



GUIA DE CICLE FORMATIU

CFGS Dietètica

2017-18

ÍNDEX

| | |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. INFORMACIÓ GENERAL DEL CICLE FORMATIU | 3 |
| Perfil professional..... | 3 |
| Competència general..... | 3 |
| Competències professionals..... | 3 |
| Principals ocupacions i llocs de treball més rellevants..... | 3 |
| Currículum..... | 4 |
| 2. MATÈRIES | 6 |
| Relació de matèries | 6 |
| Càrrecs equip docent dietètica:..... | 6 |
| 3. DISTRIBUCIÓ DELS CRÈDITS AL LLARG DEL CURS | 6 |
| Condicions per a cursar determinades matèries..... | 8 |
| 4. MATERIAL OBLIGATORI DE L'ALUMNAT | 8 |
| 5. NORMES DE SEGURETAT I HIGIENE | 9 |
| 6. PRÀCTIQUES A L'EMPRESA (FCT) | 10 |
| Horari de la FCT | 10 |
| Objectius..... | 10 |
| Normativa | 11 |
| Exempció..... | 11 |
| 7. ASSISTÈNCIA A XERRADES I VISITES FORA DEL CENTRE | 12 |
| 8. NORMATIVA, ASSISTÈNCIA I LLIURAMENT DE TREBALLS | 12 |

1. INFORMACIÓ GENERAL DEL CICLE FORMATIU

Perfil professional

Nivell: Cicle formatiu de grau superior

Durada del cicle formatiu: 2000 hores

Formació en el centre educatiu: 1590 hores

Formació en centres de treball: 410 hores

Competència general

És competència general d'aquest tècnic elaborar dietes adaptades a persones i col·lectius, i controlar la qualitat de l'alimentació humana, analitzant els seus comportaments alimentaris i les seves necessitats nutricionals; programar i aplicar activitats educatives que millorin els hàbits d'alimentació de la població, sota la supervisió corresponent.

Competències professionals

Les competències i realitzacions més rellevants que ha de manifestar el professional són:

- a) Organitzar i gestionar, al seu nivell, l'àrea de treball assignada a la unitat/gabinet.
- b) Elaborar i supervisar dietes adaptades a persones i col·lectius segons les seves necessitats nutricionals.
- c) Elaborar i supervisar dietes adaptades a pacients i col·lectius segons la seva patologia específica.
- d) Controlar i supervisar la composició qualitativa dels aliments per determinar la seva qualitat higienicodietètica.
- e) Supervisar la conservació, manipulació i transformació dels aliments de consum humà.
- f) Promoure la salut de les persones i la comunitat a través de l'educació alimentària, mitjançant activitats de promoció i educació per a la salut.

Principals ocupacions i llocs de treball més rellevants

A títol d'exemple i especialment amb finalitat d'orientació professional, s'enumeren a continuació ocupacions o llocs de treball que podrien ser desenvolupats:

- Dietista.
- Tècnic en dietètica i nutrició.
- Responsable d'alimentació en empreses de "càtering".
- Tècnic en higiene dels aliments.



- Consultor en alimentació.
- Educador sanitari.

Currículum.

Objectius generals del cicle formatiu.

1. Processar la informació generada en la unitat de dietètica o servei de restauració col·lectiva interpretant informació científicotècnica, protocols interns de treball i documentació clínica i no clínica, identificant les característiques de programes informàtics de gestió de la unitat i d'elaboració de dietes, tipus i models de documents clínics i no clínics i recursos ofimàtics i d'arxiu, elaborant informes i instruccions d'activitats, realitzant els processos de registre, de tramitació de documents, d'arxivament, de control d'existències i de gestió del manteniment de les instal·lacions del servei de restauració col·lectiva, per tal d'organitzar i gestionar la unitat o servei, l'adquisició i control d'existències i la informació generada en el servei de dietètica o de restauració col·lectiva.
2. Analitzar les necessitats dietètiques de persones i col·lectius identificant característiques fisiològiques, patològiques i socioculturals significatives per a la caracterització dietètica, interpretant dades antropomètriques i dades clíniques de la prescripció facultativa i de la història clínica, detectant preferències, possibilitats i d'altres dades que tinguin incidència en el seguiment de la dieta, relacionant les dades i la informació obtinguda amb paràmetres dietètics i nutricionals de referència per tal d'elaborar, adaptar dietes i realitzar el seguiment dietètic.
3. Elaborar dietes adaptades a persones o col·lectius interpretant les dades de la prescripció facultativa, de la història dietètica i de les taules d'aliments i nutricionals, calculant els requeriments energètics necessaris, determinant el tipus i quantitat d'aliments que es poden consumir, la seva distribució i la forma de preparació i cuinat, programant el seguiment dietètic per tal de donar resposta a les necessitats dietètiques de persones o col·lectius en situacions fisiològiques o amb patologies.
4. Relacionar-se amb persones i col·lectius, distingint les característiques, predisposició i nivell de comprensió, interpretant les necessitats i demandes, comunicant-se de forma eficaç, amable, respectuosa i adaptada a les característiques i necessitats de l'usuari o usuaris i al context situacional, per tal d'atendre i informar d'aspectes dietètics, alimentaris i de promoció de la salut.
5. Participar en programes i estratègies d'educació sanitària i promoció de la salut definint la documentació per a l'obtenció i recollida de dades, identificant les característiques socioculturals, sanitàries i indicadors significatius per a l'estudi dietètic, processant i interpretant la informació recollida, per tal de definir necessitats i recomanacions dietètiques adaptades a les característiques de les persones o col·lectius.



6. Ensenyar i motivar en l'adquisició d'hàbits alimentaris i pautes dietètiques identificant les característiques de la persona o grup de població, adaptant els objectius i les activitats a les seves característiques i als recursos disponibles, utilitzant recursos informatius orals, escrits i audiovisuals, organitzant activitats i recursos per tal d'informar sobre aspectes dietètics preventius o terapèutics i fomentar en les persones o col·lectius pautes d'alimentació saludables.
7. Controlar els processos de conservació, manipulació i transformació dels aliments identificant les característiques fisicoquímiques i organolèptiques, relacionant els sistemes i condicions de conservació, envasament, emmagatzematge, preparació i cuinat amb els punts crítics i els procediments de control que s'han de realitzar, interpretant la normativa aplicable en cada cas, detectant alteracions en els processos i en els productes i proposant les mesures correctives, per tal de verificar la qualitat higiènica i dietètica dels aliments de consum humà.
8. Realitzar anàlisis senzilles de tipus sensorials, químiques i microbiològiques de productes alimentaris, identificant els paràmetres que s'han d'analitzar i la normativa específica aplicable en cada cas, identificant els punts de mostratge i la tècnica d'obtenció de mostres, aplicant les tècniques analítiques segons els procediments establerts, comparant les dades obtingudes amb valors i paràmetres de referència i decidint, si cal, les accions preventives o correctives que s'han d'aplicar, per tal de controlar la qualitat dels aliments.
9. Sensibilitzar-se sobre els efectes que les condicions de treball poden produir en la salut personal, col·lectiva i ambiental, amb la finalitat de millorar les condicions de realització del treball utilitzant les mesures correctives i de protecció.
10. Planificar el procés d'inserció en l'activitat de serveis de dietètica o de restauració col·lectiva, valorant-ne els aspectes organitzatius i econòmics, i identificant els drets i les obligacions que es deriven de les relacions laborals, les capacitats i les actituds requerides, determinant les vies d'inserció possibles i els mitjans adients en cada cas per tal d'integrar-se satisfactòriament en el món laboral.
11. Incorporar-se al món laboral, adaptant-se a les funcions d'una unitat o servei de dietètica o de restauració col·lectiva de forma responsable i participativa, afrontant les tasques d'organització de la unitat, atenció a les persones, elaboració, adaptació i seguiment de dietes, control de la qualitat dels aliments i dels processos de conservació, manipulació i transformació amb progressiva autonomia i amb iniciativa, valorant les aptituds i els interessos necessaris en el conjunt de les tasques realitzades, per tal d'integrar-se en el sector de la dietètica.
12. Integrar els diferents processos i funcions que es desenvolupen en una unitat/servei de dietètica mitjançant l'anàlisi de les característiques fisiològiques o patològiques d'un individu o grup de població,



la definició de propostes dietètiques adequades i el control de qualitat dels aliments que intervenen, per tal de donar resposta a les necessitats dietètiques.

2. MATÈRIES

Relació de matèries

| Crèdits | hores | Professor/a | Curs |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
| Crèdit 1.-Organització i gestió de l'àrea de treball assignada a la unitat/gabinet de dietètica | 60 | David Martí | 1 |
| Crèdit 2.-Alimentació equilibrada | 270 | Xesca Vargas | 1 |
| Crèdit 3.- Dietoteràpia | 272 | Eduard Pérez | 2 |
| Crèdit 4.- Control alimentari | 224 | Josep Basas Anna Fernàndez | 2 |
| Crèdit 5.- Microbiologia i higiene alimentaria | 180 | Anna Fernàndez Marta Solé | 1 |
| Crèdit 6.- Educació sanitària i promoció de la salut | 96 | Mònica Oliver | 2 |
| Crèdit 7.- Fisiopatologia aplicada a la dietètica | 240 | Gemma Santamaria | 1 |
| Crèdit 8.- Relació en l'àmbit de treball | 64 | Montse Torra | 2 |
| Crèdit 9.- Formació i orientació laboral | 64 | Montse Torra | 2 |
| Crèdit 10.- Formació en centres de treball | 410 | David Martí Eduard Pérez | 1 i 2 |
| Crèdit 11.- Síntesi | 60 | Tots | 2 |
| Crèdit 12.- Tècniques generals de laboratori | 60 | David Martí | 1 |

Càrrecs equip docent dietètica:


Coordinador: Eduard Pérez

Tutora primer curs: Anna Fernàndez

Tutor segon curs: Eduard Pérez

3. DISTRIBUCIÓ DELS CRÈDITS AL LLARG DEL CURS

PRIMER CURS

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|--------------|
|  Generalitat de Catalunya Departament d'Ensenyament Institut Castellarnau | GUIA DE CICLE FORMATIU | | |
| | Codi: GCF | Versió:2 | CURS 2017-18 |

Condicions per a cursar determinades matèries

Per poder realitzar el crèdit de dietoteràpia de segon curs, cal haver superat els crèdits d'alimentació equilibrada i fisiopatologia de primer curs.

Per poder realitzar el crèdit de síntesi, cal haver superat tots els altres crèdits, excepte el crèdit de FCT.

A primer curs, per accedir a la FCT, cal haver superat els crèdits de microbiologia i higiene alimentària, i el de tècniques generals de laboratori.

A segon curs, per accedir a la FCT, cal haver superat els crèdits de dietoteràpia i d'educació i promoció de la salut.

4. MATERIAL OBLIGATORI DE L'ALUMNAT

L'Institut serà l'encarregat de facilitar a l'alumne l'instrumental necessari per a realitzar les pràctiques, tot i que l'alumne haurà de portar, en el termini d'una setmana, el material que li sigui requerit per cada professor en cada crèdit. En qualsevol cas, donat el baix cost del material que es detalla a continuació, i la utilitat del mateix en el transcurs de la vida docent i laboral, l'alumne haurà de disposar de:

Dossiers: El professorat pot demanar als alumnes que assisteixin a classe amb determinats dossiers que es trobaran l'Espai Virtual, **sempre i quan estiguin disponibles amb tres dies d'antelació.**

Llibres de text: En la primera setmana de curs s'haurà d'establir quina és la bibliografia necessària per al seguiment del curs.

Bata Blanca: Per a evitar riscos al laboratori, serà necessària la utilització de bata blanca de material no sintètic (cotó), més resistent als atacs químics i cremades. La bata i la resta de material individual ha d'estar identificat.

Retolador de vidre negre i calculadora.

Memòria USB de 8 Gb.

5. NORMES DE SEGURETAT I HIGIENE

Normes que s'ha de seguir als laboratoris

- És imprescindible portar bata blanca. No sortir fora del laboratori amb la bata blanca.
- Està prohibit menjar, beure, fumar i maquillar-se dins del laboratori.
- Les motxilles, bosses, carpetes i abrics s'han de deixar fora del laboratori.
- En cas de dur el cabell llarg, portar-lo recollit.
- Mans sense joies, ungles curtes i sense pintar.
- Portar les ferides de les mans tapades.
- Treure's anells, polseres i rellotge de les mans.
- No portar pírcings perquè són una via d'infecció
- Rentar-se les mans amb aigua i sabó al començar i acabar les pràctiques i sempre que sigui necessari.
- Tenir sempre net i endreçat el mòdul de treball. Treballarem sobre paper de cel·lulosa net per protegir la taula.
- Preparar tot el material abans de començar la pràctica i deixar tant el material utilitzat com el mòdul de treball net i endreçat en acabar.
- Etiquetar correctament les ampolles dels reactius i avisar al professor/a quan algun material s'acabi.
- Utilitzar gradetes i safates per al transport de mostres i material, així evitarem vessaments i trencadisses.
- En la manipulació dels reactius, seguir les instruccions d'ús i seguretat.
- Mai pipetejar fluids orgànics ni reactius amb la boca.
- Utilitzar guants sempre que es manipuli fluids orgànics.
- Evitar el contacte de les mostres biològiques amb les mans, boca i cara donat que són vehicles de contaminacions.
- Controlar de no posar-se el bolígraf a la boca

Normes específiques que s'han de seguir a l'empresa on es fan les pràctiques



Abans de començar les pràctiques a l'empresa, el tutor de FCT explicarà als alumnes el protocol d'accidents del nostre centre on s'explica com actuar davant d'un accident i els tràmits que cal fer.

Quan es realitzi la FCT s'ha de mantenir una actitud correcta amb el personal de l'empresa i complir les normes específiques que marqui l'empresa.

Avisar immediatament al tutor/a de l'empresa, i posteriorment al tutor del institut, de qualsevol incidència.

NOTA: Els alumnes que per qualsevol circumstància incompleixin aquestes normes, s'hauran de sotmetre a la sanció que pugui imposar la Direcció o el/la tutor/a corresponent tot seguint les pautes del NOFC.

6. PRÀCTIQUES A L'EMPRESA (FCT)

La FCT de dietètica es realitzarà en dues empreses: a primer curs en un laboratori d'una empresa d'alimentació i a segon curs en un hospital, centre de dietètica o empresa de càtering.

El seguiment de les pràctiques queda reflectit al Quadern de Pràctiques virtual. En finalitzar el crèdit s'avalua amb la nota apte o no apte.

Horari de la FCT

La distribució de la formació en centres de treball es fixarà a cada centre i seguirà, amb caràcter general, el calendari escolar.

La formació en centres de treball es pot portar a terme en un període o més. Es poden realitzar fins a 4 hores diàries de manera simultània amb les hores lectives del cicle. Es poden fer fins a 8 hores diàries, en la modalitat intensiva, si no concorren en el mateix dia amb les hores lectives del cicle.

La formació en centres de treball es realitzarà dins del període comprès entre les 8 hores i les 22 hores.

Objectius

- Orientar a l'alumne/a perquè pugui tenir un coneixement més clar de les pròpies capacitats i interessos propis
- Facilitar la inserció i la qualificació professional dins del món del treball



- Fer un aprenentatge dels coneixements i tecnologies actuals en un ambient real de treball d'empresa o institució
- Adquisició de nous coneixements professionals
- Desenvolupar, en el context laboral, els coneixements curriculars apresos
- Comprensió i participació en el procés productiu i/o tasques de serveis
- Adquisició d'hàbits de relacions humanes a l'empresa

Normativa

Les pròrrogues al crèdit Formació en Centres de Treball només poden ser d'un 20 % de les hores totals del crèdit.

Els convenis de l'alumnat menor d'edat haurà d'estar signat pel pare, mare o tutor/a legal.

Als menors de 28 anys, l'assegurança escolar cobreix els accidents laborals dins de l'horari i dates indicades al conveni de col·laboració amb l'empresa.

La no superació de la FCT en un curs suposa haver-la de realitzar en el curs següent.

Exempció

L'exempció a la formació en centres de treball consisteix en la reducció total, del 50% o del 25% del temps que l'alumne/a passa a l'empresa fent pràctiques.

Les exempcions poden ser:

Exempció total

Si l'alumne té **experiència professional que es correspongui** amb el cicle. Haurà d'acreditat, com a mínim, un nombre de hores igual al del crèdit de FCT. **L'exempció serà del total de les hores del crèdit de FCT.**

Exempció parcial

- Si l'alumne té **experiència professional que NO es correspongui** amb el cicle. Haurà d'acreditat, com a mínim, **el doble** de les hores del crèdit de FCT. **L'exempció serà d'un 25% de les hores del crèdit de FCT.**
- Si l'alumne té **experiència professional que es correspongui** amb el cicle. Haurà d'acreditat, com a mínim, **la meitat** de les hores del crèdit de FCT. **L'exempció serà d'un 50% de les hores del crèdit de FCT.**



Concurrència d'exempcions

No es poden sumar les exempcions parcials

La sol·licitud d'exempció es formularà al/la tutor/a de pràctiques que la trametrà al director/a del centre que és qui té competència per resoldre les sol·licituds en funció de la normativa vigent.

Acreditació de les exempcions

L'alumne ha de presentar el full de sol·licitud i la documentació acreditativa de la seva experiència laboral com per exemple: Certificat o informe de l'empresa, Contractes Laborals, Fulls de salaris, Informe de la vida laboral. Si treballa pel seu compte: Certificat d'alta d'activitat econòmica, Rebuts de cotització a la SS, Quota d'autònom, Declaració trimestral positiva de l'activitat econòmica.

7. ASSISTÈNCIA A XERRADES I VISITES FORA DEL CENTRE

L'assistència a les sortides tècniques i tallers o xerrades és **obligatòria i avaluable**. Cal recordar als alumnes que les actituds i comportaments seran els adients al cas.

Les faltes d'assistència a les pràctiques de laboratori o de cuina mai no podran excedir del 10% de les hores. En cas que l'alumne superi aquest percentatge, només tindrà dret a l'examen pràctic de la convocatòria extraordinària.

8. NORMATIVA, ASSISTÈNCIA I LLIURAMENT DE TREBALLS

Aspectes importants de la normativa de centre són:

- Els horaris d'entrada i la necessitat de ser **puntuals**: A la primera hora es poden arribar fins a 10 minuts tard i entrar a classe amb un retard. Si s'arriba més tard o no és puntual en altres hores, l'alumne no podrà entrar a classe fins que soni el timbre de la següent hora i tindrà una falta d'assistència.

- Els **mòbils** han de romandre tancats a classe, a menys que l'alumne tingui una urgència i comuniqui prèviament al professorat que l'ha de tenir obert.

No es podrà gravar a classe ni fer fotografies, si no és amb el permís exprés del professorat.

No es podran fotografiar exàmens

L'assistència a classe és obligatòria en tots els mòduls lectius que cursi l'alumne i a totes les hores previstes del mòdul de Formació en Centre de Treball. L'assistència de l'alumnat és la condició



necessària que permet tant l'aplicació de l'avaluació continua com la vigència de la matrícula en el cicle formatiu.

Els treballs, dossier i altres tasques encomanades pel professorat s'han de lliurar en la data establerta. Un treball lliurat dins les **48 hores** següents del termini de lliurament, la nota màxima que pot assolir serà suficient. Fora d'aquest termini de lliurament no s'accepten treballs.