

EVALUACIÓN PROFESIONAL

EVALUACIÓN MÓDULO 2: LA TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CURSO: PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD EN PERSONAS CON S. DOWN

FECHA DE EVALUACIÓN:.....

ENTIDAD:.....

PROFESOR/ES:

ALUMNO:.....

CÓDIGOS DE VALORACIÓN: 1. (No adquirido) 2. (En proceso) 3. (Adquirido)

Aquí aparecerían desarrollados los contenidos que se trabajarán en cada una de las unidades y posteriormente cómo se ponen en práctica (destrezas).

	CONTENIDOS	1 - 3		DESTREZAS	1 - 3
1	Diferencia entre alimentos naturales y manufacturados.		1	Es capaz de identificar en la compra, los alimentos naturales de los manufacturados.	
2	Conoce la diferencia entre platos caseros y pre-cocinados		2	Es capaz de identificar y elaborar un plato casero y pre-cocinado.	
3	Conoce dónde se colocan los alimentos en la nevera, despensa o congelador.		3	Es capaz de colocar adecuadamente los alimentos de la compra en la nevera, despensa o congelador.	
4	Conoce cómo guardar y tapar los alimentos en la nevera.		4	Es capaz de guardar adecuadamente los alimentos en la nevera.	
5	Sabe leer las etiquetas, o al menos identifica cuál es la fecha de caducidad, ingredientes,..etc		5	Es capaz de interpretar las etiquetas de los alimentos, y reconoce fechas de caducidad e ingredientes.	

6	Conoce pautas para realizar la compra saludable y poder controlar los impulsos en cuanto a la compra de alimentos innecesarios o poco saludables		6	Pone en práctica las pautas y consejos para realizar una compra de alimentos saludables.	
7	Sabe que en la lista de la compra deben aparecer productos que se han agotado o están a punto de agotarse.		7	Es capaz de hacer la lista de la compra atendiendo a las necesidades del hogar.	
8	Conoce los ingredientes básicos de algunos platos para preparar una receta sencilla.		8	Es capaz de comprar los ingredientes que necesita para la elaboración de una receta /plato sencillo.	
9	Sabe buscar la fecha de caducidad en los productos que consume.		9	Es capaz de identificar si un alimentos está o no caducado y sabe qué hacer con él.	
10	Sabe que un alimento que contiene más de un 14% de grasas o azúcares en su etiqueta, no es saludable		10	Trata de evitar el consumo de alimentos que contengan más de un 14% en grasas o azúcares.	

VALORACIÓN FAMILIAS

EVALUACIÓN MÓDULO 2: LA TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

VALORACIÓN FAMILIAR - EN ENTORNO REAL

FECHA DE EVALUACIÓN:.....

ALUMNO/A:.....

CÓDIGOS DE VALORACIÓN: 1. (No lo hace) 2. (Lo hace con ayuda y/o supervisión) 3. (Lo hace sólo/a)

	DESTREZAS EN EL ENTORNO REAL	1 - 3	OBSERVACIONES FAMILIARES
1	Sabe distinguir si un alimento es natural o ha pasado por la fábrica. (Manufacturado)		
2	Conoce la diferencia de un plato hecho en casa o pre-cocinado .		
3	Conoce cuál es la organización más adecuada de los alimentos en la nevera y la ordena en casa .		
4	Cuando realizamos la compra en casa , es capaz de separar los productos que van a la despensa, a la nevera o al congelador .		
5	Es capaz de guardar correctamente en la nevera los alimentos o/sobras en envases o con tapas adecuadas.		
6	Es capaz de identificar si un alimento es o no saludable , según la cantidad de ingredientes que contiene en su etiqueta. (cuantos más ingredientes, menos saludable).		
7	Es consciente que un alimento que contiene más de un 14% de azúcares y grasas en su etiqueta, no es saludable y trata de evitar su compra o consumo.		
8	Es capaz de hacer una lista de la compra saludable antes de ir al supermercado.		

9	Piensa en una receta para hacer en casa, y compra los ingredientes más saludables en el supermercado.		
10	Es capaz de ver la fecha de caducidad de los productos que compra y de los que hay en casa, identificando si están o no caducados .		
11	Sabe interpretar el tamaño de la porción en la etiqueta del producto, identificando lo que tiene que comer en una comida.		
12	Ha cumplido con sus compromisos saludables de la semana.		