



Nutrición y salud en el entorno educativo con LINEX

Curso a Distancia homologado por Convenio con la Consejería de Educación y Empleo de 50 horas (5 créditos).

Inscripción del X de XX de XXXX al XX de XXX de XXXX

Realización del XX de XXX al XX de XXX de XXXX

(Reclamaciones hasta dos días después de finalizado el curso)

Justificación

La educación nutricional constituye un pilar fundamental en la formación del alumnado, ya que permite comprender la relación directa entre alimentación, salud y calidad de vida. A través de este curso se abordan los principios básicos de la nutrición, los grupos de alimentos, el equilibrio alimentario y las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida. Además, se fomenta el desarrollo de hábitos saludables que contribuyan a la prevención de enfermedades y a la mejora del bienestar general. En un contexto social donde aumentan los problemas relacionados con la alimentación, como la obesidad o los trastornos nutricionales, resulta imprescindible dotar al alumnado de herramientas que le permitan tomar decisiones responsables y fundamentadas sobre su alimentación.



Objetivos

- Comprender los principios básicos de la nutrición y su relación con la salud.
- Identificar los distintos grupos de alimentos y sus características nutricionales.
- Analizar el equilibrio alimentario y las necesidades nutricionales según la edad y situación fisiológica.
- Fomentar hábitos alimentarios saludables adaptados al contexto personal y social.

Contenidos del curso

- Anatomía y fisiopatología de los aparatos digestivo y endocrino
- Alimentación y nutrición
- Grupos de alimentos
- Alimentación y salud
- Dietas

Requisitos técnicos

Para poder realizar este curso necesitarás un equipo informático (puede ser pc o portátil, no sirve el móvil), conexión a internet, cuenta de correo electrónico.

Metodología

A través de la Plataforma de Formación, se pretende aportar la suficiente flexibilidad como para crear un entorno de formación y aprendizaje adaptados a las necesidades de cualquier alumno. Por tratarse de un curso flexible y a distancia, cada alumno puede seguir el ritmo que más le convenga, con la única limitación de la duración del mismo, de tal forma que el alumno ha de completar y **enviar todos los ejercicios antes de la fecha de finalización del mismo** a través de la Plataforma de Formación.

Temporalización

Para completar este curso tendrás que pasarte unas **50 horas** en el ordenador. La distribución que te propongo es la siguiente:



UNIDAD 1: para completar los contenidos necesitarás unas 3 horas y para realizar las tareas, 2 horas aproximadamente. Total: 5 horas.

UNIDAD 2: para completar los contenidos necesitarás unas 4 horas y 3 más para la realización de las tareas. Total: 7 horas.

UNIDAD 3: para completar los contenidos necesitarás unas 6 horas y al menos 7 horas para las actividades, ya que es un módulo muy extenso y con tareas complejas como mapas conceptuales, clasificación y análisis de alimentos. Total: 13 horas.

UNIDAD 4: para completar los contenidos necesitarás unas 4 horas y unas 5 horas para completar las actividades, que implican aplicación práctica del equilibrio alimentario y análisis de casos. Total: 9 horas.

UNIDAD 5: para completar los contenidos necesitarás unas 4 horas y unas 4 horas para las actividades relacionadas con menús y necesidades nutricionales en distintas etapas. Total: 8 horas.

UNIDAD 6: para completar los contenidos necesitarás unas 3 horas y unas 5 horas para las actividades, ya que requieren elaboración de menús específicos y creación de recursos digitales como kahoot. Total: 8 horas.

Criterios de evaluación

- **Completar el 85% de las actividades propuestas:** Los participantes deben realizar y entregar, dentro de los plazos establecidos, al menos el 85% de las actividades planteadas en los módulos del curso.
- **Dominio de los contenidos teóricos vistos en cada módulo.**
- **Capacidad para aplicar los conocimientos en actividades prácticas y proyectos.**
- **Uso adecuado de las herramientas digitales propuestas en el curso.**
- **Participación y compromiso en las tareas asignadas.**



Criterios de calificación por módulos

Para superar el curso, el alumno deberá obtener la calificación de **apto** en el **85%** de las actividades (*Orden de 31/10/2000. DOE de 4-11-2000, Art. 19*. Debe completar en cada módulo las actividades de forma correcta para obtener la calificación de APTO en la misma. El valor de cada módulo viene recogido en la siguiente tabla:

MÓDULOS	1	2	3	4	5	6
%	15	15	20	20	15	15

Justificación del porcentaje por módulo:

Módulo 1 (10%): Introduce los conceptos básicos del curso, con menor carga de trabajo y actividades principalmente teóricas.

Módulo 2 (15%): Presenta contenidos importantes sobre nutrientes, con actividades de aplicación y elaboración de esquemas.

Módulo 3 (25%): Es el módulo más extenso (122 páginas) y con mayor complejidad, incluyendo actividades como mapas conceptuales, clasificación de alimentos y análisis detallado, lo que justifica su mayor peso.

Módulo 4 (15%): Desarrolla el equilibrio alimentario y la alimentación saludable, con actividades prácticas de aplicación directa.

Módulo 5 (15%): Aborda la alimentación en distintas etapas de la vida, con tareas aplicadas como elaboración de menús y análisis nutricional.

Módulo 6 (20%): Incluye actividades complejas como diseño de menús terapéuticos y creación de recursos digitales (kahoot), que requieren una mayor dedicación y aplicación global de los contenidos.



Criterios de calificación de las actividades

➤ **Comprensión del contenido (20%)**

- El alumno demuestra una comprensión adecuada de los conceptos y temas tratados en la actividad.
- Se evalúa si la información presentada está en consonancia con la teoría proporcionada.

➤ **Originalidad y creatividad (20%)**

- Las respuestas reflejan ideas originales y/o soluciones creativas.
- Se fomenta la elaboración personal en lugar de copiar contenido textual.

➤ **Precisión y detalle (20%)**

- Las respuestas son claras, concisas y se ajustan a las indicaciones de la actividad.
- Se valora la precisión al utilizar terminología y conceptos específicos.

➤ **Aplicación práctica (20%)**

- Se evalúa la capacidad de aplicar lo aprendido en un contexto real o simulado.
- Las actividades prácticas o proyectos muestran un enfoque aplicado.

➤ **Presentación y estructura (10%)**

- Las respuestas están bien organizadas, sin errores ortográficos o gramaticales relevantes.
- Se incluye una correcta utilización de formatos, tablas o esquemas cuando sea necesario.

➤ **Participación activa (10%)**

- Se valora la implicación del alumno en actividades colaborativas, foros o debates cuando corresponda.
- En actividades individuales, se evalúa el nivel de esfuerzo demostrado.



Es importante recordar que:

- **No se admiten actividades fuera de plazo.**
- **Para que una actividad cuente como apta, debe haber sido calificada dentro del plazo de realización del curso.**
- **Una actividad entregada a última hora corre el riesgo de no ser apta y el alumno perderá su derecho a rectificar.**
- **El alumno debe estar pendiente de cumplir con los criterios de calificación para evitar sorpresas de última hora.**

Competencia Digital Docente

1.1.A.1.1. Se comunica empleando las normas básicas de la etiqueta digital mediante tecnologías digitales: correo electrónico, foros, chat, sistemas de videoconferencia, etc.

1.4. A.1.1. Identifica sus necesidades de desarrollo profesional para aplicar en la práctica, mediante las tecnologías digitales, su formación teórica.

Destinatarios, lugar y horario de celebración

Curso a Distancia. Duración de **50 horas**. Destinado al profesorado en general: en Infantil y Primaria, como base de una educación nutricional; en Secundaria, especialmente en las materias relacionadas con la biología, la educación física y la salud y las modalidades de Bachillerato correspondientes. Además, se trata de manera específica en los ciclos formativos de grado superior de Dietética, de la rama de Sanidad; grado superior en Enseñanza y Animación Sociodeportiva (TSEAS) o Acondicionamiento Físico (TSAF) de la rama de Actividades Físicas; grados medio y superior de Cocina y Pastelería y Servicios de Restauración, de la rama de Hostelería y Turismo.

Podrás acceder a los contenidos del curso el día de inicio del mismo en:

<https://formacion.sindicatopide.es>



Certificación

Certificado homologado por la Consejería de Educación, Ciencia y Formación Profesional de la Junta de Extremadura, de **50 horas (5 créditos)** a los docentes que superen el **85%** del curso en el plazo establecido.

Inscripción

Online: en el Portal de Formación PIDE: <https://formacion.sindicatopide.es>

Precios

El importe del curso será de **20 euros** para los afiliados y de **70 euros** para los no afiliados, que se abonará en el momento de la inscripción, a través de la plataforma.

Certificados

Los certificados, firmados electrónicamente, estarán disponibles para su descarga en el entorno personal del alumno, en **“MIS CERTIFICADOS”**. Esta disponibilidad será comunicada en la carátula del curso, aproximadamente **48 horas** después de la finalización del mismo.

Autor:

Adrián Hermosell Barneto