

DIETÉTICA

OHARRA: Irakasleek EZ dute zalantza didaktikorik argitzen ikasleak gainditu behar duen gaiari buruz.

NOTA: El profesorado NO resuelve dudas de carácter didáctico sobre la materia que ha de superar el alumno/a.

- **Objetivos Pruebas Libres Dietética 2022/23**

- I. Determinar qué medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.
- II. Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
- III. Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
- IV. Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.
- V. Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.
- VI. Adaptar propuestas dietéticas equilibradas, a partir de prescripciones de ingesta, para diferentes tipos de procesos patológicos y en función de las características fisiopatológicas del individuo.
- VII. Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.
- VIII. Comprender la importancia de los microorganismos, como responsables de las alteraciones y/o transformaciones que sufren los alimentos, y su potencial como agentes patógenos para los alimentos y la salud de las personas.
- IX. Valorar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- X. Explicar las transformaciones y alteraciones, en la calidad nutritiva de los alimentos, que sufren durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes de los alimentos de consumo humano.

- XI. Interpretar los procesos a través de los cuales, el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano.
- XII. Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.
- XIII. Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.
- XIV. Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona la actividad profesional, identificando los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones en el entorno de trabajo, así como los mecanismos de inserción laboral.
- XV. Colaborar y participar en establecer soluciones a los procesos a desarrollar en este ámbito o sector, de tal manera que minimicen impactos negativos al medio ambiente, así como participar, por medio de su ejercicio profesional en la mejora continua de la calidad en los procesos.

- **Módulos profesionales:**

- 1. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA EN LA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA**
- 2. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**
- 3. DIETOTERAPIA**
- 4. CONTROL ALIMENTARIO**
- 5. MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA**
- 6. EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD**
- 7. FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA**
- 8. RELACIONES EN EL ENTORNO DEL TRABAJO**
- 9. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**
- 10. CALIDAD Y MEJORA CONTINUA**

EXÁMENES

Todos los exámenes constarán de una parte teórica y en algunos módulos también de una parte práctica:

1. Examen teórico o de conceptos: el alumno o alumna deberá superar con un 5 los conocimientos sobre los contenidos conceptuales marcados en el DCB o currículo del ciclo formativo para poder pasar a la fase práctica. El examen podrá constar de preguntas de desarrollo, preguntas cortas y/o de una batería de preguntas tipo test con penalización de las mal contestadas.

Duración: 1 ó 2 horas.

2. Examen práctico de contenidos procedimentales: la prueba podrá ser de dos tipos dependiendo del módulo:

a) Resolución de diferentes supuestos prácticos en una prueba escrita.

b) Realización de diferentes actividades prácticas .

Duración: 1 ó 2 horas.

NOTA: Los dos exámenes de cada módulo se podrán realizar el mismo día consecutivamente o en días y horas diferentes. De ello se informará cuando se publiquen las fechas.

Una vez superadas las dos pruebas, la nota final resultante será la media aritmética de las dos obtenidas debiéndose obtener una nota numérica entera tal y como se establece en el BOPV para la evaluación de los ciclos formativos.

● **NOTAS ACLARATORIAS**

- El profesorado del departamento no resuelve dudas de carácter didáctico sobre la materia que ha de superar el alumnado.
- Para poder realizar el examen práctico se deberá tener aprobado el examen teórico.
- Se deberá aprobar el examen práctico para poder hacer la media con el examen de conceptos.
- Los teléfonos móviles deberán estar apagados mientras dure el examen. El uso de un teléfono móvil u otro medio de telecomunicación o almacenamiento de datos durante los exámenes (encendido o apagado) o de cualquier medio fraudulento dará lugar a la calificación final de NO APTO en la correspondiente prueba.
- Todos los alumnos deberán ir provistos de un documento de identidad que deberán enseñar al examinador cuándo éste lo solicite. Así mismo deberán traer los elementos necesarios para la realización del examen (bolígrafos, tipex, calculadora...)

BIBLIOGRAFÍA DE LOS DIFERENTES MÓDULOS

BIBLIOGRAFÍA **RECOMENDADA**, PUESTO QUE LOS CONTENIDOS A SUPERAR SIEMPRE ESTÁN DEFINIDOS EN EL DCB.

1. **ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA EN LA UNIDAD/ GABINETE DE DIETÉTICA** (Editorial Mc GrawHill (Organización y gestión de área de trabajo ISBN: 84-481-2608-4)
2. **ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA** Editorial ARÁN ISBN: 978-84-17554-77-4
3. **DIETOTERAPIA** Editorial ARÁN ISBN: 978-84-17554-91-0 y **DIETOTERAPIA, NUTRICIÓN CLÍNICA Y METABOLISMO** ISBN: 978-84-7885-621-3
4. **CONTROL ALIMENTARIO** Editorial ARÁN ISBN: 978-84-17554-13-2 y Editorial McGraw Hill Control e Higiene de los Alimentos
5. **MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA** Editorial ARÁN ISBN: 978-84-17554-81-1 y Editorial McGraw Hill Control e Higiene de los Alimentos
6. **EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD**
Editorial ARÁN ISBN: 978-84-17554-69-9
7. **FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA**
Editorial ELSEVIER: Estructura y función del cuerpo humano. Patton Thibodeau. De Castro Sisinio. "Manual de Patología General" Ed Masson