



I.E.S. Galileo Galilei

# PROGRAMACIÓN

## Alimentación y Nutrición Familiar.

Curso : 1º CFGMATSS

Profesora del módulo:

MD75PR04RG	REVISIÓN: 0
------------	-------------

Destino del Documento	Jefe de Estudios
-----------------------	------------------

## INTRODUCCIÓN

(Ubicación curricular, marco legal)

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

- Artículo 27 de la Constitución que establece, entre otros aspectos, el derecho a la educación de todos los ciudadanos.
- Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo, de Educación (LOE). Marco general y de referencia fundamental del sistema educativo.
- La Ley de Educación de Andalucía, 17/07, BOJA nº 252, de 26 de diciembre de 2007.
- Ley Orgánica 5/ 2002, de 19 de junio de Cualificaciones y de la Formación Profesional (BOE 20 de junio).
- Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE de 3 de mayo de 2007).
- Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales (BOE 3 de diciembre de 2005).
- Real Decreto 496/2003 por el que se establece el título en Atención Sociosanitaria y las correspondientes enseñanzas comunes.
- El Decreto 349/2003, de 9 de diciembre, regula y establece las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico en Atención Sociosanitaria. (BOJA nº 7 de 13 de enero de 2004).
- Orden de 29 de septiembre de 2010 por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

## COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

(Relacionadas, directa o indirectamente, con el módulo)

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

### Competencias Profesionales:

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

## OBJETIVOS

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

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

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

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

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

**CONTENIDOS**

**A) Contenidos conceptuales.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**B) Contenidos procedimentales.**

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

1.- Recogida previa de información sobre aspectos diversos relacionados con los hábitos higiénicos y alimentarios de los pacientes.

2.- Procedimientos de:

- Elaboración de menús.
- Dietas.
- Lavado de manos.
- Manipulación de alimentos.

3.- Registro de datos de las necesidades del usuario.

4.- Manejo de:

- ❖ Protocolos e historias clínicas.
- ❖ Tablas de composición de alimentos.

- ❖ Menús.
- ❖ Dietas terapéuticas.
- ❖ Bibliografía reaccionada con los temas.

5.- Elaboración de un cuaderno de trabajo del alumno/a donde se reflejarán las actividades correspondientes a cada una de las unidades didácticas.

6.- Realización de trabajos, en grupo o individuales sobre algún tema del currículo.

**C) Contenidos actitudinales.**

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

<b>TEMPORALIZACIÓN</b>		
<b>EVALUACIÓN</b>	<b>UNIDADES / BLOQUES</b>	<b>SESIONES (HORAS)</b>
<b>1ª</b>	UD.1.Principios de alimentación y nutrición. UD.2.Los grupos de alimentos.	<b>38 horas.</b>
<b>2ª</b>	UD.3. Planificación de menús. UD.4.Los alimentos en el domicilio. UD.5. Los alimentos y las industrias alimentarias.	<b>36 horas.</b>
<b>3ª</b>	UD.6.Los contaminantes de los alimentos. UD.7.La seguridad alimentaria.  Nota: La temporalización es flexible y se adaptará al ritmo de la clase y a la diversidad del alumnado.	<b>23 horas.</b>

<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y RECUPERACIÓN</b> (Trimestral y Final)
La Orden de 29 de septiembre de 2010 por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía establece que:
La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será <b>continua</b> y se realizará por módulos profesionales.

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

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

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

### **Sistema de calificación.**

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

- Se realizará controles periódicos (1 ó 2 Unidades Temáticas). La materia se eliminará con la calificación de un 5.
- La calificación obtenida en los controles determinará la nota de los conceptos.
- Prueba de Evaluación: cada alumno se examinará de aquella materia que no haya eliminado durante el trimestre. Se aprueba y elimina con 5.

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

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

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

#### **Evaluación de las actitudes:**

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

- Responsabilidad en el trabajo: puntualidad, aprovechamiento del tiempo, rigurosidad y limpieza en el desarrollo de las tareas y cumplimiento de las normas y responsabilidades asignadas.
- Iniciativa y autonomía: aportación de ideas y propuestas nuevas, toma de decisiones, autosuficiencia ante problemas o falta de recursos, etc.
- Metodología, orden y limpieza en la presentación de trabajos y actividades, cuidado en la utilización de material, trato agradable con la persona tratada, etc.
- Participación y cooperación en el trabajo de equipo.
- Búsqueda de consenso entre diferentes puntos de vista.
- Interés y empatía por la persona tratada.
- Respeto a las diferentes formas de pensar de las personas atendidas, compañeros de trabajo, personal del centro, etc.

- Tratamiento no discriminatorio.

**Prueba de recuperación:** la realizarán aquellos alumnos que no hayan aprobado la prueba de evaluación al comienzo del siguiente trimestre (es imprescindible que el alumno se haya presentado a las dichas pruebas) y se examinará de los temas no eliminados. Se aprueba y elimina con 5.

**Prueba final de mayo:** la realizarán aquellos alumnos que no hayan aprobado y eliminado una evaluación (no se guardan las notas de los controles realizados durante la evaluación en la convocatoria ordinaria salvo excepciones aprobadas en el equipo educativo) y aquellos alumnos que hayan perdido la evaluación continua. La nota máxima que puede obtener el alumno es de un 7.

**Prueba de junio (extraordinaria):** la realizarán aquellos alumnos que no hayan aprobado en mayo y se evaluarán de toda la materia desarrollada durante el curso y aquellos trabajos de refuerzo que los profesores creen oportuno. La calificación máxima obtenida por los alumnos será 7. En caso de haber perdido el derecho a evaluación continua la nota máxima no será superior a 7.

**Las fechas para la realización para los controles y pruebas** de evaluación, tanto teóricos como prácticos se fijarán con la aceptación de los alumnos. Una vez fijadas no se cambiarán bajo ningún concepto. El alumno que no la realice pierde el derecho a dicho control o prueba de evaluación, así como a la recuperación. En casos muy especiales y excepcionales se estudiará por el equipo docente la realización de la prueba en otra fecha.

**La calificación final de evaluación conllevará las siguientes ponderaciones:**

CONTENIDOS	NOTA
Conceptos	60%
Procedimientos	20%
Actitudes	20%
Total	100%

**Nota:** Los alumnos con matrícula modular entregarán un trabajo de cada unidad didáctica y deberán hacer el examen de evaluación trimestral. Además contarán con el resto de prueba de junio.

## METODOLOGÍA

(Estrategias metodológicas, distribución de espacios)

### **A) Principios generales.**

La metodología es el camino para la consecución de los objetivos y lógicamente, para la adquisición y desarrollo de las capacidades terminales; por tanto, vehículo de los contenidos y



uno de los instrumentos más importantes en la atención a las necesidades especiales de apoyo educativo del alumnado. La metodología responde a la pregunta del *cómo enseñar*, y es a través de la que desarrollamos el proceso enseñanza/aprendizaje en el módulo de Atención Sanitaria, debe corresponderse aunque adaptada a las características propias de nuestra materia, a los elementos comunes y globales aplicados a todo lo largo del ciclo formativo en las distintos módulos que lo conforman.

Debido a la gran importancia de los contenidos procedimentales de este módulo profesional para la futura práctica laboral se procurará desarrollar éstos por medio de actividades de aplicación práctica en el aula, evitando la teorización excesiva de los mismos. Sin embargo no debemos olvidar el resto de contenidos, fundamentales para el correcto desarrollo de las distintas capacidades terminales a alcanzar por el alumno/a. Se partirá de los contenidos más generales, permitiendo una visión global de la Unidad Didáctica, hacia los más específicos, permitiendo ir profundizando con un orden lo más lógico posible y respetando los distintos ritmos de aprendizaje. Se tratarán desde el punto de vista de su utilidad en la práctica profesional, aumentando la motivación del alumno por aprender. Además se realizará una exposición cíclica y reiterativa, que permita afianzar los contenidos y permitir una mayor profundización y ampliación de los mismos. En líneas generales, los **criterios metodológicos** que se seguirán son los siguientes:

- Se partirá en la medida de lo posible del nivel de desarrollo del alumno/a, para construir a partir de ahí, otros aprendizajes que favorezcan y mejoren su rendimiento.
- La metodología se adaptará a las características de cada alumno, atendiendo a la diversidad, favorecerá la capacidad de los alumnos para aprender por si mismos y para trabajar en equipo, y atenderá los diferentes ritmos de aprendizaje.
- La organización docente deberá atender a las necesidades, aptitudes e intereses que demanden los alumnos según se vayan detectando en el proceso de enseñanza aprendizaje.
- La agrupación de alumnos en el aula deberá ser flexible, en función de las actividades que se realicen, sin menospreciar por ellos el trabajo personal e individual.
- Se dará prioridad a la comprensión y aplicación de los contenidos frente al aprendizaje mecánico o memorístico.
- Se propiciarán oportunidades para que los alumnos puedan poner en prácticas los nuevos conocimientos, de modo que puedan ir comprobando la utilidad de lo aprendido, y sepan aplicarlo en otros contextos de su vida cotidiana.
- Se fomentará, de acuerdo con las capacidades terminales y las competencias profesionales, la reflexión personal sobre lo aprendido y la elaboración de conclusiones con respecto a lo realizado, de esta forma, los mismos alumnos analizarán su progreso respecto de sus conocimientos.

## **B)Actividades. Actividades complementarias y extraescolares**

### **B.1. Actividades.**

Van a ser un elemento fundamental, la manera activa y ordenada de llevar a cabo las estrategias metodológicas o experiencias de aprendizaje. Las actividades son las acciones que ha de realizar el alumno para alcanzar los objetivos propuestos. De cada objetivo se derivan una o más actividades y, cuanto más complejo y elevado sea aquel, más numerosas y complejas serán éstas para alcanzarlo. Las actividades deben responder a un criterio de evaluación de cada capacidad propuesta.

Es recomendable que las actividades se ajusten, como hemos citado

anteriormente, al objetivo que se pretende alcanzar, que estén redactadas en orden progresivo de dificultad; que sean representativas, de tal forma que con un mínimo de ellas se consigan los efectos deseados, que tengan continuidad, pues muchos aprendizajes importantes han de ser objeto de actividades frecuentes, distribuidas a lo largo del curso.

Es aconsejable que se especifique en cada una de ellas si han de ser realizadas individualmente o en equipo, en el aula o fuera de ella, etc. A tal fin es aconsejable, que se busque la forma de poder combinar, dentro de un mismo tema, el mayor número de situaciones de aprendizaje posibles sin olvidar que el número y amplitud de las actividades ha de estar en función del tiempo de que disponemos para llevarlas a cabo.

Las actividades han de ser coherentes y han de desarrollar la capacidad que aparece en el objetivo correspondiente. Para conseguir un objetivo pueden existir muchas actividades diferentes. En ese caso se hará un proceso valorativo de las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas. Deben ser lo más significativas y agradables posible para el alumnado, ser adecuadas al nivel del ciclo y del grupo de alumnos/as.

Las nuevas tendencias pedagógicas recomiendan la utilización de una metodología activa que permita la participación del alumno/a, de esta forma se consiguen dos aspectos:

- Por un lado, el ámbito del conocimiento del alumno/a con las enseñanzas que imparte el profesor.
- Por otra en el ámbito de la expresión oral y escrita, potenciando en los alumnos una actitud crítica y creativa: observar, comprender, sintetizar.

Se realizarán actividades de:

- **Presentación-motivación**, al comienzo de las distintas unidades didácticas para estimular al alumno en su autoaprendizaje, así como para permitirnos conocer los niveles iniciales del alumno/a. Han de provocar interés en los alumnos/as respecto a lo que deben de aprender. Utilizando diapositivas, uso de las TIC, etc.
- **Conocimientos previos o actividades de exploración**: se trata de actividades dirigidas a activar o a hacer surgir los conocimientos previos que posee el alumno sobre el tema propuesto.. Se realizan para conocer las ideas, opiniones, aciertos o errores conceptuales que tienen los alumnos sobre los contenidos que se van a tratar. Utilizaré por ejemplo exploración de láminas, lluvia de ideas, uso de las TIC, etc.
- **De desarrollo de los contenidos**: permitirán el aprendizaje y la adquisición de habilidades propuestas en los contenidos. Permiten conocer los conceptos, procedimientos o las actitudes. Utilizaré desde la recogida y análisis de informaciones procedentes de diversas fuentes; ejercicios de resumen, realización de prácticas,,etc, hasta el diseño y realización de pequeñas investigaciones procurando usar al máximo las TIC, actividades experimentales, resolución de ejercicios, análisis de problemas actuales, etc.
- **De consolidación**: En ellas se contrastan las nuevas ideas de los alumnos/as con las previas y se aplican los aprendizajes nuevos. Utilizaré el análisis de diversas fuentes de información: prensa, medios audiovisuales de comunicación, textos, mapas, etc.
- **De síntesis-resumen**: encaminadas a integrar los nuevos aprendizajes con las ideas previas y a facilitar su aplicación. Facilitan la relación entre los distintos contenidos aprendidos. Utilizaré resúmenes y mapas conceptuales de las distintas

unidades didácticas.

- **De refuerzo y apoyo:** orientadas a atender a aquellos alumnos que no han conseguido los aprendizajes previstos. Se programan para los alumnos/as que no han alcanzado los conocimientos trabajados. Se trata de actividades de apoyo, refuerzo y repaso que permitan dar una atención adecuada a la diversidad. Se realizarán en grupos o de forma individual.
- **De ampliación:** que permiten construir nuevos conocimientos a los alumnos que han realizado de forma satisfactoria las actividades establecidas. Permiten seguir construyendo conocimientos para aquellos alumnos/as que han realizado con éxito las actividades de desarrollo. Utilizaré trabajos de investigación, individualmente o en grupo, que podrán ser expuestos en el aula.
- **De evaluación:** sirven para evaluar lo aprendido. Podemos optar por actividades específicas para la evaluación o aprovechar algunas de las programadas anteriormente, con función evaluadora. Destinadas a la evaluación tanto inicial, formativa como sumativa de los alumnos/as. Permitirán determinar el grado de consecución de los objetivos propuestos.
- **De autoevaluación,** para que el alumno tenga una visión objetiva de su progreso en la adquisición de las capacidades.

❖ **Para trabajar los conceptos:**

Se presentará el tema de forma verbal o audiovisual, utilizando conceptos científicos básicos. En otras ocasiones el aprendizaje de los conceptos irá precedido de una técnica grupal que recoja los conocimientos previos y que termine con unas conclusiones que serán recogidas por los alumnos.

Para tratar conceptos se utilizarán también diversas fuentes de información: fotocopias, recortes de prensa, libros de texto, medios audiovisuales, etc, facilitados por el profesor con el objeto de que los alumnos aprendan descubriendo.

❖ **Para trabajar los procedimientos:**

El alumnado realiza esquemas, dibujos, clasificaciones, láminas mudas, encuestas, gráficas, etc. El profesor facilitará situaciones de desarrollo práctico que el alumno deberá resolver, motivando así su propio conocimiento, iniciativa, etc.

El las horas destinadas al taller se llevan a la práctica individualmente o por parejas los contenidos teóricos y sus procedimientos relacionados. Además cada alumno elaborará a lo largo del curso un dossier de prácticas que incluye todos los protocolos de los procedimientos que se realicen en cada unidad didáctica.

Trabajo en grupo; con materiales y bibliografía que presentará el profesor con la finalidad de la relación, coordinación y respeto entre los diferentes miembros del grupo y del que se obtendrán unas conclusiones finales.

Trabajo de campo: Con la finalidad de confirmar o constatar lo aprendido en el aula y su relación con la práctica. Para esto se realizarán visitas a residencias o instituciones socio sanitarias, y posteriormente de realizará un trabajo siguiendo un guión propuesto por el profesor.

❖ **Para trabajar las actitudes:**

El alumno participará en todas las actividades del aula con responsabilidad, respeto hacia los demás, empatía, etc, organizando y desarrollando su trabajo. Procederá expresando con libertad sus opiniones con respeto, así como escuchando las de sus compañeros/as. Se fomentará la intercomunicación de forma que partiendo de posiciones

diferentes ante una situación determinada, de elaboren unas conclusiones consensuadas.

#### B.2. Actividades complementarias y extraescolares:

Salidas del centro para experimentar en primera persona aspectos que se han considerado en clase. Buscaremos actividades normalmente de carácter interdisciplinar. Obviamente éstas no se recogen en todas las unidades. Para esta programación se han propuesto las siguientes:

##### **- Actividades Complementarias:**

- Coloquio con personas responsables de Medicina Familiar.
- Obtención del certificado de Manipulador de Alimentos.
- Visionado de películas: Patch Adams, Planta Cuarta, Una mente maravillosa.

##### **- Actividades extraescolares:**

- Visita a los Servicios sociales Comunitarios Fuensanta.
- Visita María Montessori.
- Visita a la Residencia Municipal de personas mayores Guadalquivir.

### **PROGRAMACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS**

(CONTENIDOS/CRITERIOS DE EVALUACIÓN)

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

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

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

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

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

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

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Conocer los grupos de alimentos.
- Identificar la composición general de cada grupo de alimentos.
- Distribuir los alimentos en función en cada grupo.

- Reconocer la importancia de seleccionar alimentos de todos los grupos para elaborar menús equilibrados.

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

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

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

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

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

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

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

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

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

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

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

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

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

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

#### **CRITERIOS DE AVALUACIÓN:**

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

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

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

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

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

## MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS DISPONIBLES

(Debemos definir donde se encuentran dichos recursos, aula, departamento...)

### Recursos didácticos:

#### - Recursos espaciales. Organización.

##### - Organización del Espacio (Aula):

La organización del aula será flexible para facilitar el trabajo en grupo clase y el individual, y para esto el grupo podrá modificarse.

En ella tendremos una zona de biblioteca donde estará todo el material bibliográfico que vamos a utilizar, ordenadores, cañón, además de la pizarra, paneles, etc.

Los alumnos repartirán las horas de cada unidad didáctica entre el aula ordinaria y el aula taller.

##### - Organización del alumnado:

#### Agrupamientos:

Éstos facilitarán un mayor aprovechamiento de las actividades propuestas constituyendo una herramienta útil para adecuar la metodología a las necesidades de los alumnos y un mejor aprovechamiento del tiempo disponible. La diversidad de agrupamientos debe responder a las posibilidades y recursos del centro, ser flexible y permitir modificaciones puntuales para determinadas actividades o las diferentes demandas de los alumnos.

Los alumnos-as trabajaran con diferentes tipos de agrupamientos:

- Grupo clase.
- Pequeño Grupo. Parejas.
- Individual.

#### - Recursos materiales:

**Material de alumno:** Libro de texto, cuaderno de clase, cuaderno de prácticas, ordenadores de aula, diccionarios de aula, revistas, recortes, pizarras, etc (material de aula).

**Material del departamento:** Libros de texto de apoyo de otras editoriales, bibliografía sanitaria, cañón proyector, etc.

**Material den taller sociosanitario:** Cama y maniquí para prácticas, grúa, andador, bastones, silla de ruedas, plicómetros, tallímetro, peso, materiales relacionados con los diferentes sistemas orgánicos (fonendoscopios, tensiómetros, equipos de administración de oxígeno, material para el carro de curas, material para la higiene, etc), etc.

## INCORPORACIÓN DE LOS TEMAS TRANSVERSALES AL CURRÍCULUM

Una de las grandes novedades de nuestro sistema educativo es la inclusión en los

currículos de una serie de saberes actualmente demandados por la sociedad. Esto es así porque muchos de los problemas que padece nuestra sociedad tienen que ver con la falta de valores.

Pensamos que si con nuestros materiales educamos a nuestros alumnos/as en una serie de valores, contribuiremos a la existencia de una sociedad mejor, más comprensiva y tolerante con los problemas sociales.

Hablar de temas transversales es hablar de valores, destacando aspectos de especial relevancia para el desarrollo de la sociedad en relación con el consumo, igualdad de derechos entre ambos sexos, la paz, ecologismo, educación vial, el rechazo a todo tipo de discriminaciones, el fomento de los hábitos de comportamiento democrático, la educación para la salud, el fomento de valores cívicos, etc.

La inclusión armónica y equilibrada de estos contenidos con los del resto que componen el currículo se ha realizado a través de la continua referencia a los mismos, tanto en el desarrollo teórico como en la planificación de las actividades de las unidades.

Los temas transversales en el Ciclo de Técnico en Atención Sociosanitaria deben tener como características pedagógicas más importantes:

- Forman parte del currículo y lo impregnan en su totalidad.
- Orientan hacia cambios de actitud.
- Deben estar integrados en las programaciones de aula.
- Deben ser temas con carácter abierto y flexible.

Los objetivos del módulo Higiene propician el tratamiento de los siguientes temas transversales:

#### Educación moral y cívica:

- Desarrollar de forma autónoma, racional y dialogante el sentido crítico.
- Conseguir comportamientos coherentes con los principios y normas que personalmente hayan construido, respetando aquellas que la sociedad, de modo democrático y buscando la justicia y el bienestar colectivo.

#### Educación para la paz:

- Reconocer y afrontar las situaciones de conflicto desde la reflexión serena sobre sus causas, tomando decisiones negociadas para solucionarlas de una forma creativa, tolerante y no violenta.
- Actuar en la diversidad social y cultural con un espíritu abierto, respetuoso y tolerante, reconociendo la riqueza de lo diverso como elemento positivo que nos plantea el reto permanente de superación personal y social de nuestra convivencia en armonía.

#### Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos:

- Incrementar la igualdad de oportunidades, superando la discriminación y fomentando la comunicación y la participación.

#### Educación del consumidor:

- Tomar conciencia de los problemas del consumismo y responsabilizarse con la toma de medidas al respecto.

#### Educación ambiental:

- Tomar conciencia de los problemas medioambientales y responsabilizarse con la

toma de medidas al respecto.

Hábitos de vida saludable:

- Fomentar hábitos de vida sanos y conductas responsables con la salud individual y colectiva.

## **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

### **5. PLAN ESPECÍFICO PARA LOS ALUMNOS REPETIDORES**

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## USO DE LAS TICs

La importancia de las NN.TT. dentro de esta programación, viene dada por el desarrollo tecnológico y digital de la era en la que nos encontramos, así como en la propia normativa, la LOE recoge: *“Las tecnologías de la información y de la comunicación formarán parte habitual de la programación docente como instrumento facilitador para el desarrollo del currículo”*.

La presencia de las NN.TT. en los centros se hace cada vez más patente y necesaria, no sólo como recurso pedagógico, sino como herramienta del proceso de enseñanza aprendizaje. Razones para usar TIC en la educación: Alfabetización digital del alumnado. Productividad. Innovar en las prácticas docentes.

Los alumnos utilizarán como material habitual el ordenador de clase, así como los proyectores para exposiciones de trabajos de clase.

## MEDIDAS PREVISTAS PARA EL FOMENTO DE LA LECTURA

Desde el ciclo de Atención Sociosanitaria nos planteamos la importancia de leer como necesidad social, educativa y cultural, partiendo de la idea de que la literatura puede ser una herramienta muy útil para desarrollar la educación sentimental de nuestras/os alumnas /os. Leer desarrolla la sensibilidad, nos acerca a la comprensión del mundo, despierta el sentido crítico, favorece el pensamiento divergente, abre ventanas y ensancha miradas...Todos éstos nos parecen requisitos importantes para nuestras alumnas/os, muy especialmente, teniendo en cuenta que van a desempeñar una profesión de “cuidado” en la que los afectos, la paciencia, la comprensión, el relativizar el mundo y sus problemas, el trabajar con “co-razón “ va a ser imprescindible para desarrollar una labor profesional bien hecha (no meramente asistencialista sino también humana y humanizadora). Por eso desde el aula nos planteamos:

- Lectura en clase del libro de texto o de artículos de prensa relacionados con la unidad.
- Semanalmente, los alumnos buscarán algún texto en periódico o publicación, relacionados con la unidad o con alguno de los temas transversales, sobre el que se reflexionará en clase.
- Las actividades de clase las leerán diariamente, uno o varios alumnos.
- Los alumnos con dificultad en la lectura participarán más como actividad de refuerzo (atención a la diversidad). Se le proporcionará el material a leer en clase el día previo para reforzar su motivación y para que no se sienta forzado el día de la lectura.