

Anexo III

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025530	IES POBRA DO CARAMIÑAL	POBRA DO CARAMIÑAL	2023-2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
SAN	SANIDADE	CS19003	C. S. DE DIETÉTICA E NUTRICIÓN	SUPERIOR	RÉXIME DE PROBA LIBRE

Módulo profesional

Código MP/UF	Nome	Curso	Horas
CS0436	ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA	1º	290

Profesorado responsable

Diana Pereiro Rivas

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
<ul style="list-style-type: none">RA1: Analizar as características anatómicas, fisiolóxicas e conductuais que inflúen no estado nutricional dos individuos e colectivos.
<ul style="list-style-type: none">RA 2: Analizar os requirimentos nutritivos-dietéticos dun individuo e/ou colectivo en función da súa idade, actividade e características fisiolóxicas.
<ul style="list-style-type: none">RA 3: Explicar a influencia das condicións socio-económicas, culturais e xeográficas nos hábitos alimentarios dun individuo ou colectivo, especialmente na poboación galega para telas en conta á hora de elaborar e supervisar as dietas
<ul style="list-style-type: none">RA 4: Describir as características bromatolóxicas dos alimentos, relacionándoas co grupo ó que corresponden, e identificar os principios inmediatos que compoñen os alimentos
<ul style="list-style-type: none">RA 5: Establecer os parámetros e medidas antropométricas necesarias para avaliar o estado nutricional do paciente ou cliente.
<ul style="list-style-type: none">RA 7: 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.
<ul style="list-style-type: none">RA 10: Establecer as necesidades bioenergéticas e calcular o gasto enerxético da persoa

relacionándoo co papel biolóxico dos alimentos e cos procesos bioquímicos fundamentais dos principios nutrientes.
<ul style="list-style-type: none"> RA 13: Analizar e aplicar as estratexias que favorezan a comprensión, aceptación e seguimento da dieta por parte do paciente.
<ul style="list-style-type: none"> RA 14: Establecer a temporalización e método de control da evolución e eficacia dunha dieta establecida para unha persoa ou colectivo.

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
<ul style="list-style-type: none"> CA 1.1 Valorouse a influencia dos hábitos alimentarios e das condicións económicas do paciente na selección dos alimentos da dieta
<ul style="list-style-type: none"> CA 1.2 Describíronse os principais conceptos sobre nutrición e as funcións do/a técnico/a en dietética
<ul style="list-style-type: none"> CA 1.3 Recoñeceuse a clasificación, metabolismo e funcións dos glúcidos, lípidos e proteínas, vitaminas, sales minerais e auga
<ul style="list-style-type: none"> CA 1.4 Determinouse o gasto enerxético.
<ul style="list-style-type: none"> CA 1.5 Utilizáronse táboas de recomendacións de enerxía
<ul style="list-style-type: none"> CA 1.6 Describíronse os alimentos segundo o seu contido en nutrientes
<ul style="list-style-type: none"> CA 1.7 Analizar os factores persoais e socioculturais que poden influír sobre a alimentación da persoa
<ul style="list-style-type: none"> CA 1.8 Recoñecéronse as necesidades nutricionais en función da idade actividade e características fisiolóxicas
<ul style="list-style-type: none"> CA 1.9 Identificáronse os distintos tipos de alimentación e principais dietas
<ul style="list-style-type: none"> CA 1.10 Definíronse as características da restauración colectiva.
<ul style="list-style-type: none"> CA 1.11 Describíronse os pasos necesarios para a planificación das dietas para colectivos

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
<ul style="list-style-type: none"> RA6: Seleccionar e utilizar os equipos somatométricos e as técnicas necesarias para valorar o estado nutricional do paciente ou cliente.
<ul style="list-style-type: none"> RA8: Diseñar e realizar enquisas alimentarias para avaliar os hábitos alimentarios do paciente ou cliente.
<ul style="list-style-type: none"> RA9: Efectuar a historia dietética adaptada do paciente cliente, reflectindo tódolos datos e medidas obtidos
<ul style="list-style-type: none"> RA11: Elaborar dietas que cubran as necesidades nutricionais dunha persoa ou colectivo en función da súa idade, estado fisiolóxico e actividade física.
<ul style="list-style-type: none"> RA12: Manexar as táboas de composición dos alimentos para confeccionar dietas que cubran as necesidades nutricionais recomendadas
<ul style="list-style-type: none"> RA15: 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
<ul style="list-style-type: none"> CA 2.1 Realizar a toma de medidas antropométricas
<ul style="list-style-type: none"> CA 2.2 Confeccionáronse dietas manexando as táboas de composición de alimentos
<ul style="list-style-type: none"> CA 2.3 Elaboráronse a dietas en función da idade, estado fisiolóxico e actividade física

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

MÍNIMOS EXIXIBLES:

Considéranse como mínimos exixibles todos os criterios teóricos e prácticos indicados na presente programación.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A valoración da adquisición dos resultados de aprendizaxe do módulo profesional levarase a cabo a través da realización das dúas partes da proba, por parte da persoa aspirante, ante o profesor ou profesora do módulo.

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.

O profesor ou 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. Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do IES da Pobra do Caramiñal.

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.

O profesor ou 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. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do IES da Pobra do Caramiñal.

Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumplan as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo ou para as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero.

AVALIACIÓN, CUALIFICACIÓN E RECLAMACIÓN:

A avaliación da proba libre realizarase nos termos previstos no artigo 37 da Orde do 12 de xullo de 2011 e a expresión da cualificación final obtida por cada aspirante no presente módulo profesional será numérica, entre un e dez, sen decimais.

A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, 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.

As persoas aspirantes poderán presentar reclamación contra as cualificacións finais alcanzadas do módulo no IES da Pobra do Caramiñal, consonte o procedemento establecido no artigo 45.2 da citada Orde do 12 de xullo de 2011. As referidas reclamacións deberán basearse nalgún dos seguintes aspectos:

- a) A avaliación que se levou a cabo non foi adecuada 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

4. Características da proba e instrumentos necesarios para o seu desenvolvemento

4.1. Primeira parte da proba

Terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita de preguntas tipo test de resposta única, e/ou preguntas de verdadeiro/falso, e/ou preguntas curtas, e/ou preguntas a desenvolver e/ou imaxes, na que se desenvolverán todos aqueles CA (criterios de avaliación) sinalados anteriormente (apartado 2.1.2.).

As pautas para a realización de dita proba son as seguintes:

- As preguntas mal respostadas puntuarán negativo, cunha proporción 2:1, é dicir, cada pregunta mal respostada, restará a metade do valor dunha pregunta correctamente respostada.
- As preguntas non respostadas non puntuarán, nin positiva nin negativamente.
- Para a superación de esta proba deberá obterse unha cualificación de cinco puntos ou máis.
- A duración da proba teórica será de 2 horas non prorrogables
- Unicamente serán correxidas as respostas recollidas na planilla de respostas proporcionada polo profesor ou profesora, as cales deben ser perfectamente lexibles. No caso contrario ou dobre resposta, contarán como negativa.
- Para a realización da proba será necesario o uso de bolígrafo azul ou negro non borrable.
- Non se permitirá o acceso á sala do exame con móbiles ou outros dispositivos electrónicos, como reloxos intelixentes.
- Será necesaria a identificación mediante DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa.
- Ao finalizar a proba, deixárase a plantilla de respostas volteada enriba da mesa, xunto coas preguntas do exame.
- Non estará permitido sacar da aula onde se realiza a proba ningún documento.

4.2. Segunda parte da proba

As persoas que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda que terá tamén carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos CA (criterios de avaliación) sinalados anteriormente (apartado 2.2.2.) desta programación.

Para a superación de esta proba o alumnado deberá acadar unha puntuación mínima de cinco puntos.

A duración da proba práctica será de 2 horas non prorrogables.



Para a realización da proba será necesario o uso de bolígrafo azul ou negro non borrable.

Non se permitirá o acceso á sala do exame con móbiles ou outros dispositivos electrónicos, como reloxos intelixentes.

Será necesaria a identificación mediante DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado.