións de execución e calidade.
Coñece os tipos de estudos epidemiolóxicos.
Coñece os compoñentes da atención nutricional de calidade.
Coñece as características que definen a enfermidade profesional e o accidente de traballo.
Explica os riscos que afectan as institucións sanitarias, principalmente o laboratorio. Describir medios protección, símbolos, etc
Coñece os puntos fundamentais da lei de protección de datos e o chamado segredo profesional.
Coñece o funcionamento dos sis.
Coñece o entorno funcional do dietista. Describe o funcionamento da unidade de dietética hospitalaria. Coñece as fases da atención nutricional.
Identifica as funcións da nutrición comunitaria, política nutricional, obxectivos nutricionales e guías dietéticas
Coñece o material empregado na unidade: protocolo de traballo e mantemento.
Coñece cómo se planifica o traballo da unidade/ gabinete de dietética. Coñece a documentación clínica intra e extrahospitalaria.
Describe as funcións do servizo de atención o doente e o servizo de admisión. Estructura da historia clínica e cumplimentación. Coñece as planillas de dietas e a planificación da nutrición artificial.
Coñece criterios que definen un documento mercantil e elabora presupostos

2.1.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais
Identificar diferentes tipos de servicios ou de institucións sanitarias españois e galegos.
Descrubi-la estrutura organizativa da unidade de alimentación/nutrición e relacionala coas outras unidades do centro sanitario
Analiza-lo proceso de atención e/ou prestación do servizo, relacionando as fases e operacións cos recursos materiais, condicións de execución e calidade.
Planificar e organizar un gabinete de nutrición e dietética para desenvolve-la súa actividade profesional.
Identifica-los diferentes tipos de documentación clínico-sanitaria e relacionalos coas súas aplicacións.
Manexar e adaptar, se é o caso, aplicacións informáticas de carácter xeral para optimiza-lo funcionamento da unidade ou gabinete.
Cubrir e tramitar documentos clínicos e non clínicos utilizando os medios necesarios para incrementa-la eficacia do servizo.
Realiza-lo control do material da unidade/gabinete efectuando as ordes de pedido necesarias para o correcto mantemento de existencias.
Elaborar orzamentos e facturas detalladas de intervención e actos sanitarios segundo as normas legais.

Analiza-la normativa vixente sobre seguridade e hixiene relativa ó sector sanitario para aplicala ó seu ámbito profesional.

Descríbi-las medidas preventivas establecidas na normativa sobre seguridade e hixiene para identifica-las de aplicación en centros sanitarios.

Relacionar e describi-las normas sobre simboloxía e situación de sinais e alarmas, equipos contra incendios e equipos de primeiros auxilios para actuar eficazmente en caso de emerxencia.

Recibir e distribuí-lo material da unidade/gabinete en función das necesidades das distintas áreas de traballo.

Especifica-las condicións de conservación do material e aplicar métodos de almacenamento, respectando as normas de seguridade e hixiene.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
Participa no deseño e aplica, ó seu nivel, programas e estratexias de promoción da saúde para promover actitudes e hábitos preventivos e hixiénico-sanitarios na poboación.
Realiza, ó seu nivel, a xestión da unidade ou gabinete, xestionando o ficheiro de pacientes e clientes, a adquisición, almacenamento, reposición e mantemento do instrumental e material, e obtendo os informes técnicos e resumos de actividades
Preve os riscos laborais asociados, tanto persoais como das instalacións, aplicando medidas de hixiene e de protección.
Responde ante as continxencias, formulando posibles solucións e resolvendo os problemas xurdidos na realización do traballo
Mantén a funcionalidade e mellora-lo rendemento da unidade ou gabinete de traballo coidando, ó seu nivel, dos aspectos organizativos, humanos, materiais e funcionais.
Organiza e/ou programa, ó seu nivel, o traballo da unidade ou gabinete, adaptando procedementos, producindo información ou instrucións e prevendo, asignando ou distribuindo tarefas, recursos e materiais.
Posúe unha visión xeral e integrada da área sanitaria na que se inscribe o seu campo ocupacional, nos seus aspectos organizativos, funcionais e administrativos
Colabora cos membros do equipo de traballo no que está integrado, asumindo as súas responsabilidades, cumprindo os obxectivos asignados e mantendo o fluxo de información axeitado.

2.2.2. Capacidades terminais elementais que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Capacidades terminais elementais
<p>Describir a estrutura do sistema Proba escrita Características da lei xeral de sanidade do sistema sanitario español.</p> <p>Describir as institucións sanitarias tendo en conta a xerarquía. Construír un mapa sanitario sinalando os tipos de unidades asistenciais</p>
<p>Describir os diferentes tipos de estudos epidemiolóxicos , as súas vantaxes e inconvenientes. Relacionar datos económicos e sanitarios dun colectivo social dado Explícanse as etapas dun plan de coidados</p>
<p>Coñecer as características que definen a enfermidade profesional e o accidente de traballo. Explicar os riscos que afectan as institucións sanitarias, principalmente laboratorio. Describir medios de protección, símbolos</p>
<p>Describir os puntos fundamentais da lei de protección de datos e as situacións onde debese gardar o segredo profesional</p>
<p>Definir os SIS; tipos de SIS</p>
<p>Coñecer o entorno laboral do dietista. Describir o funcionamento da unidade de dietética hospitalaria Coñecer as fases do proceso de atención nutricional. Identificar as funcións da nutrición comunitaria, política nutricional, obxectivos nutricionais e guías dietéticas.</p>
<p>Describir o material e instrumental empregado na unidade/departamento de dietética así como o protocolo de uso e mantemento.</p>
<p>Resolver proba escrita sobre cuestións relacionadas ca unidade de dietética. Coñecer as funcións e interrelacións dos organismos vinculados a alimentación e nutrición.</p>
<p>Coñecer a documentación empregada en hospital e no gabinete. Complimentar unha historia dietética.Desenvolver as partes dunha historia clínica Describir a estrutura dunha historia clínica.Identificar os códigos empregados para as planillas de dietas e o protocolo de nutrición artificial.</p>
<p>Elaborar unha factura, unha folla de pedido e un albarán.</p>

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Describir a estrutura do sistema sanitario español e as institucións sanitarias tendo en conta a xerarquía.
Construir un mapa sanitario sinalando os tipos de unidades asistenciais.
Describir os diferentes tipos de estudos epidemiolóxicos , as súas vantaxes e inconvenientes.
Relacionar datos económicos e sanitarios dun colectivo social dado..
Explicar as etapas dun plan de coidados
Coñecer as características que definen a enfermidade profesional e o accidente de traballo.
Explicar os riscos que afectan as institucións sanitarias, principalmente o laboratorio.
Describir medios de protección, símbolos, etc.
Describir os puntos fundamentais da lei de protección de datos e as situacións onde debese gardar o segredo profesional.
Definíronse os SIS; tipos de SIS
Coñecer entorno laboral do dietista.
Describir o funcionamento da unidade de dietética hospitalaria.
Coñecer as fases do proceso de atención nutricional.
Identificar as funcións da nutrición comunitaria, política nutricional obxectivos nutricionales e guías dietéticas.
Describir o material e instrumental empregado na unidade/departamento de dietética así como o protocolo de uso e mantemento.
Coñecer as funcións e interrelacións dos organismos vinculados a alimentación e nutrición.

Coñecer a documentación empregada en hospital e no gabinete.

Describir a estrutura dunha historia clínica.

Identificar os códigos empregados para as planillas de dietas e o protocolo de nutrición artificial.

Elaborar unha factura, unha folla de pedido e un albarán.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

- A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Os docentes do módulo profesional cualificarán esta primeira parte da proba de 0 a 10 puntos. Para considerar a proba como superada, as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.
- Consistirá nunha proba escrita a mán na que se incluírán preguntas test e/ou curtas e/ou verdadeiro ou falso e/ou de relacionar nun número mínimo de 30 e máximo de 60 en total. A cualificación das preguntas será a seguinte: 1 punto por resposta acertada. As respostas non contestadas non terán valoración. As respostas incorrectas restarán a metade do valor asignado á correcta: dúas respostas incorrectas restan unha correcta
- Únicamente serán corrixidas aquelas respostas que sexan perfectamente lexibles e estén recollidas na plantilla e/ou espazos fornecidos para tal fin pola docente. No caso contrario, ou no caso de existir unha dobre resposta, contará como resposta errada e restará a puntuación indicada.
- Será preciso que a persoa aspirante se identifique mediante DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado enriba da mesa. Ao rematar a proba, deixarase o documento completo coas respostas volteado. Non está permitido sacar da aula onde se realiza a proba ningún documento. Para a realización da proba non estará permitida a utilización de ningún dispositivo electrónico, agás dos proporcionados polos docentes responsables do módulo.
- Os docentes poderán excluír da proba a aquelas persoas que realicen algunha actividade que poida considerarse fraudulenta.

4.b) Segunda parte da proba

- As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba poderán realizar esta segunda parte, que tamén terá carácter eliminatorio. Esta segunda parte consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos teórico- prácticos que poderán constar dun número variable de apartados. Estes apartados serán avaliados proporcionalmente ao número dos mesmos no suposto correspondente. O/os suposto/s práctico/s versará/n sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.
 - Os docentes do módulo profesional cualificará esta segunda parte da proba de 0 a 10 puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.
 - Para acadar a cualificación positiva do módulo é necesario ter superadas cada unha das dúas partes das que consta a proba cun mínimo de 5 puntos nunha escala de 0 a 10 puntos en cada unha, polo que a avaliación negativa na primeira e/ou na segunda parte da proba terá carácter eliminatorio.
 - Únicamente serán corrixidas aquelas respostas que sexan perfectamente lexibles e estén recollidas na plantilla e/ou espazos fornecidos para tal fin pola docente. No caso contrario, ou no caso de existir unha dobre resposta, contará como resposta errada e restará a puntuación indicada.
 - Será preciso que a persoa aspirante se identifique mediante DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado enriba da mesa. Ao rematar a proba, deixarase o documento completo coas respostas volteado. Non está permitido sacar da aula onde se realiza a proba ningún documento. Para a realización da proba non estará permitida a utilización de ningún dispositivo electrónico, agás dos proporcionados polos docentes responsables do módulo.
 - Os docentes poderán excluír da proba a aquelas persoas que realicen algunha actividade que poida considerarse fraudulenta
- AVALIACIÓN, CUALIFICACIÓN E RECLAMACIÓN

A nota final do módulo, sen decimais e aproximada ao número enteiro máis próximo nunha escala de 0 a 10 puntos, será a media aritmética das dúas partes superadas da proba. No caso da persoa aspirante que non supere algunha das partes da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos sobre 10.

As persoas aspirantes poderán presentar reclamación contra a cualificación final acadada no módulo no IES Chapela. As referidas reclamacións deberán brasearse algún dos seguintes aspectos:

- a. A avaliación que se levou a cabo non foi axeitada aos resultados de aprendizaxe e os criterios de avaliación recollidos na correspondente programación.
- b. Os instrumentos de avaliación aplicados foron inadecuados, conforme o sinalado na programación.
- c. A aplicación dos criterios de cualificación establecidos na programación para a superación das partes da proba do módulo profesional non foi correcta

En Chapela, 17 de Abril de 2024

Asinado: Ana Chapela Rivas

María Rosano Eirín