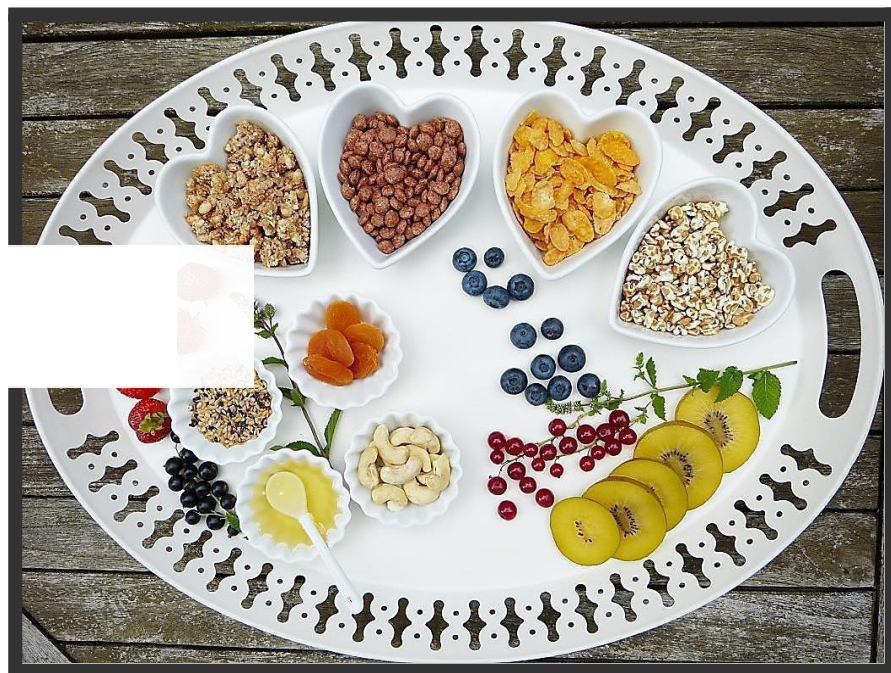


# CFGS DIETÈTICA

## GUIA DE L'ALUMNAT



**INSTITUT DE SALES**

C. ANTONIO MACHADO, 43

08840 VILADECANS

Tel. 93 658 20 12

<http://agora.xtec.cat/iesdesales/>

<b>0. BENVINGUDA DELS CAPS DE DEPARTAMENT DE CICLES FORMATIUS</b>	<b>3</b>
<b>1. INFORMACIÓ SOBRE EL CENTRE EDUCATIU</b>	<b>3</b>
1.1 Normes relatives a la convivència	3
1.2 Informació derivada de la normativa general	3
1.2.1 Assistència	3
1.2.2 Matriculació de mòduls solts (matrícula parcial)	3
1.2.3 Renúncia a la matrícula	4
1.3 Informació derivada de la normativa del centre	4
1.3.1 Règim d'assistència de l'alumnat del Cicle	4
1.3.2 Règim de semipresencialitat	4
1.3.3 Retards	4
1.3.4 Activitats complementàries	4
1.3.5 Lliurament de treballs	4
1.4 Prevenció de riscos	5
<b>2. ORGANITZACIÓ DEL CICLE FORMATIU</b>	<b>6</b>
2.1 Organització dels continguts en crèdits	6
2.2 Horari de classes	6
2.3 Guia de cada crèdit amb els objectius, continguts i criteris d'avaluació	6
<b>Crèdit 1: Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica</b>	7
<b>Crèdit 2: Alimentació equilibrada</b>	8
<b>Crèdit 3: Dietoteràpia</b>	10
<b>Crèdit 4: Control alimentari</b>	11
<b>Crèdit 5: Microbiologia i higiene alimentària</b>	12
<b>Crèdit 6: Educació sanitària i promoció de la salut</b>	14
<b>Crèdit 7: Fisiopatologia aplicada a la dietètica</b>	15
<b>Crèdit 8: Relacions en l'àmbit de treball</b>	17
<b>Crèdit 9: Formació i Orientació Laboral</b>	18
<b>Crèdit 10: La Formació pràctica en Centres de Treball (FCT)</b>	19
<b>Crèdit 11: Síntesi</b>	22
<b>Crèdit 12: Complementació alimentària i herbodietètica</b>	22
<b>3. AVALUACIÓ DEL CICLE FORMATIU</b>	<b>23</b>
3.1 Avaluacions trimestrals i avaluació extraordinària	23
3.2 Criteris d'avaluació i qualificació dels crèdits. Càlcul de la qualificació final del cicle	24
3.3 Condicions per a la realització de pràctiques dels Crèdits C2, C4 i C5.	24
3.4 Convocatòries del cicle formatiu.	25
3.5 Promoció de curs, mòduls que cal haver superat per matricular-se d'altres i superació del cicle	25
<b>4. PROMOCIÓ ACADÈMICA I PROFESSIONAL</b>	<b>25</b>
4.1 Titulació que s'obté i competència general	25
4.2 Competències professionals	25
4.3 Formació complementària i cicles formatius de grau superior afins	26
4.4 Llocs de treball que pots dur a terme	26
4.5 Accés a estudis universitaris	26
4.6 Adreces útils	27

## 0. Benvinguda dels Caps de Departament de Cicles Formatius

En primer lloc, us volem donar la més cordial benvinguda a l'Institut de Sales. Com cada any iniciem un nou curs amb molta il·lusió i ganes d'acompanyar-vos durant aquest curs en el vostre aprenentatge i és per això que posem a la vostra disposició tota la infraestructura i instal·lacions del centre per tal que hi hagi un bon funcionament d'aquest i així aconseguir que tingueu l'aprofitament educatiu que mereixeu.

Us presentem aquesta Guia de l'alumnat i us animem a llegir-la amb atenció perquè en ella trobareu informació important sobre, entre d'altres, la normativa del centre i els objectius, continguts i sistema d'avaluació dels diferents crèdits i mòduls en què està estructurat el vostre curs.

L'Institut de Sales va néixer l'any 1985 i a partir del curs 2000/2001 va començar a impartir cicles formatius de la família sanitària, esdevenint Institut de referència en aquest àmbit. Llavors érem 5 professors i professores i 50 alumnes; ara som ja més de 30 docents i més de 500 alumnes de cicles formatius. Han passat més de 20 anys i seguim creixent.

Entre els nostres objectius es troben capacitar l'alumnat per l'exercici qualificat de la seva professió, possibilitar la requalificació professional de les persones treballadores, facilitar-ne la inserció laboral i possibilitar la continuïtat d'estudis dins del sistema educatiu.

En aquests moments, oferim estudis tots ells relacionats amb el món sanitari: PFI Auxiliar en Centres Sanitaris, CFGM en Farmàcia i Parafarmàcia, CFGM en Cures Auxiliars d'Infermeria, CFGS en Dietètica, CFGS en Documentació i Administració Sanitària i CFGS en Higiene Bucodental. Professions, totes, en què l'atenció a la persona és important que sigui d'alt nivell tècnic, però també és bàsic que el factor humà impregni totes les nostres actuacions per tal de donar una qualitat assistencial que esdevé encara més important quan atenem els diferents aspectes de la salut.

Durant el curs tindreu a la vostra disposició el suport del tutor o tutora per orientar-vos en tots els dubtes o inquietuds que tingueu: esdevindrà la vostra persona de referència. Igualment tot el professorat us farem costat aquest curs tant en aprenentatges més tècnics com en la formació humana, cabdal per obtenir un resultat òptim en el futur desenvolupament professional.

Pel que fa a l'Institut, volem recordar-vos per acabar que és aquest un centre on la formació professional comparteix, sobretot en horari de matí, espais amb alumnat d'ESO i Batxillerat. Aquesta circumstància és, per a professorat i alumnat, enriquidora però aquesta distribució vol dir també que compartim l'Institut amb nois i noies a partir de 12 anys. I per tant cal conèixer, comprendre i, si s'escau, preguntar sobre les normes que permeten una bona convivència de tothom.

També volem dir-vos finalment que teniu a la vostra disposició l'equip directiu, el professorat i el personal d'administració i serveis per donar-vos tot el suport i l'entusiasme que mereixeu.

Us desitgem que assolis molts èxits durant la vostra formació. Nosaltres us acompanyarem en aquest recorregut.

Cordialment,  
Marina Subirats i Jessica Bautista.  
Caps dels Departaments de Cicles formatius.

## 1. Informació sobre el centre educatiu

### 1.1 Normes relatives a la convivència

- A l'aula, cal complir les indicacions del professorat de la classe o del professorat de guàrdia.
- Quan el docent arribi a classe, cal tenir el material preparat per començar a treballar.
- No es pot sortir fora del centre entre classe i classe.
- No es pot menjar, beure o mastegar xiclet a les classes ni als passadissos.
- Es pot sortir fora del centre durant l'hora de l'esbarjo.
- Durant les classes no està permès fer ús del telèfon mòbil ni d'un PC o altre dispositiu electrònic que no hagi autoritzat explícitament pel professorat.
- Les intervencions, respostes i en general la comunicació amb el professorat, amb els companys i companyes i amb la resta del personal del centre, han de ser sempre correctes.
- Les taules han d'estar separades de la paret per evitar pintar-les i embrutar-les.
- Quan se surt de l'aula, aquesta ha de quedar neta i ordenada. Si es detecta qualsevol imperfecció, feu-lo saber al tutor o tutora i comuniquen-ho a la consergeria.

D'acord amb les Normes d'Organització i Funcionament del Centre i el Decret de Drets i Deures dels Alumnes (Decret 279/2006), quan s'incompleixin les normes de convivència, l'estudiant pot ser sancionat pel docent de l'aula i la sanció serà comunicada a la Comissió de Convivència.

### 1.2 Informació derivada de la normativa general

#### 1.2.1 Assistència

En la modalitat presencial, l'assistència de l'alumnat és **obligatòria** a totes les hores previstes per a cadascun dels mòduls i crèdits lectius que cursi i a totes les hores previstes del crèdit de formació en centres de treball. L'assistència de l'alumnat és la condició necessària que permet l'avaluació contínua.

#### 1.2.2 Matriculació de mòduls solts (matrícula parcial)

L'estudiant podrà realitzar la matrícula de mòduls solts del cicle formatiu, i se'ls aplicarà la normativa general. A fi de donar resposta a la diversitat de necessitats de les persones i de les empreses, els centres promouran mesures flexibilitzadores de l'oferta dels ensenyaments de formació professional d'acord amb el Decret 284/2011 art.49. Així, el centre, un cop finalitzat el procés ordinari de matrícula, oferirà la matriculació parcial de les unitats formatives i/o dels mòduls de cicle formatiu on restin places vacants.

### 1.2.3 Renúncia a la matrícula

L'estudiant, o qui en tingui la pàtria potestat si és menor, pot sol·licitar, per qualsevol de les causes que s'indiquen a continuació, la renúncia total o parcial a la matrícula de determinats crèdits del cicle formatiu, per escrit i per una sola vegada, al director o directora del centre.

Són causes suficients, si es justifiquen documentalment, per acceptar la renúncia total o parcial a la matrícula les que generen una absència prolongada de classe, com ara malaltia o accident de l'estudiant o de familiars; atenció a familiars; maternitat o paternitat; canvi de condicions en el treball o incorporació a un lloc de treball; altres circumstàncies personals de caràcter extraordinari.

En els supòsits d'acceptació de la renúncia a la matrícula, l'estudiant afectat:

- Conserva el dret de reserva de plaça per al curs següent (*centres públics i centres privats sostinguts amb fons públics*)
- No perd la qualificació obtinguda en els crèdits superats
- No se li computen les convocatòries dels crèdits no qualificats
- En el cas d'haver iniciat la Formació en centres de treball (FCT) sense completar-la, en anul·lar la matrícula, es computen les hores de formació en centres de treball efectivament realitzades i valorades positivament.

## 1.3 Informació derivada de la normativa del centre

### 1.3.1 Règim d'assistència de l'alumnat del Cicle

Amb caràcter general, es recorda que l'assistència de l'alumnat és obligatòria a totes les hores presencials dels diferents crèdits, incloses les hores de presència en els centres de treball on es cursa l'FCT. En cas de manca d'assistència reiterada sense justificació, es perd el dret a l'avaluació continuada i són d'aplicació les normes que el centre tingui establertes a l'efecte. L'equip docent, d'acord amb els departaments de cicles formatius, ha establert uns percentatges màxims de faltes d'assistència, sense diferenciar si aquestes són o no justificades:

- Quan el percentatge d'hores de no assistència a un crèdit **superi el 20%** de les hores totals del crèdit, l'estudiant perdre el dret a l'avaluació ordinària i **solament conservarà el dret a la convocatòria extraordinària de recuperació.**

**L'equip docent** valorarà les circumstàncies greus de no assistència al·legades per l'alumnat i que provoquin la superació d'aquest percentatge.

Quan un estudiant perdi el dret a presentar-se a les activitats d'avaluació de qualsevol crèdit, el docent del crèdit li farà saber i el tutor o tutora li comunicarà per escrit, mitjançant el document de *Notificació de pèrdua del dret a l'avaluació ordinària* (RC-EA.18) que haurà de signar el tutor/a i l'estudiant mateix, en cas de ser major d'edat o el signaran els pares o tutors, en cas de ser menor d'edat.

Quan un estudiant matriculat al cicle formatiu no assisteixi a cap classe durant la primera setmana de curs, ni comuniqui al tutor/a cap motiu justificat de la seva absència, el/la tutor/a es posarà en contacte amb l'estudiant, per tal de, arribat el cas, formalitzar la seva anul·lació de matrícula amb la finalitat de cobrir la plaça vacant amb un estudiant de la llista d'espera del cicle formatiu.

Davant una absència continuada de 15 dies sense justificació, el/la tutor/a es posarà en contacte amb l'estudiant, per tal de tramitar la seva baixa d'ofici.

### 1.3.2 Règim de semipresencialitat

Aquesta modalitat combina les activitats presencials amb les activitats que, si bé no impliquen la presència dels alumnes en el centre, són dirigides pels docents. Facilita el seguiment dels estudis a l'alumnat que, **per raons acreditades documentalment** de treball, pel fet de tenir cura d'altres persones o bé per qualsevol altra circumstància excepcional, té dificultat per assistir a la totalitat de les hores lectives dels crèdits o unitats didàctiques.

Entres les principals característiques d'aquesta modalitat estan:

- Cal assistir presencialment **almenys a la meitat** de les hores previstes per al crèdit (50%).
- Cal fer totes les activitats d'aprenentatge programades per al crèdit.
- Les activitats d'ensenyament-aprenentatge que l'alumnat faci de forma semipresencial han de comportar la mateixa càrrega horària que les fetes de forma presencial.
- **Assistència obligatòria: als crèdits C2 (UD9 i UD10), C4 (UD5) i C5 (UD7) l'assistència a les pràctiques és obligatòria** i a més cal tenir en compte que les proves d'avaluació es poden realitzar tant en hores de dedicació teòrica o pràctica.
- **Altres crèdits que no tenen contemplada la possibilitat de semipresencialitat: C12.**

### 1.3.3 Retards

**Es considera retard l'arribada de l'alumne/a, a la sessió de classe una vegada aquesta ja hagi començat (s'estigui procedint a passar llista) fins als primers 10 minuts. A partir d'aquests 10 minuts, es comptabilitzarà com a falta d'assistència.**

- Per **cada tres retards** d'un estudiant a un crèdit, se li comptabilitzarà una falta (*una hora de no assistència, veure apartat 1.3.1*).
- Quan un estudiant arribi sistemàticament amb retard, l'equip docent aplicarà les mesures adients.
- Els retards degudament justificats seran valorats per part de l'equip docent.
- L'estudiant que abandoni l'aula un cop començada la classe per un temps de fins a 10 minuts i per qualsevol motiu que no estigui degudament justificat, tindrà un retard.

- En cas que l'estudiant marxi de classe durant més de 10 minuts per qualsevol motiu no justificat, tindrà una falta.

#### **1.3.4 Activitats complementàries**

Les activitats complementàries dels diferents crèdits són d'**assistència obligatòria**. Aquestes poden ser xerrades, sortides, projectes dins del propi centre, etc.

#### **1.3.5 Lliurament de treballs**

La data límit establerta pel professorat per a la presentació de treballs, exercicis o activitats de qualsevol dels crèdits **serà inamovible**. Respecte els aspectes formals de presentació de treballs, exercicis o activitats diverses, aquestes hauran de seguir els criteris i format especificat per part de cada docent. Caldrà, en qualsevol cas, seguir les pautes específiques que cada docent proposi per al seu crèdit o crèdits.

#### **1.4 Prevenció de riscos**

L'Institut de Sales és conscient de la importància de prevenir els riscos i preveure les possibles situacions d'emergència perquè cap membre de la comunitat educativa pateixi danys. L'alumnat és informat a l'inici de curs per part dels tutors/es de com s'organitza el centre en cas d'emergència i s'adjunta a continuació un extracte:

##### **a) Quan cal evacuar el centre?**

Quan hi hagi un risc intern com ara incendi, explosió, amenaça de bomba, etc.

##### **b) Com avisarem?**

Qualsevol persona que detecti una emergència l'ha de comunicar al professorat de guàrdia i si no el troba, a qualsevol docent.

##### **c) Com evacuarem el centre?**

Hem d'evacuar quan sentim el senyal d'alarma. Hem de seguir les instruccions del docent de l'aula que ens adreçarà al punt de concentració a través de la ruta d'evacuació.

El docent i el delegat/a de classe seran els últims d'abandonar l'aula i s'encarregaran de tancar les finestres i la porta sense clau.

Qualsevol persona que estigui fora del seu espai habitual s'haurà d'afegir al grup més proper. Quan arribin al punt de concentració, hauran de buscar el seu grup i el seu docent.

Si es produeix a l'hora de l'esbarjo, ens dirigirem al punt de concentració.

Al moment d'evacuar:

- No hem de sortir de l'aula fins que ens autoritzi el docent de l'aula.
- Hem de deixar allò que estem fent i hem de deixar tots els estris a l'aula.
- Hem d'anar en fila índia i no hem de córrer.
- No hem d'anar mai enrere ni hem de buscar amics o amigues, familiars, etc.
- Si hi ha fum que fa impracticable una ruta d'evacuació buscarem una ruta alternativa i si no és possible ens confinarem i ens farem visibles per les finestres. Si podem, taparem orificis interiors de ventilació i esclerxes de portes amb draps molls.

##### **d) Què farem quan acabi l'emergència?**

Quan ho autoritzi el/la coordinador/a general tothom s'incorporarà a la seva aula o espai de treball habitual. Aquesta incorporació es realitzarà ordenadament i cada grup seguirà al docent de l'aula amb el qual ha sortit, fins arribar al lloc de procedència.

**Altres indicacions del/la coordinador/a de riscos o el tutor/a:**

## 2. Organització del Cicle Formatiu

### 2.1 Organització dels continguts en crèdits

MÒDUL	CRÈDIT	CURS	HORES	HORES/SETM
<b>Mòdul 1:</b> Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat / gabinet de dietètica	<b>Crèdit 1:</b> Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat / gabinet de dietètica	2	63	2
<b>Mòdul 2:</b> Alimentació equilibrada	<b>Crèdit 2:</b> Alimentació equilibrada	1	280	8
<b>Mòdul 3:</b> Dietoteràpia	<b>Crèdit 3:</b> Dietoteràpia	2	264	8
<b>Mòdul 4:</b> Control Alimentari	<b>Crèdit 4:</b> Control Alimentari	2	198	6
<b>Mòdul 5:</b> Microbiologia i higiene dels aliments	<b>Crèdit 5:</b> Microbiologia i higiene dels aliments	1	165	5
<b>Mòdul 6:</b> Educació sanitària i promoció de la salut	<b>Crèdit 6:</b> Educació sanitària i promoció de la salut	2	99	3
<b>Mòdul 7:</b> Fisiopatologia aplicada a la dietètica	<b>Crèdit 7:</b> Fisiopatologia aplicada a la dietètica	1	231	7
<b>Mòdul 8:</b> Relacions en l'àmbit de treball	<b>Crèdit 8:</b> Relacions en l'àmbit de treball	1	66	2
<b>Mòdul 9:</b> Formació i orientació laboral	<b>Crèdit 9:</b> Formació i orientació laboral	1	66	2
<b>Mòdul 10:</b> Formació en centres de treball (FCT)	<b>Crèdit 10:</b> Formació en centres de treball (FCT)	2	410	--
	<b>Crèdit 11:</b> Síntesi	2	66	2
	<b>Crèdit 12:</b> Complementació alimentària i herbodietètica	2	66	1
<b>Tutoria</b>	<b>1 hora setmanal lectiva, no avaluable</b>			

El cicle formatiu té una durada de 2.000 hores distribuïdes en 1.590 hores en el centre educatiu i 410 hores en el centre de treball (FCT):

- **1r curs:** s'imparteixen 25 hores lectives setmanals durant 33 setmanes.
- **2n curs:** s'imparteixen 20 hores lectives setmanals durant 33 setmanes.

### 2.2 Horari de classes

DIA HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
15:00 – 16:00h					
16:00 – 17:00h					
17:00 – 18:00h					
18:00 – 18:30h	E S B A R J O				
18:30 – 19:30h					
19:30 – 20:30h					
20:30 – 21:30h					

### 2.3 Guia de cada crèdit amb els objectius, continguts i criteris d'avaluació

L'Equip docent del cicle formatiu ha elaborat una guia informativa dels crèdits que s'imparteixen durant el curs 2023-2024 amb els objectius generals, continguts, els criteris d'avaluació i qualificació i els instruments de recuperació de cada crèdit.

**Crèdit 1: Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica**PROFESSORAT: **Miguel Cativiela** (mcativie@institutdesales.net)

HC: 66h

**OBJECTIUS GENERALS**

- 1 Interpretar l'estructura funcional i organitzativa, i els fluxos d'informació de diferents tipus d'institucions sanitàries, a partir d'organigrames.
- 2 Relacionar les competències de l'àmbit sanitari amb les diferents administracions públiques de l'Estat espanyol i la Unió Europea, els òrgans que en depenen i les unitats bàsiques en què s'organitzen.
- 3 Relacionar l'organigrama funcional d'un centre sanitari amb els paràmetres de la titularitat, la forma jurídica, la dimensió i el tipus d'activitat.
- 4 Relacionar els nivells d'assistència amb el tipus de prestacions que poden rebre els pacients/clients.
- 5 Identificar els factors que condicionen la salut d'una comunitat determinada, a partir d'estudis i informes.
- 6 Relacionar les funcions i les competències pròpies en diferents àmbits de treball amb relació a d'altres professionals sanitaris.
- 7 Relacionar els processos de salut i malaltia amb els nivells de prevenció i el tipus de mesures correctives.
- 8 Identificar el contingut, els fluxos de tramitació, els sistemes de codificació i enregistrament de la documentació clínica i no clínica segons la seva finalitat i el tipus de servei sanitari.
- 9 Realitzar el procés de recepció, enregistrament i distribució de la documentació rebuda o emesa segons les normes internes establertes i els criteris de confidencialitat.
- 10 Identificar els sistemes d'arxivament, conservació i accés a la documentació clínica, a partir de les normes generals o específiques del centre.
- 11 Determinar els mètodes i les condicions d'emmagatzematge i conservació del material en una unitat de dietètica segons les seves característiques, els criteris d'ordre i les normes de seguretat i higiene.
- 12 Determinar la quantitat d'existències que s'han de reposar al magatzem segons el nivell òptim i mínim establert, i les dades de les fitxes de magatzem.
- 13 Utilitzar programes informàtics bàsics d'organització, gestió i tractament de dades clíniques o administratives de la unitat.
- 14 Definir formats de presentació de la informació en suport informatitzat segons el tipus i la finalitat de la informació, i les característiques i les prestacions del programa informàtic utilitzat.
- 15 Realitzar resums de l'activitat o del servei prestat i informes de resultats, a partir de les dades disponibles, amb claredat i precisió i l'ús de la terminologia específica adequada.
- 16 Elaborar pressupostos de serveis sanitaris que es presten en les unitats de dietètica, a partir de les tarifes establertes.
- 17 Formalitzar la documentació que es genera en una operació de compravenda de béns o de serveis sanitaris, segons les normes legals i d'ús establertes, amb pulcritud i precisió.
- 18 Calcular les operacions, i comprovar les dades que intervenen en les comandes i les factures, segons les normes fiscals i mercantils.
- 19 Comprovar i corregir de forma sistemàtica les dades, els càlculs i els requisits fiscals i legals dels diferents documents mercantils que es generen a l'entorn de l'activitat de dietètica.
- 20 Relacionar els factors i les situacions de risc per a la salut en el seu àmbit laboral amb les mesures preventives i els mitjans que cal utilitzar, amb la simbologia i la situació dels senyals d'alarma i amb la normativa específica de seguretat i higiene.
- 21 Programar les activitats de la unitat segons els objectius, el tipus i el volum de treball i la situació operativa dels recursos humans i materials.
- 22 Identificar els factors que determinen la qualitat d'atenció/prestació del servei segons el tipus de servei i les funcions que desenvolupa.

**CONTINGUTS****UD1. L'entorn sanitari.**

- NA1. L'entorn sanitari
- NA2. Organització del Sistema Sanitari Espanyol i Català

**UD2. Prestacions del Sistema Nacional de Salut i nivells d'atenció sanitària.**

- NA1. Prestacions del Sistema Nacional de Salut
- NA2. Nivells d'atenció sanitària

**UD3. La prevenció de la salut i el procés d'atenció-prestació del servei.**

- NA1. La prevenció de la salut
- NA2. El procés d'atenció-prestació del servei

**UD4. Documentació sanitària.**

- NA1. Documentació clínica
- NA2. Documentació no clínica

**UD5. Gestió comercial de l'empresa.**

- NA1. Documentació mercantil.
- NA2. Documentació financera.

**UD6. Gestió d'existències i inventaris.**

- NA1. Magatzems sanitaris.
- NA2. Gestió d'estocs i valoració d'existències.

**AVALUACIÓ**

Els diferents continguts s'avaluaran en la proporció següent:

- **CONCEPTES: 60%**
  - ✓ Proves orals o escrites sobre els continguts conceptuals.
- **PROCEDIMENTS: 30%**
  - ✓ Realització d'exercicis, casos pràctics i/o supòsits.
  - ✓ Realització de treballs específics (comentari d'articles, treballs monogràfics, etc.).
  - ✓ Realització de qüestionaris Moodle.
- **ACTITUDS: 10%**
  - ✓ Compliment de les normes del centre: puntualitat, assistència, ús del mòbil, etc.
  - ✓ Comportament a classe, respecte pels companys i el docent.
  - ✓ Iniciativa i capacitat per resoldre situacions.
  - ✓ Ús adequat i conservació del material (*fotocòpies, ordinadors i tauletes*)
  - ✓ Ordre, mètode i qualitat en el treball

La nota de cada unitat didàctica serà el resultat de la suma dels tres continguts (C, P, A).

**BIBLIOGRAFIA**

Material penjat a la plataforma Moodle

**Crèdit 2: Alimentació equilibrada**

PROFESSORAT: **Maria Garcia** (mgarc6@institutdesales.net)

HC: **280h**

**OBJECTIUS GENERALS**

1. Relacionar els diferents nutrients i components dels aliments amb la funció que desenvolupen en l'organisme, l'aportació diària necessària, els aliments en què es troben i les recomanacions dietètiques del seu consum.
2. Identificar la composició i les característiques dels aliments, a partir de taules de referència.
3. Identificar el tipus i la proporció de glúcids, lípids i proteïnes dels aliments, les seves propietats nutritives i l'aportació vitamínica i mineral que donen, a partir de taules de composició d'aliments i altres valors de referència.
4. Classificar els aliments segons la seva composició, criteris nutricionals, dietètics, d'estacionalitat i d'altres.
5. Relacionar els diferents additius d'ús alimentari amb la seva composició, funció i normativa d'utilització.
6. Relacionar els diferents aliments amb les condicions de conservació i els criteris que cal aplicar en la seva compra.
7. Seleccionar taules de composició d'aliments i valors de referència que cal utilitzar segons l'anàlisi dietètica o nutricional que s'ha de realitzar, i els criteris d'aplicació i ús establerts.
8. Calcular la despesa energètica i la ingesta calòrica de referència d'un individu, tenint en compte les seves característiques fisiològiques, personals i antropomètriques, a partir de fórmules establertes.
9. Determinar les necessitats nutricionals d'individus segons les característiques personals (edat, sexe, nivell d'activitat física) i dades d'estudis somatomètrics, a partir de la utilització de taules i valors de referència.
10. Relacionar paràmetres somatomètrics amb els instruments i els procediments de mesura, i la seva influència en la determinació de les necessitats nutricionals.
11. Seleccionar els aliments que han de formar part d'una dieta equilibrada que s'adapti a les necessitats nutritives i a les característiques socioculturals i econòmiques de l'individu o col·lectiu, segons la seva composició, funció i origen, el tipus de nutrients que aporta i els criteris d'estacionalitat.
12. Definir dietes equilibrades, riques i variades, d'elaboració senzilla, tenint en compte els requeriments nutricionals identificats prèviament i les preferències alimentàries de l'individu o col·lectiu.
13. Identificar aliments substitutoris d'una dieta que conservin el valor nutritiu inicial establert i cobreixin els requeriments nutricionals de l'individu.
14. Proposar mesures complementàries d'informació i motivació que facilitin l'acceptació d'una dieta i en fomentin l'eficàcia.
15. Determinar l'eficàcia o ineficàcia de la dieta proposada, a partir de dades objectives indicadores i de dades subjectives aportades per l'individu.
16. Adaptar dietes, prèviament definides, a les necessitats i les preferències de l'individu o col·lectiu, a partir de les dades objectives i subjectives que suggereixin la necessitat d'adaptació.
17. Operar amb eficàcia programes informàtics per al càlcul de necessitats nutritives i l'elaboració de dietes.

**CONTINGUTS****UD1. Alimentació versus Nutrició.**

NA1: Alimentació i cultura alimentària.

NA2: Nutrició i relació amb la salut individual i comunitària.

NA3: El professional de Dietètica.

**UD2. Energia i Metabolisme.**



NA1: Energia i requeriments energètics.  
NA2: Molècules, nutrients i metabolisme.

#### UD3. Els nutrients: *macronutrients, micronutrients i l'aigua.*

NA1: Macronutrients: glúcids, proteïnes i lípids.  
NA2: La fibra alimentària.  
NA3: Micronutrients: vitamines i minerals.  
NA4: Aigua i electròlits.

#### UD4. Els aliments: *Bromatologia.*

NA1: Bromatologia, grups d'aliments i classificació.  
NA2: Aliments d'origen animal: *Carns, peixos, ous, llet i derivats.*  
NA3: Aliments d'origen vegetal: *Llegums, cereals, tubercles, fruita, verdures i hortalisses.*  
NA4: Olis, greixos, brioixeria i pastisseria.  
NA5: Begudes i aliments estimulants.  
NA6: Additius, condiments i altres aliments.

#### UD5. Etapes del cycle vital, complementació alimentària i herbodietètica.

NA1: Alimentació en el cycle vital: *Embaràs i lactància.*  
NA2: Alimentació en el cycle vital: *Infantesa i adolescència.*

NA3: Alimentació en el cycle vital: *Adultesa, climateri i vellesa.*  
NA4: Els complementos alimentosos: *casos pràctics.*  
NA5: Les plantes medicinals i fitoteràpia.

#### UD6. Avaluació alimentària i nutricional de l'individu.

NA1: Avaluació alimentària i nutricional de l'individu.  
NA2: Valoració de l'estat nutricional de l'individu.

#### UD7. Alimentació col·lectiva.

NA1: Alimentació col·lectiva: *menús escolars.*  
NA2: Alimentació col·lectiva: *alimentació hospitalària.*

#### UD8. Consell dietètic a individus i col·lectius.

NA1: Consell Dietètic.

#### UD9. Aplicacions informàtiques: calibratge de menús i càlcul de dietes.

NA1: Calibratge de menús i càlcul de dietes.

#### UD10. Tècniques culinàries i cultura gastronòmica.

NA1: Tècniques i elaboracions culinàries.

### AVALUACIÓ

Trimestralment es realitzaran diverses proves escrites i pràctiques on els estudiants demostraran haver assolit els coneixements conceptuals i procedimentals del crèdit. A més, també es valoraran totes les activitats realitzades a classe (*exposicions, exercicis, debats, etc.*) i l'actitud mostrada (*es reflecteix en diversos aspectes com l'interès mostrat, l'assistència a les sessions, la proactivitat, etc.*).

Per a poder superar cadascuna de les unitats didàctiques del crèdit, s'ha d'obtenir una **qualificació igual o superior a 5**, en els tres blocs de manera individual: **Conceptes, Procediments i Actituds**.

La nota de cada unitat didàctica serà el resultat de la suma de les qualificacions dels tres continguts (C, P, A). Cadascun dels instruments d'avaluació de cadascuna de les UD, ja pertanyin a conceptes, procediments o actituds, s'haurà de superar de manera independent amb una **qualificació igual o superior a 5 punts**.

En finalitzar el trimestre s'emetrà una nota que serà un nombre sencer (*suma dels tres conceptes anteriors*) que equivaldrà a la qualificació obtinguda per l'estudiant en el trimestre i es farà constar a l'acta d'avaluació oficial del trimestre.

#### ▪ CONCEPTES:

- ✓ El **55%** de la nota final del crèdit, s'obindrà a partir de proves escrites de preguntes tancades o obertes, de desenvolupament, d'opció múltiple, vertader/fals, etc. A les quals l'estudiant demostrarà que ha assolit els coneixements conceptuals de cadascuna de les 10 UD que conformen el crèdit.

#### ▪ PROCEDIMENTS:

- ✓ El **35%** de la nota final del crèdit s'obindrà a partir de les pràctiques, treballs i exercicis.

#### ▪ ACTITUDS:

- ✓ El **10%** de la nota final del crèdit, valorarà la predisposició al crèdit, així com puntualitat, participació i col·laboració en classe, l'interès mostrat en els treballs, pulcritud, respecte per les normes de convivència i materials, etc.

#### □ UD9: Aplicacions informàtiques: calibratge de menús i càlcul de dietes.

**Aquesta UD és d'obligada assistència.** S'imparteix en grup sencer i s'aprofitarà l'hora setmanal de la que disposa el crèdit a l'**Aula d'informàtica**. Està íntimament relacionada amb la UD10 de grup partit.

#### □ UD10: Tècniques culinàries i cultura gastronòmica.

**Aquesta UD és d'obligada assistència.** Suposa una càrrega d'una hora setmanal durant tot el curs en grup partit. Les sessions tenen lloc principalment al Taller de cuina (**Aula Teòrica 1**). ([Apartat 3.3 de la guia](#)).

- ✓ S'avaluarà durant tot el curs, tenint en compte: *proves d'avaluació, preparacions de receptes, càlculs nutricionals i publicació de les receptes.*
- ✓ Cada falta d'assistència a una pràctica de cuina suposarà un 0 de qualificació i caldrà recuperar-la abans de la finalització del curs. La seva recuperació serà per compte de l'alumnat. No es disposarà de temps destinat durant el curs a poder reproduir les circumstàncies necessàries per a dur-la a terme.
- ✓ Serà necessari un davantal i una còfia per a poder treballar a la cuina. Queda terminantment prohibit l'ús de joies, rellotges i ungles pintades i/o llargues.

□ En el cas de la **UD9**, els continguts s'avaluaran de la següent manera:

- **Conceptes: 30%**
- **Procediments: 60%**
- **Actituds: 10%**

□ En el cas de la **UD10**, els continguts s'avaluaran de la següent manera:

- **Conceptes: 20%**
- **Procediments: 60%**
- **Actituds: 20%**

### CONVOCATÒRIA EXTRAORDINÀRIA

L'estudiant que no haig superat el 50% de les unitats didàctiques del crèdit, es podrà presentar a la convocatòria extraordinària (al juny), d'aquelles unitats no superades. En cas que el percentatge de suspesos superi el 50% de les UD, s'haurà de presentar a totes les proves d'avaluació. En qualsevol cas, no només haurà de recuperar les UD mitjançant proves d'avaluació sinó que el professorat podrà determinar les activitats i/o exercicis a presentar durant aquest convocatòria.

(\*A tenir en compte la recuperació de la UD10).

### BIBLIOGRAFIA

- **Llibre:** Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 19ª edición. 2018. Olga Moreiras.
- **Moodle:** material penjat al curs de Moodle de C2.
- Articles de revistes i documents determinats pel docent i diferents pàgines webs de consulta.
- Tratado de Nutrición - Àngel Gil Hernández.
- Química de los alimentos - Salvador Badui Dergal
- Nutrición y Bromatología - Claudia Kuklinski.
- Alimentos. Composición y propiedades - Iciar Astiasarán.
- Técnicas de cocina - Francisco Salas García.

## Crèdit 3: Dietoteràpia

PROFESSORAT: **Sandra Manso** (smanso4@institutdesales.net)

HC: **264h**

### OBJECTIUS GENERALS

1. Relacionar diferents situacions fisiopatològiques amb les implicacions dietètiques que comporta.
2. Identificar dades antropomètriques, funcionals, fisiològiques i patològiques del pacient que siguin necessàries per a l'elaboració de dietes adaptades a les necessitats dietètiques del client/usuari especificades en la prescripció.
3. Identificar les variables socioculturals, econòmiques, laborals i les relacionades amb la persona o col·lectiu que cal tenir en compte en l'elaboració de dietes, a partir de les dades obtingudes en enquestes alimentàries.
4. Definir directrius alimentàries i recomanacions dietètiques adequades a diferents situacions fisiopatològiques, a partir de taules i guies d'aliments, i els criteris dietètics i nutricionals establerts segons el procés fisiopatològic.
5. Determinar les necessitats nutricionals de persones amb necessitats de dietoteràpia, a partir de les dades dels estudis somatomètrics i funcionals i la prescripció dietètica establerta.
6. Caracteritzar dietes tipus adaptades a diferents processos fisiopatològics, tenint en compte les característiques del procés, els requeriments nutricionals i les característiques psicològiques predominants del col·lectiu afectat.
7. Adaptar dietes estàndards terapèutiques o preventives, tenint en compte la prescripció dietètica i les característiques del pacient/client en quant a: hàbits alimentaris, aliments de preferència i rebuig, característiques socioeconòmiques i culturals, activitat laboral i activitat física que realitza.
8. Seleccionar els aliments de dietes adaptades a patologies específiques segons la seva composició, funció i origen, el tipus de nutrients que aporten, les necessitats nutricionals o restrictives de la dieta prescrita, les característiques socioculturals i econòmiques de l'individu i el caràcter estacional dels aliments.
9. Valorar el grau de tolerància, acceptabilitat i compliment de la dieta prescrita, a partir de la informació del pacient/client i de les dades de l'enquesta de seguiment.
10. Proposar modificacions a dietes terapèutiques que compleixin els requeriments nutricionals i les directrius dietètiques establertes, a partir de la valoració de l'enquesta de seguiment dietètica.

### CONTINGUTS

#### UD1. Què és la dietoteràpia?

- NA1** – Alimentació saludable i cicle vital.
- NA2** – Atenció dietètica i valoració nutricional.
- NA3** – Concepte de dietoteràpia.

#### UD2. Comptem calories.

- NA1** – Dietes amb modificacions qualitatives.

- NA2** – Dietes amb modificacions quantitatives energètiques.

#### UD3. Modifiquem macronutrients.

- NA1** – Dietes amb modificacions d'hidrats de carboni.
- NA2** – Dietes amb modificacions de proteïnes i/o aminoàcids.
- NA3** – Dietes amb modificacions de lípids.

**UD4. I què passa amb els micronutrients?**

- NA1** – Dietes amb modificacions d'electròlits i minerals.  
**NA2** – Dietes amb modificacions de vitamines.

**NA2** - Dieta i càncer.

**NA3** - Dietoteràpia de l'anorèxia nerviosa i la bulímia.

**NA4** - Nutrició del pacient neurològic.

**UD5. Millorem la qualitat de vida dels nostres pacients.**

- NA1** – Dietes en insuficiència cardíaca i respiratòria.  
**NA2** – Dietes en patologies específiques de l'aparell digestiu.  
**NA3** - Dietes en patologies renals i de vies urinàries.

**UD7. Alimentació en l'àmbit hospitalari.**

**NA1** – Dietes per proves analítiques amb finalitat diagnòstica.

**NA2** – Nutrició i cirurgia.

**NA3** – Dietes d'administració per sonda nasogàstrica, nutrició enteral i parenteral.

**UD6. I altres tipus de pacients?**

- NA1** – Dietes en al·lèrgies i intoleràncies.

**AVALUACIÓ**

Les proves avaluatives escrites es realitzaran en acabar la unitat didàctica i en alguns casos, depenent de la durada i/o complexitat de la unitat didàctica, es realitzaran per nuclis d'activitat. Aquestes proves avaluaran els continguts de conceptes i procediments de la unitat didàctica o nucli d'activitat en qüestió, i es realitzaran, aproximadament, una setmana després d'haver acabat la UD o NA, perquè l'alumne pugui repassar conceptes, procediments i, si cal, preguntar dubtes.

Per a poder aprovar cada unitat didàctica, s'ha d'obtenir una **qualificació igual o superior a 5**, en els tres blocs de manera individual: **Conceptes, Procediments i Actituds**.

La nota de cada unitat didàctica serà el resultat de la suma dels tres continguts (C, P, A). En finalitzar el trimestre s'emetrà una nota que serà un nombre sencer (*suma dels tres conceptes anteriors*) que equivaldrà a la qualificació obtinguda per l'estudiant en el trimestre i es farà constar a l'acta d'avaluació oficial del trimestre.

- **CONCEPTES: 50%**

- ✓ Les proves orals o escrites constaran, generalment, de preguntes tipus test, preguntes binàries (veritable o fals), preguntes de relacionar i preguntes curtes.

- **PROCEDIMENTS: 40%**

- ✓ Proves de casos pràctics. (80%).
- ✓ El 20% restant, correspondrà a la mitjana de les notes obtingudes a partir de (segons la UD):
  - Realització d'exercicis, casos pràctics i/o supòsits.
  - Realització de treballs específics (comentari d'articles, treballs monogràfics, etc.).
  - Exposicions orals educatives als alumnes del centre.

- **ACTITUDS: 10%**

- ✓ Compliment de les normes del centre: especialment pel que fa a l'ús indegut del mòbil, puntualitat, assistència, etc.
- ✓ Comportament a classe, respecte pels companys i el professor.
- ✓ Iniciativa i capacitat per resoldre situacions, ordre, mètode i qualitat en el treball.
- ✓ Ús adequat i conservació del material (apunts, llibres, fotocòpies, ordinadors...).

**CONVOCATÒRIA EXTRAORDINÀRIA**

L'estudiant que tingui suspeses fins al 50% de les unitats didàctiques podrà anar a la extraordinària amb les unitats suspeses, valorant-se, de manera individual, la necessitat de recuperar o no la totalitat de la UD. Si per contra hi ha suspeses més d'un 50% de les UD, s'haurà d'anar a l'extraordinària a recuperar la totalitat del crèdit.

**BIBLIOGRAFIA**

- Gil, A., Burgos, R., Cuerda, C., León, M., Maldonado, J., Matía, P. *Tratado de nutrición, Tomo 5: Nutrición y enfermedad*. Editorial Médica Panamericana S.A. 3ª edición. 2021.
- Salas Salvadó, J. *Nutrición y Dietética Clínica*. Elsevier. 4ª edición. 2019.
- Kathleen Mahan, L., Raymond, J. L.. *Krause Dietoterapia*. Elsevier. 14ª edición. 2017.
- Moreiras, O., Carbajal, A., Cabrera, L., Cuadrado, C. *Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas*. Pirámide. 2018.
- Mataix, Ergon, J. *Nutrición y Alimentación Humana*. 1ª edición 2002.
- Cervera, P., Clapes, J., Rigolfas, R. *Alimentación y Dietoterapia. Interamericana*. Mc Graw-hill. 4ª edición.2004.
- Mataix, J., Carazo, J., Marin, E. *Nutrición para Educadores*. Diaz de Santos. 2ª edición. 2005.
- Larrañaga, I. J., Carballo, J. M., Rodríguez, M. M., Fernández, J. A. *Dietética y dietoterapia*. 1ª edición. 1997.

**Crèdit 4: Control alimentari**PROFESSORAT: **Sara Fornés** (sfornes2@institutdesales.net) i **Miguel Cativiela** (mcativie@institutdesales.net)

HC: 196h

**OBJECTIUS GENERALS**

1. Relacionar els equips i els instruments d'anàlisi de mostres d'aliments amb el seu fonament, característiques, aplicacions, funcionament, manteniment i procediments d'ajust o calibratge.
2. Ajustar els equips portàtils d'anàlisi d'aliments, a partir de reactius i solucions patró específiques en cada cas, segons els procediments normalitzats de treball.
3. Seleccionar el material per a la presa de mostres i els reactius que cal utilitzar segons el tipus de mostra i l'anàlisi que s'ha de realitzar.
4. Relacionar els processos de producció, conservació, distribució, envasament i transport dels diferents productes alimentaris amb els punts crítics de qualitat i els procediments de control que s'han de dur a terme.
5. Determinar les característiques de l'envasament i l'etiquetatge dels diferents productes alimentaris, i les condicions d'emmagatzematge i distribució, a partir de la normativa específica.
6. Identificar les alteracions organolèptiques i bromatològiques que es poden produir en els diferents productes alimentaris segons els processos d'elaboració i conservació que s'hi han aplicat.
7. Relacionar els processos de producció, conservació i distribució dels aliments amb els canvis que provoquen en els aliments i el risc d'alteració de la qualitat higiènica i dietètica.
8. Seleccionar els punts de mostratge per a la realització d'anàlisis "in situ" segons les pautes establertes, el tipus d'aliment, els riscos higienicodietètics previsibles, els paràmetres que s'han d'analitzar i les normes ISO vigents.
9. Obtenir mostres d'aliments per a la seva anàlisi en la quantitat i les condicions adequades segons les pautes establertes, el tipus d'aliment, l'anàlisi que cal realitzar i la normativa vigent.
10. Relacionar els procediments analítics "in situ" que es realitzen per al control de qualitat dels aliments amb el seu fonament i els paràmetres que es poden mesurar.
11. Realitzar tècniques analítiques senzilles "in situ" d'aliments amb el grau de fiabilitat requerit i segons els procediments normalitzats de treball.
12. Detectar alteracions en la qualitat dels aliments, a partir de l'observació de les seves característiques organolèptiques i de les dades obtingudes en l'anàlisi.
13. Relacionar el grau de qualitat dels productes alimentaris analitzats amb les mesures correctives o preventives que s'hi han d'aplicar.

**CONTINGUTS****UD1: Control de Qualitat alimentària**

NA 1: Criteris de qualitat alimentària.

NA 2: Reglamentació i normatives alimentàries.

NA 3: Sistemes d'Anàlisi d'Identificació de Riscos i Punts de Control Crítics (APPCC).

**UD2. El control dels productes animals**

NA 1: Control de carns i derivats.

NA2: Control de peix i marisc.

NA3: Control d'ous i ovoderivats.

NA4: Control dels làctics.

**UD3: El control dels productes vegetals**

NA 1: Control de fruites, verdures i hortalisses.

NA 2: Control de cereals, llegums i tubercles.

NA 3: Control d'olis i greixos vegetals.

**UD4: El control d'altres aliments**

NA 1: Control d'aigües i begudes.

NA2: Control de conserves i plats preparats.

NA3: Control de condiments, aliments estimulants, etc.

**UD5: El laboratori d'anàlisi d'aliments (Sara F.)**

NA 1: Normativa, materials i equips del laboratori.

NA 2: Fonaments d'anàlisi al laboratori.

NA 3: Determinacions analítiques d'aliments.

NA 4: El control de qualitat d'aliments.

GRUP PARTIT →

**AVALUACIÓ**

L'avaluació d'aquest crèdit és de forma continuada per unitats didàctiques. Dins de cada unitat didàctica es faran una o diverses proves d'avaluació depenent de la duració de cada unitat. Les proves poden ser escrites, orals, pràctiques, treballs en grup, etc.

S'avaluaran els conceptes, procediments i les actituds (*excepte la UD2*):

- **CONCEPTES: 60%**

- ✓ Proves orals o escrites sobre els continguts i exposició de treballs. Els exàmens escrits podran ser de resposta múltiple (test) i/o preguntes curtes, resolució casos pràctics.
- ✓ Treballs individuals o en grup.

- **PROCEDIMENTS: 30%**

- ✓ Realització d'exercicis i/o treballs, si cal.
- ✓ Exposició de treballs.

- **ACTITUDS: 10%**

- ✓ Assistència i puntualitat
- ✓ Comportament a la classe, amb els companys i docent.

- ✓ Iniciativa i capacitat per resoldre situacions sense l'ajut del docent.
- ✓ Participació en les tasques necessàries per preparar o recollir la classe.
- ✓ Ús del material adequat (llibreta, dossier, llibre, ordinadors, etc.)
- ✓ Compliment de les normes del centre i les normes de treball al laboratori microbiològic (Apartat 3.3 de la guia).

En el cas de la **UD5**, els continguts s'avaluaran de la següent manera:

- **Conceptes: 45% - prova avaluatòria teòric-pràctica**
- **Procediments: 45%-**
  - Avaluació procedimental:
    - Assistència: 0 (no assisteix) o 5 (assisteix)
    - Informe de la pràctica: 5 a 10 punts
      - Si no s'entrega l'informe de la pràctica dins del plaç establert d'una setmana com a màxim, la puntuació d'aquella pràctica serà de 4 punts. Si s'entrega amb un màxim d'una setmana de retard es penalitzarà amb -2 punts.
      - Aquell alumnat que no assisteix a una pràctica la nota serà de 0, i es podrà fer mitjana amb la resta de pràctiques
      - Es podran recuperar les pràctiques suspeses no les de no assistència. Hi ha que entendre que no es pot tornar a preparar una pràctica sencera.
      - Nota de procediments:
      - **NOTA PRÀCTICA: ASSISTÈNCIA (0 a 5) + NOTA INFORME (0 a 5)**
      - **NOTA FINAL PRÀCTIQUES:** mitjana de la nota de totes les pràctiques, es realitza mitjana amb el valor de totes les pràctiques 0 a 10 punts.
- **Actituds: 10%**
  - \*No portar la bata i agafar una de préstec repercutirà en -2 punts en la nota final de la pràctica

#### BIBLIOGRAFIA

- **Dossier de continguts al moodle del CFGS Dietètica C4 Control alimentari**
- **Análisis de los alimentos:** Fundamentos, métodos y aplicaciones. MATISSEK, R.... [et Al.]. Ed. Acribia
- **Elementos de bromatología descriptiva.** VOLLMER, G....[et Al.]. Ed. Acribia
- **Control e higiene de los alimentos.** LARRAÑAGA, I. Ed. McGRAW-HILL
- **Química de los alimentos.** MILLER. Ed. Limusa.
- **Código Alimentario Español, 4ª Edición.** Ed. Tecnos.

#### WEBS D'INTERÈS

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y nutrición: <http://www.aecosan.msssi.gob.es>  
 Agència catalana de Seguretat alimentària: <http://www.gencat.cat/salut/acsa/>  
 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente: <http://www.magrama.gob.es/>

#### Crèdit 5: Microbiologia i higiene alimentària

PROFESSORAT: **Idoia Baixench** (ibaixenc@institutdesales.net) i **Maria Garcia** (mgarc6@institutdesales.net)

HC: **210h**

#### OBJECTIUS GENERALS

1. Determinar les condicions de recepció i emmagatzematge dels aliments que permetin optimitzar la seva qualitat higienicodietètica segons el tipus d'aliments, l'estat de conservació, les característiques nutricionals i la utilització prevista.
2. Comprovar la qualitat organolèptica dels aliments en el moment de la seva recepció, a partir de l'observació de les seves característiques i segons les normes higièniques establertes per al consum.
3. Relacionar el temps i les condicions d'emmagatzematge dels aliments amb les modificacions que es produeixen en la seva qualitat higienicodietètica i les mesures preventives que cal adoptar.
4. Relacionar les tècniques de conservació i higienització d'aliments (disminució o augment de la temperatura, agents químics, radiacions, fermentació, deshidratació, etc.) amb el seu fonament, el procediment de realització, el tipus i les característiques d'aliments en què es poden aplicar, la transformació que causa i la normativa aplicable.
5. Relacionar les principals espècies de microorganismes i paràsits que colonitzen o parasiten els aliments amb les modificacions que provoquen en l'aliment, les tècniques de detecció i les mesures preventives que cal adoptar.
6. Relacionar les condicions en què es realitzen els procediments de manipulació i transformació d'aliments amb el tipus i el grau de contaminació previsible, i les alteracions organolèptiques i nutritives que es produeixen en l'aliment.
7. Identificar la contaminació microbiològica o parasitària dels aliments, a partir de tècniques d'anàlisi microbiològica senzilles.
8. Relacionar el tipus i el grau de contaminació biològica i la presència de substàncies tòxiques en els aliments amb els efectes patològics que causen.

9. Supervisar les condicions higièniques del personal i les de manipulació, conservació, emmagatzematge i transport d'aliments d'establiments o unitats de restauració col·lectiva segons els paràmetres de control establerts en la normativa vigent.
10. Relacionar les operacions de manipulació, preparació i cuinat dels aliments amb els paràmetres i les fases dels processos que cal controlar.
11. Comprovar les operacions i les condicions de realització de les tècniques de manipulació, preparació i cuinat dels aliments de consum segons les normes higièniques i els procediments establerts.
12. Relacionar les diferents tècniques de transformació, preparació i cuinat d'aliments amb les modificacions quantitatives i nutricionals que causen, i els avantatges i els inconvenients dietètics que comporten.
13. Determinar el tipus de transformació, preparació i cuinat dels aliments segons les prescripcions dietètiques i les indicacions dels menús que s'han d'elaborar

## CONTINGUTS

### UD1. Els microorganismes i els aliments (M. Garcia)

- NA1. Introducció i història de la microbiologia
- NA2. Els microorganismes
- NA3. Característiques dels microorganismes
- NA4. El paper beneficiós dels microorganismes en aliments.

### UD2. Toxiinfeccions alimentàries (M. Garcia)

- NA1. Toxiinfeccions alimentàries més freqüents
- NA2. Toxines
- NA3. Toxicitat alimentària

### UD3. Característiques i alteracions dels aliments (M. Garcia)

- NA1. Alteracions biòtiques dels aliments
- NA2. Alteracions abiòtiques dels aliments
- NA3. Característiques i paràmetres de qualitat dels aliments

### UD4. La conservació dels aliments (I. Baixench)

- NA1. Mètodes físics.
- NA2. Tractaments químics.
- NA3. Nous mètodes de conservació d'aliments.

### UD5. Els establiments i la manipulació dels d'aliments (I. Baixench)

- NA1. Instal·lacions, materials i equips
- NA2. Higiene i control de manipuladors/es

### UD 6: Tècniques bàsiques de manipulació, preelaboració i cocció d'aliments (I. Baixench)

- NA1. La cocció i el seus tipus. Canvis nutritius i organolèptics

### UD7. Anàlisi microbiològica dels aliments i tècniques de conservació (anual)

- NA1. El laboratori de microbiologia
- NA2. Tècniques microbiològiques. Tincions
- NA3. Identificació i cultiu de microorganismes.
- NA4. Control de contaminació de superfícies i manipuladors.
- NA5. Conservació d'aliments.
- NA6. Tècniques culinàries.

M. Garcia

I. Baixench

## AVALUACIÓ

L'avaluació d'aquest crèdit és de forma continuada per unitats didàctiques.

Dins de cada unitat didàctica es faran una o diverses proves d'avaluació, depenent de la duració de cada unitat. Les proves poden ser de diferents tipologia: escrites, orals, pràctiques, treballs en grup, etc.

S'avaluaran els conceptes, procediments i les actituds:

- **CONCEPTES: 60%**
  - ✓ Proves orals i/o escrites sobre els continguts i exposició de treballs. Els exàmens escrits podran ser de resposta múltiple (test) i/o preguntes curtes, resolució casos pràctics, vertader/fals, identificació per *visu*, etc.
- **PROCEDIMENTS: 30%**
  - ✓ Realització d'exercicis i/o treballs, si cal.
  - ✓ Exposició de treballs.
  - ✓ Lliurament d'activitats i/o exercicis.
- **ACTITUDS: 10%**
  - ✓ Assistència i puntualitat.
  - ✓ Comportament a l'aula, amb els companys i docent.
  - ✓ Iniciativa i capacitat per resoldre situacions sense el suport del docent.
  - ✓ Participació en les tasques necessàries per preparar o recollir l'aula.
  - ✓ Ús del material adequat (*llibreta, dossier, ordinadors, etc.*)

- ✓ Compliment de la normativa del centre i les normes de treball al laboratori de Dietètica i a l'aula Teòrica 1 (Taller de cuina. (Apartat 3.3 de la Guia).

En el cas de la **UD7**, els continguts s'avaluaran de la següent manera:

- **CONCEPTES: 45% - Proves avaluatives teòric-pràctiques**
- **PROCEDIMENTS: 45%**
  - Avaluació procedimental:
    - Assistència: 0 (no assisteix) o 5 (assisteix)
    - Informe de la pràctica: 5 a 10 punts
      - Si no s'entrega l'informe de la pràctica dins del termini establert per la professora, la puntuació d'aquella pràctica serà de 4 punts. Si s'entrega amb un màxim d'una setmana de retard, la qualificació es penalitzarà amb -2 punts.
      - Aquell alumnat que no assisteixi a una pràctica obtindrà una nota de 0 punts, i aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de pràctiques.
  - Es podran recuperar les pràctiques suspeses, no les de no assistència. La recuperació serà a final de curs, ja que és una UD que s'imparteix anualment.
    - **Nota de procediments:**
    - NOTA PRÀCTICA: ASSISTÈNCIA (0 a 5) + NOTA INFORME (0 a 5)
    - NOTA FINAL PRÀCTIQUES: mitjana de la nota de totes les pràctiques, es realitza mitjana amb les qualificacions de totes les pràctiques 0 a 10 punts.
- **ACTITUDS: 10%**
  - Per tal de poder superar aquest apartat caldrà tenir en compte a part dels supòsits indicats per a les unitats UD1-UD6; el compliment de la normativa de seguretat i comportament adient al Laboratori/Taller de cuina

\*No portar la bata de laboratori el dia de la pràctica i agafar una de les de préstec del centre, repercutirà en -2 punts en la nota final de la pràctica.

\*\*La bata de préstec s'haurà de retornar a la següent pràctica neta i en perfectes condicions. En cas de no fer-ho, suposarà -1 punt en la nota final de la pràctica a la qual es va deixar en préstec.

## BIBLIOGRAFIA

**Dossiers i materials dels continguts al moodle del CFGS Dietètica C5 Microbiologia i higiene alimentària (UD1-UD6).**

**Dossier de pràctiques de laboratori i/o Cuina(UD7).**

**Davis, BD, Dulbecco, R, Eisen, HN, Ginsberg, HS.** *Tratado de Microbiología.* Masson, SA, 1996

**Prescott, LM, Harley, JP, Klein, DA.** 5a ed. *Microbiología.* McGraw-Hill-Interamericana, 2004.

**Schlegel, HG.** *Microbiología general.* Omega, 1997.

## WEBS D'INTERÈS

American Society for Microbiology: <https://www.asm.org/browse-asm>

Atles d'imatges de microbiologia: [http://www.socalemi.org/atlas\\_microbiologia.htm](http://www.socalemi.org/atlas_microbiologia.htm)

Atles de micologia: [http://www.socalemi.org/atlas\\_hongos.htm](http://www.socalemi.org/atlas_hongos.htm)

Atles d'imatges de microbiologia: [http://www.socalemi.org/atlas\\_microbiologia.htm](http://www.socalemi.org/atlas_microbiologia.htm)

Atles de micologia: [http://www.socalemi.org/atlas\\_hongos.htm](http://www.socalemi.org/atlas_hongos.htm)

## Crèdit 6: Educació sanitària i promoció de la salut

PROFESSORAT: **Àngela Montoro Pinto** (amontor5@institutdesales.net)

HC:

99h

## OBJECTIUS GENERALS

1. Detectar necessitats de suport psicològic de pacients/clients, a partir de l'observació de conductes i actituds de risc per a la salut i de l'obtenció d'informacions significatives mitjançant la comunicació amb ell o amb els acompanyants.
2. Produir informacions d'educació sanitària i promoció de la salut, de forma escrita, oral o audiovisual, tenint en compte els objectius i el contingut de la informació i les característiques dels receptors.
3. Comunicar-se amb clients/pacients/usuaris o amb d'altres agents de salut, de forma oral o escrita, amb expressió clara, concisa i precisa i amb el contingut adaptat al context situacional.
4. Interactuar amb pacients/clients/usuaris o amb grups de població, amb amabilitat, empatia i amb un tracte cordial i motivador.
5. Comprovar el grau d'assimilació de la informació emesa, a partir de la comunicació amb el pacient/client/usuari o els components del grup i de l'observació de la modificació dels hàbits.

6. Relacionar els elements i les etapes del procés de comunicació en activitats d'educació sanitària amb les possibles barreres i interferències que poden dificultar-la.
7. Aplicar les tècniques de dinàmica de grups segons els objectius i els components del grup i les activitats d'educació sanitària que cal realitzar.
8. Motivar les persones amb pautes preventives i de promoció de la salut, a partir d'informacions orals, escrites o audiovisuals i d'acord amb els objectius del programa.
9. Relacionar característiques sociosanitàries i factors de morbiditat d'un grup de població amb el risc de malaltia i amb les intervencions sanitàries i educatives que es poden realitzar.
10. Dissenyar documents per a l'obtenció d'informació d'aspectes sociosanitaris i culturals, a partir dels objectius de l'estudi, els indicadors de salut que cal determinar i les característiques de la mostra de població a qui van destinats.
11. Seleccionar fonts documentals de suport segons el tipus i les característiques de l'estudi que cal realitzar.
12. Programar les fases d'aplicació d'enquestes, qüestionaris i sondejos segons l'extensió de la mostra i el temps previst.
13. Concretar objectius, fases, activitats, estratègies metodològiques i mètodes d'avaluació de programes d'educació sanitària, a partir de les característiques i les necessitats del grup de risc i segons els recursos disponibles.

## CONTINGUTS

### UD1. Salut vs. Malaltia.

NA 1: Concepte de salut i els seus determinants

NA 2: Bioètica.

NA 3: Salut pública i salut comunitària.

### UD2. Epidemiologia.

NA 1: Introducció a l'Epidemiologia.

NA 2: Tipus de disseny d'estudis científics.

NA 3: Mètodes d'investigació científica.

### UD3. Educació per la salut.

NA 1: EpS i models del canvi.

NA 2: Consell dietètic.

### UD4. Protocol d'elaboració de programes d'EpS.

NA 1: Fases d'elaboració d'un programa d'EpS.

### UD5. Projecte d'educació per la salut.

NA 1: Disseny, elaboració i presentació d'un programa d'EpS.

## AVALUACIÓ

Els diferents continguts del crèdit s'avaluaran en la proporció següent:

### ▪ CONCEPTES: 50%

- ✓ Proves orals o escrites sobre els continguts de conceptes, de diferent tipologia de preguntes.

### ▪ PROCEDIMENTS: 40%

- ✓ Realització d'exercicis, casos pràctics i/o supòsits, tant individuals com grupals.

### ▪ ACTITUDS: 10%

- ✓ Compliment de les normes del centre: puntualitat, assistència, ús del mòbil, etc.
- ✓ Comportament a classe, respecte pels companys i pel docent.
- ✓ Iniciativa i capacitat per resoldre situacions.
- ✓ Ús adequat i conservació del material (apunts, llibres, fotocòpies, ordinadors, etc.)
- ✓ Ordre, mètode i qualitat en el treball.

La nota de cada unitat didàctica serà el resultat de la suma dels tres continguts: C, P i A.

### UD5: Projecte d'educació per la salut.

Aquesta UD és d'obligada assistència. Comença al setembre i acaba al mes de maig. Suposa una càrrega d'una hora setmanal durant tot el curs. El treball que s'elabori i presenti serà en petit grup. Hi haurà una nota individual i una de grupal.

En el cas de la UD6, els continguts s'avaluaran de la següent manera:

- **Conceptes: 30%**
- **Procediments: 55%**
- **Actituds: 15%**

## CONVOCATÒRIA EXTRAORDINÀRIA

L'estudiant que tingui suspeses fins al 50% de les unitats didàctiques podrà anar a la extraordinària amb les unitats suspeses, si per contra hi ha suspeses més d'un 50% s'haurà d'anar a l'extraordinària amb tot el curs.

## BIBLIOGRAFIA

- **Moodle:** material penjat al curs de Moodle de C6.
- Articles de revistes i documents determinats pel docent.



- **Llibre:** Gobierno de Navarra. Manual de educación para la salud. 2006.
- **Llibre:** Palmar Santos, Ana María. Métodos educativos en salud. Elsevier. 2014.

## Crèdit 7: Fisiopatologia aplicada a la dietètica

PROFESSORAT: **Sònia Salvador** (ssalva6@institutdesales.net)

HC: 240h

### OBJECTIUS GENERALS

1. Relacionar les funcions vitals del cos humà amb la fisiologia dels diferents sistemes i aparells que hi intervenen.
2. Relacionar les característiques anatòmiques dels diferents sistemes i aparells del cos humà amb les seves funcions.
3. Identificar els òrgans i les estructures que componen els diferents sistemes i aparells del cos humà, a partir de les seves característiques morfològiques.
4. Relacionar els òrgans i les estructures dels diferents sistemes amb la funció que realitzen.
5. Relacionar els processos i les fases de la digestió, absorció, metabolisme i eliminació dels aliments amb els sistemes, els òrgans i les substàncies que intervenen en cada cas.
6. Relacionar les principals alteracions del metabolisme amb les seves repercussions nutricionals i les recomanacions dietètiques.
7. Relacionar els principals síndromes amb les seves repercussions nutricionals i les recomanacions dietètiques.
8. Relacionar les principals malalties i alteracions dels diferents sistemes i aparells del cos humà amb la seva etiopatogènia, les manifestacions i l'adaptació dietètica i nutricional que es requereix.
9. Interpretar les bases de la semàntica mèdica i de les principals malalties.
10. Aplicar les tècniques de primers auxilis segons els signes i els símptomes observats, a partir de protocols establerts.

### CONTINGUTS

#### UD1. Introducció al cos humà

NA 1: Nivells d'organització de la matèria i topografia anatòmica.

#### UD2. Anatomofisiopatologia de l'aparell digestiu

NA 1: Anatomia de l'aparell digestiu.  
NA 2: Fisiologia de la digestió.  
NA 3: Fisiopatologia de l'aparell digestiu.

#### UD3. Metabolisme i endocrinologia

NA 1: Anatomofisiologia del sistema endocrí.  
NA 2: Fisiopatologia del sistema endocrí.

#### UD4. Fisiopatologia del metabolisme I

NA 1: Fisiopatologia del metabolisme dels lípids, glúcids i proteïnes.

#### UD5. Fisiopatologia del metabolisme II

NA 1: Equilibri hidroelectrolític i àcid-base.  
NA 2: Fisiopatologia del metabolisme vitamínic i mineral.  
NA 3: Malnutrició.

#### UD6. Fisiopatologia d'altres sistemes i aparells

NA 1. L'aparell circulatori.  
NA 2. L'aparell reproductor.  
NA 3. L'aparell excretor, respiratori, locomotor i nerviós.

#### UD7. Fisiopatologia de les grans síndromes

NA 1: Síndrome metabòlica.  
NA 2: Síndrome infecciosa febril i d'immunodeficiència, síndrome neoplàsic, alteracions hereditàries i malformacions congènites.  
NA3: Primers auxilis.

### AVALUACIÓ

Les proves avaluatives escrites es realitzaran en acabar la unitat didàctica i en alguns casos, depenent de la durada i/o complexitat de la unitat didàctica, es realitzaran per nuclis d'activitat. Aquestes proves avaluaran els continguts de conceptes i procediments de la unitat didàctica o nucli d'activitat en qüestió, i es realitzaran, aproximadament, una setmana després d'haver acabat la UD o NA, perquè l'alumne pugui repassar conceptes, procediments i, si cal, preguntar dubtes.

Per a poder aprovar cada unitat didàctica, s'ha d'obtenir una **qualificació igual o superior a 5**, en els tres blocs de manera individual: **Conceptes, Procediments i Actituds**.

La nota de cada unitat didàctica serà el resultat de la suma dels tres continguts (C, P, A). En finalitzar el trimestre s'emetrà una nota que serà un nombre sencer (*suma dels tres conceptes anteriors*) que equivaldrà a la qualificació obtinguda per l'estudiant en el trimestre i es farà constar a l'acta d'avaluació oficial del trimestre.

#### ▪ **CONCEPTES: 50%**

- ✓ Les proves escrites constaran, generalment, de preguntes tipus test, preguntes binàries (veritable o fals), preguntes de relacionar i preguntes curtes.

#### ▪ **PROCEDIMENTS: 40%**

- ✓ Les proves escrites constaran, generalment, de mapes anatòmics i preguntes de relacionar. (80%).
- ✓ El 20% restant, correspondrà a la mitjana de les notes obtingudes a partir de (segons la UD):

- Realització d'un dossier de forma individual amb totes les activitats proposades per nuclis d'activitat (mapes anatòmics, esquemes, exercicis, etc) a entregar al final de cada UD.
  - Resolució de casos pràctics i/o supòsits individuals o en grup.
  - Realització de treballs específics (comentari d'articles, treballs monogràfics, etc.) individuals o en grup.
- **ACTITUDS: 10%**
    - ✓ Compliment de les normes del centre: especialment pel que fa a l'ús indegut del mòbil, puntualitat, assistència, etc.
    - ✓ Comportament a classe, respecte pels companys i el professor.
    - ✓ Iniciativa i capacitat per resoldre situacions.
    - ✓ Ús adequat i conservació del material (apunts, llibres, fotocòpies, ordinadors...)
    - ✓ Ordre, mètode i qualitat en el treball.

### CONVOCATÒRIA EXTRAORDINÀRIA

L'estudiant que tingui suspeses fins al 50% de les unitats didàctiques podrà anar a la extraordinària amb les unitats suspeses, valorant-se, de manera individual, la necessitat de recuperar o no la totalitat de la UD. Si per contra hi ha suspeses més d'un 50% de les UD, s'haurà d'anar a l'extraordinària a recuperar la totalitat del crèdit.

### BIBLIOGRAFIA I WEBGRAFIA BÀSICA DE CONSULTA

No hi ha llibre de text, els continguts es treballaran amb els dossiers d'apunts elaborat pel docent de la matèria i amb el material que es penjarà a la plataforma moodle.

- Tortora G, Derrickson B. *Introducción al cuerpo humano*. Ed. Panamericana
- Tortora G, Derrickson B. *Principios de Anatomía y Fisiología*. Ed. Panamericana.
- Thibodeau G, Patton K. *Estructura y función del cuerpo humano*. Ed. Elsevier.
- Mataix, J. *Nutrición y alimentación humana*. Ed. Ergon.
- Borrás, L. *Atlas básico de anatomía*. Ed. Parramón.
- Diccionari enciclopèdic de medicina. Disponible a: <http://www.grec.net/home/cel/mdicc.htm>
- Medline plus. Disponible a: <http://medlineplus.gov/spanish/>
- Proyecto biosfera: Disponible a: <http://recursos.cnice.mec.es/biosfera/>

### Crèdit 8: Relacions en l'àmbit de treball

PROFESSORAT: Anna Núñez ([anunez20@institutdesales.net](mailto:anunez20@institutdesales.net))

HC:

66h

### OBJECTIUS GENERALS

- Organitzar la informació i els canals d'accés i d'ús en les relacions en l'àmbit de treball.
- Afrontar els conflictes que es produeixen en l'àmbit de treball amb la participació de les persones implicades.
- Prendre decisions, a partir dels objectius de l'empresa o del grup, tenint en compte els condicionaments tècnics i humans que hi concorren i les opinions personals.
- Liderar un equip de treball d'acord amb l'estil de direcció més adequat a les característiques situacionals.
- Valorar el comportament individual de les persones a partir dels sistemes de supervisió i control.
- Aplicar el procés d'integració de nous treballadors en l'equip de treball, d'acord amb la informació que se li dona de l'empresa, la coneixença dels companys, el lloc de treball, les tasques que cal fer, els mètodes de treball i el funcionament de l'empresa.
- Conduir un procés de negociació segons els objectius essencials que s'han d'assolir i de l'aplicació de les tècniques de negociació.
- Conduir les reunions de treball segons els objectius que cal assolir i l'aplicació de les tècniques de dinamització i funcionament de grups.
- Distingir les característiques de funcionament d'un grup de treball i els factors organitzatius i de comunicació.
- Potenciar els factors que afavoreixen la motivació en el treball, a partir de les polítiques generals de l'empresa sobre recursos humans.
- Executar totes les fases que componen un programa, o una actuació de formació, d'acord amb les necessitats detectades, els recursos i el pressupost.

### CONTINGUTS

#### UD1. La comunicació en l'empresa.

- NA 1. Informació i comunicació en l'empresa.
- NA 2. Tècniques de comunicació escrita.
- NA 3. Tècniques de comunicació oral.

#### UD2. Direcció i lideratge.

#### UD4. Motivació laboral.

- NA 1. La motivació a la feina.
- NA 2. Tècniques de motivació laboral.

#### UD5. Solució de problemes: negociació i presa de deci

- NA 1. Conflicte i negociació.

NA 1. La direcció de l'empresa.  
NA 2. El lideratge.

NA 2. Estratègies de negociació.  
NA 3. Presa de decisions.

### UD3. Els grups i les reunions de treball.

NA 1. Grups i equips de treball.  
NA 2. Dinàmica de grups.  
NA 3. Les reunions.

## AVALUACIÓ

L'avaluació es realitza d'acord amb els percentatges següents:

### 1. Conceptes (65%) i procediments (25%): 90%.

Les proves constaran generalment de dues parts, una teòrica on s'inclouran preguntes de desenvolupament, tipus test i altra part, preguntes per desenvolupar.

### 2. Actituds: 10%.

Es valoraran entre altres la puntualitat d'entrada i de sortida, la participació activa a classe, la cura en la presentació dels treballs escrits.

Els criteris d'avaluació del crèdit de RAT els facilitarà el docent en un document apart.

## CONVOCATÒRIA EXTRAORDINÀRIA

L'alumnat que, després de la sessió d'avaluació final ordinària hagi de superar el crèdit, podran presentar-se voluntàriament a la convocatòria extraordinària. En aquest cas, l'estudiant només haurà d'examinar-se de la totalitat del crèdit en els següents casos:

- Si té suspeses la meitat o més de la meitat de les proves escrites a més dels treballs escrits al llarg del curs.
- Si ha perdut el dret a l'avaluació ordinària per superació del percentatge màxim de no assistència.

## BIBLIOGRAFIA

- Montoliu, M. Teresa i Orteu, Lúcia (2008). "Relacions en l'àmbit de treball". Departament d'Educació.
- Descàrrega del material: <https://bit.ly/lilibredeRAT>

## Crèdit 9: Formació i Orientació Laboral

PROFESSORAT: Anna Núñez ([anunez20@institutdesales.net](mailto:anunez20@institutdesales.net))

HC:

66h

### OBJECTIUS GENERALS

- Identificar les situacions de risc derivades del treball en funció de les causes que les generen, de la classificació dels diversos grups de risc i dels danys que provoquen en la persona i en la col·lectivitat.
- Identificar els mitjans de prevenció i protecció que cal emprar en les situacions de risc, en funció de la naturalesa de la situació i de l'abast, personal i/o ambiental, d'actuació del risc.
- Aplicar les mesures d'intervenció en cas d'accident segons la prioritat d'actuació que escaigui i d'acord amb la urgència que el cas requereix amb relació a les lesions produïdes.
- Reconèixer els drets, els deures i els procediments que es deriven de les relacions laborals.
- Identificar les condicions de treball del sector corresponent que figuren en el conveni col·lectiu.
- Diferenciar les modalitats de contractació més utilitzades en el sector actualment, segons el tipus i la finalitat del treball.
- Especificar les prestacions del règim general de la Seguretat social, en funció de les condicions exigides per a tenir-hi dret, el temps de durada i les quantitats econòmiques, si és el cas.
- Relacionar els requeriments del lloc de treball amb les actituds i capacitats personals.
- Diferenciar els requisits i les característiques de la inserció laboral en funció de la modalitat que s'adopti (treballador autònom, empresa social, assalariat o funcionari).
- Diferenciar el tipus de mercat, les relacions entre oferta i demanda, i el procés de determinació dels preus.
- Relacionar els efectes de les relacions econòmiques internacionals en l'activitat de l'empresa.
- Identificar les àrees funcionals d'una empresa-tipus del sector i les relacions que s'estableixen entre elles a partir de diferents models organitzatius.
- Identificar la situació econòmica i financera d'una empresa a partir de les dades bàsiques i les possibilitats de finançament.

### CONTINGUTS

#### UD1. Legislació i relacions laborals.

NA 1. El dret del treball, el contracte de treball i modalitats de contractació.  
NA 2. El salari i el temps de treball. Modificació, suspensió i extinció del contracte de treball.

#### UD3. Orientació i inserció laboral.

NA1. El mercat de treball.  
NA2. L'orientació professional i la recerca d'ocupació. El treball per compte propi.

#### UD4. Principis d'economia i organització d'empresa.

NA 3. Representació dels treballadors i conflictes col·lectius.  
NA 4. La Seguretat Social. Prestacions.

## UD2. Salut laboral.

NA 1. Salut Laboral.  
NA 2. Condicions de treball i factors de risc.

NA 1. Economia i sistema econòmic de mercat.  
NA 2. Variables macroeconòmiques i indicadors socioeconòmics. El comerç internacional.  
NA 3. L'empresa com a organització.  
NA 4. El funcionament econòmic de l'empresa.

## AVALUACIÓ

L'avaluació es realitza d'acord amb els percentatges següents:

### 1 - Conceptes (70%) i procediments (20%): 90%

Les proves constaran generalment de dues parts, una part teòrica (test i preguntes per desenvolupar i/o exercicis / supòsits pràctics).

### 2 - Actituds: 10%.

Es valoraran entre altres la puntualitat d'entrada i de sortida, la participació activa a classe, la cura en la presentació dels treballs escrits (exercicis i supòsits).

Els criteris d'avaluació del crèdit de FOL els facilitarà el docent en un document apart.

## CONVOCATÒRIA EXTRAORDINÀRIA

L'alumnat que, després de la sessió d'avaluació final ordinària hagi de superar el crèdit, podran presentar-se voluntàriament a la convocatòria extraordinària. En aquest cas, l'estudiant només haurà d'examinar-se de la totalitat del crèdit en els següents casos:

- Si té suspeses 4 o més proves escrites al llarg del curs.
- Si ha perdut el dret a l'avaluació ordinària per superació del percentatge màxim de no assistència.

## BIBLIOGRAFIA

- Lola Calvo, Pau Martí, Carles Molina i Eva Tapia. "Formació i orientació laboral. Grau Mitjà". Editorial: Mc Graw Hill ISBN: 9788448634988

## Crèdit 10: La Formació pràctica en Centres de Treball (FCT)

PROFESSORAT TUTOR: **Sandra Manso** (smanso@institutdesales.net)

HORES CURRICULARS: **410h**

### Finalitats de la FCT

- ✓ Desenvolupament d'estratègies que portin cap a un apropament entre l'estructura acadèmica i la laboral, tant en un sentit com en l'altre.
- ✓ Integració dins del currículum de l'alumnat de totes aquelles accions que estan dintre del camp de la transició cap al món del treball.
- ✓ Facilitar tant a l'alumnat com a l'empresa o institució la possibilitat de dur aquestes accions a la pràctica.

### Objectius generals de la FCT

Amb l'FCT s'han d'assolir dos objectius bàsics:

1. Orientar l'alumnat perquè pugui tenir un coneixement més clar de les pròpies capacitats i interessos.
2. Facilitar la incorporació de l'alumnat al món laboral (Inserció professional).

### Objectius específics de la FCT

#### a) Aspectes de qualificació:

- ✓ Fer un aprenentatge significatiu dels coneixements i tecnologies actuals en un ambient real de treball d'empresa o institució.
- ✓ Adquirir nous coneixements professionals.
- ✓ Desenvolupar, en el context laboral, els coneixements curriculars apresos.

#### b) Aspectes d'inserció:

- ✓ Comprendre el procés productiu i/o tasques de serveis i participar-hi.
- ✓ Adquirir hàbits de relacions humanes a l'empresa.

### Objectius terminals de la FCT del cicle

- a) Adaptar-se d'una manera responsable i participativa a les funcions pròpies d'un servei de dietètica i nutrició, o bé a un servei o empresa de restauració col·lectiva.
- b) Afrontar, amb progressiva autonomia, organització i iniciativa en el treball, les tasques de col·laboració en l'elaboració de dietes a persones o col·lectius i en programes d'educació alimentària, en el control de la qualitat higienicodietètica dels aliments i en la supervisió de la conservació, manipulació i transformació dels aliments.

c) Valorar el conjunt d'accions realitzades en el servei de dietètica o de restauració, a partir dels seus interessos i aptituds i l'experiència acumulada en la formació en centres de treball.

#### **Condicions per cursar el crèdit. Previsió de calendari**

La formació en centres de treball es podrà portar a terme en un període o més i en més d'una empresa si en una sola no es poden realitzar totes les activitats previstes.

L'alumnat podrà cursar aquest crèdit a partir del segon curs del cicle, sempre i quan tingui aprovats o estigui cursant els crèdits de primer curs.

La formació en centres de treball es podrà portar a terme simultàniament amb les hores lectives o bé de manera intensiva. Es podrà realitzar en dues modalitats:

1. De forma **ordinària**, simultàniament amb les hores lectives del cicle, és a dir, durant el curs escolar, a raó de **4 hores diàries** sense ultrapassar les **20 hores setmanals**.
  2. De forma **intensiva**, és a dir, sense compaginar-ho amb l'horari lectiu, amb un màxim de **8 hores diàries**, sense ultrapassar les **40 hores setmanals** en cas de cursar únicament les FCT.
- L'FCT es realitzarà des de les 8 fins a les 21:30 hores de dilluns a divendres, seguint el calendari escolar del centre.

#### **Criteris d'assignació de les places de FCT**

Per tal d'assignar els llocs de pràctiques es tindran en compte els següents aspectes intentant respectar part de la desiderata dels alumnes. Aquests aspectes són:

1. Estudiant del centre que només cursa la FCT
2. No haver tingut un expedient disciplinari en el centre o expulsió.
3. Expedient acadèmic, amb els crèdits superats en ordinària. Respectant la desiderata, tant en el centre de pràctiques com en el torn.
4. Idoneïtat amb el lloc de pràctiques.
5. Expedient acadèmic, amb els crèdits superats en extraordinària. Respectant la desiderata, tant en el centre de pràctiques com en el torn.
6. Expedient acadèmic, amb crèdits pendents durant el curs. I seguint les recomanacions de l'equip docent.
7. La implicació de l'estudiant en les activitats del centre: assistència a tutoria, sortides del centre, amonestacions, etc.
8. Realització de les PAU
9. Presentació de la documentació fora de termini.

Es respectaran les desiderates tenint en compte els components anteriorment mencionats.

L'equip docent de FCT com a màxim coneixedor de les característiques de les empreses i del perfil de l'alumnat valorarà l'elecció del lloc de pràctiques i podrà determinar-ne un altre si fos més positiu per l'alumnat.

#### **Ocupació places de FCT**

En base al *punt 3 de l'article 25 del Real Decret 1147/2011*, de 29 de juliol, s'estableix l'ordenació general de la formació professional del sistema educatiu, es gestiona, en base a uns criteris de prioritat, un llistat d'accés de l'alumnat a les places disponibles per al curs vigent, restant en una llista d'espera aquells alumnes als que no se'ls hagi atorgat una plaça d'FCT.

#### **Seguiment de l'alumnat**

El seguiment de l'alumnat en formació de centres de treball el farà el/la tutor/a de FCT. A més, en cada empresa l'alumnat té assignat un tutor d'empresa que en funció del pla d'activitats pactat, assigna, segueix i valora les activitats a realitzar.

El tutor o tutora de FCT és la persona de referència de l'alumnat per comunicar disconformitats o queixes importants en el desenvolupament de la FCT. En cap cas les ha de plantejar al tutor d'empresa. Qualsevol absència de l'estudiant cal comunicar-la al tutor/a de pràctiques i al tutor del centre de treball amb antelació sempre que sigui possible. Les hores no realitzades s'han de recuperar. En el cas de **faltes no justificades**, a més de la seva recuperació seran objecte de **sanció** per part de l'equip docent o, si s'escau, de la comissió de disciplina de l'Institut.

Durant la realització de la FCT l'alumnat ha de registrar diàriament a la plataforma **qBiD** l'activitat realitzada. El registre regular de l'activitat realitzada és un dels criteris d'avaluació de la FCT.

#### **Pèrdua de plaça per actitud negativa**

Per a poder realitzar les FCT, l'estudiant ha d'estar en disposició i demostrar al llarg del curs que presenta l'actitud necessària per l'estada formativa en l'empresa. Aquesta actitud la trobem reflectida en l'apartat "els deures de l'alumne" dins de les NFOC del centre. Els deures més destacats que l'estudiant ha de complir són:

- ✓ Deure de respecte als altres.
- ✓ Deure a l'estudi.
- ✓ Deure de respectar les normes de convivència.
- ✓ Complir les normes reflectides en la present normativa
- ✓ Deure de respectar els materials i les instal·lacions de l'Institut.
- ✓ Deure de respectar l'exercici dels drets i les llibertats dels membres de la comunitat educativa.

L'equip docent, al llarg del curs observarà i farà seguiment de la conducta de l'alumnat i mantindrà una comunicació continuada amb el tutor/a. En el supòsit que l'estudiant NO manifesti l'actitud desitjada, serà informat/da pel tutor/a, per tal de que es pugui reconduir aquesta conducta i poder optar a una plaça d'FCT.

#### Extinció de l'acord de col·laboració (conveni)

L'equip docent del cicle formatiu, a proposta del tutor/a, pot proposar a la direcció del centre l'extinció del conveni de pràctiques amb l'entitat o empresa col·laboradora. La proposta d'extinció pot fonamentar-se, per part de l'alumnat, en comportaments o actituds inadequats o en capacitats notòriament no idònies que, per la seva permanència o intensitat, impedeixin o dificultin el normal desenvolupament de la formació pràctica, i, per part de l'empresa, pot fonamentar-se en l'incompliment de les condicions que assegurin el caràcter formatiu de l'FCT o de les normes de seguretat reglamentàries, o per haver estat sancionada per l'autoritat laboral en els sis mesos anteriors.

L'equip docent del cicle, a proposta del tutor o tutora, pot decidir l'avaluació negativa de la FCT, tot i que no s'hagués completat el nombre d'hores previstes, o bé diferir la realització de les hores de formació pràctica pendents.

**\* L'absència de més de 5 dies, sense motiu de força major, pot comportar la interrupció de les pràctiques.**

#### Empreses o institucions col·laboradores (\*)

<b>BARCELONA</b> HOSPITAL CIMA HOSPITAL DEL MAR HOSPITAL SANT PAU CLÍNICA FORUM CLÍNICA EL PALAU CLÍNICA SECRETARI COLOMA	<b>L'HOSPITALET DE LLOBREGAT</b> HOSPITAL DURAN I REYNALS HOSPITAL CREU ROJA LABORATORIS ANABIOL LA VENTANA NATURAL ESCOLA BRESSOL LA CASA DE LES FLORS HOSPITAL CREU ROJA LABORATORIS ANABIOL	<b>SANT BOI DE LLOBREGAT</b> HOSPITAL SANT JOAN DE DÉU HOSPITAL BENITO MENNI TOT NATURAL NATURALIA GASOL FOUNDATION
<b>VILADECANS</b> HOSPITAL DE VILADECANS EL MENÚ DEL PETIT CUINA JUSTA ONE NUTRITION	<b>CASTELLDEFELS</b> ADARA SL RESIDENCIAL SANTA RITA RESIDENCIAL ORENETA RESIDÈNCIA MONFELS	<b>ESPLUGUES DE LLOBREGAT</b> HOSPITAL SANT JOAN DE DEU CUIDA'T
<b>EL PRAT DE LLOBREGAT</b> NATURHOUSE	<b>MARTORELL</b> HOSPITAL DE MARTORELL	<b>SANT JOAN DESPÍ</b> RESIDÈNCIA JOSEP MÁ S I DALMAU

*\*Aquesta oferta de centres de formació (FCT) depenen de l'oferta i disponibilitat de places.*

#### Exempcions

1. L'exempció sempre s'ha de considerar com una excepcionalitat, perquè l'FCT és un mòdul essencial en la formació professional de l'alumnat.
2. L'exempció de l'FCT, que pot ser total o parcial, es podrà establir per a l'alumnat que acrediti experiència laboral i/o experiència formativa.

#### Exempció parcial

L'estudiant queda exempt d'una part de l'objectiu d'inserció, però li manca l'objectiu de qualificació.

a. L'exempció parcial s'atorga si l'alumne/a acredita experiència professional en el mateix camp i tipus i grau de competències professionals del cicle formatiu que està cursant, i un nombre d'hores igual o superior al 50% de les del crèdit d'FCT del cicle formatiu del qual se sol·licita. L'exempció serà d'un 50% de les hores del crèdit d'FCT (205 h).

b. L'exempció s'atorga per experiència professional en qualsevol activitat professional. S'haurà d'acreditar, com a mínim, el doble de les hores del crèdit d'FCT (820 h) del cicle formatiu del qual se sol·licita. L'exempció serà d'un 25% de les hores del crèdit d'FCT (102 h).

#### Exempció total

L'estudiant queda exempt dels objectius de qualificació i d'inserció. L'exempció s'atorga si l'alumne/a acredita **l'experiència professional en el mateix camp i competències professionals del cicle formatiu que està cursant** i un nombre **d'hores igual o superior a les del crèdit d'FCT del cicle formatiu del qual se sol·licita (410h).**

#### Documentació acreditativa de les exempcions

La sol·licitud s'ha de presentar per escrit al Tutor de FCT (model) i ha d'anar acompanyada dels documents acreditatius corresponents. La documentació ha de ser original o còpia autenticada.

El tutor o tutora d'FCT informará a l'alumnat del termini de presentació de la corresponent documentació.

Per l'exempció per experiència professional en qualsevol activitat professional (25%) ha de presentar:

- Informe de la vida laboral de la Tresoreria General de la Seguretat Social

- O, si treballa pel seu compte:
- Certificat d'alta d'activitat econòmica
- Rebuts de cotització a la Seguretat Social (si escau)
- Quota d'autònom
- Declaració trimestral positiva de l'activitat econòmica (model 130)

Per l'exempció per experiència professional en el mateix camp (50 o 100%) ha de presentar, la mateixa documentació i:

- ✓ Documents acreditatius de la seva experiència laboral, actual o prèvia en empreses o institucions, realitzant tasques o funcions en el mateix camp professional: certificat o informe de l'entitat col·laboradora, on constin les hores d'experiència laboral i que detalli l'activitat, les funcions i tasques que ha realitzat a l'entitat col·laboradora.
- ✓ La direcció del centre resoldrà la sol·licitud d'exempció en aquells casos previstos a la normativa i la traslladarà a la Direcció General de Formació Professional Inicial i Ensenyaments de Règim Especial en els altres.

#### Avaluació de la FCT

L'avaluació del crèdit d'FCT es realitzarà a partir dels objectius terminals, de les activitats formatives de referència i dels criteris generals d'avaluació establerts en el currículum del cicle formatiu.

L'avaluació del crèdit d'FCT serà continua, durant l'estada de l'alumnat a l'empresa. El tutor/a d'FCT del cicle i la persona responsable d'aquesta formació a l'empresa tindran en compte la valoració que l'alumnat en fa, a l'hora de determinar la seva idoneïtat i corregir-ne, si cal, les possibles deficiències, la qual cosa quedarà recollida en els informes que genera l'aplicatiu Qbid.

En acabar el període de formació pràctica de cada alumne/a, la junta d'avaluació, a proposta del tutor o tutora de FCT, determinarà l'avaluació final del crèdit de formació en centres de treball, tenint present:

- ✓ L'informe de la persona responsable de la formació a l'empresa.
- ✓ La informació recollida en el quadern de pràctiques telemàtic.

La Formació pràctica en Centres de Treball es qualificarà amb una única nota formulada en termes d'APTE o NO APTE. Si és apte, anirà acompanyada d'una valoració orientadora del nivell d'assoliment de les competències professionals recollides en el Quadern de pràctiques, en els termes de "Suficient", "Bé" i "Molt Bé". Aquesta valoració s'incorporarà al llibre de qualificacions de l'alumne/a. Però no computa en el càlcul de la qualificació final del Cicle Formatiu.

Més informació sobre la FCT: <http://xtec.gencat.cat/ca/curriculum/professionals/fct/>

#### **Condicions excepcionals derivades de la COVID-19**

1. **Àrea d'acció de les FCT del centre:** Baix Llobregat Litoral (*Els casos excepcionals els valorarà l'equip docent*).
2. **Mesures preventives:**  
Segons indicacions del Departament d'Educació, les empreses tenen l'obligació de posar a disposició dels alumnes totes les mesures de seguretat i prevenció individuals establertes per les autoritats sanitàries, incloent-hi la informació necessària per prevenir contagis. L'alumnat té l'obligació de contribuir al compliment de les mesures establertes
3. **Uniforme de treball (bata):**  
L'alumnat de pràctiques haurà de disposar d'uniformes diferenciats entre el centre d'estudis i el centre de pràctiques  
L'estudiant es presentarà diàriament al centre de pràctiques amb l'uniforme net i desinfectat, si preveu que no té possibilitats de tenir-lo net, desinfectat i sec d'una jornada per a la següent, seran necessaris dos uniformes.  
Instruccions de neteja i desinfecció: Es recomana rentar l'uniforme amb detergent i desinfectant a una temperatura igual o superior als 40°.

### Crèdit 11: Síntesi

PROFESSORAT: Sara Fornés i Sandra Manso

HORES CURRICULARS: 60h

#### **OBJECTIUS GENERALS**

- Analitzar les característiques fisiològiques o patològiques, i els aspectes sociològics i conductuals, que determinen les necessitats nutricionals, dietètiques i d'alimentació d'un individu o col·lectiu.
- Elaborar propostes dietètiques per a un individu o col·lectiu que siguin variades, riques i equilibrades i s'adaptin a la prescripció dietètica i a les seves característiques i necessitats, a partir de l'estudi dietètic i nutricional dels diferents tipus d'aliments.
- Descriure les característiques fisicoquímiques i organolèptiques dels aliments que intervenen en la dieta, com també el procés de producció, les condicions de transport, envasament, conservació, manipulació, transformació i cuinat segons les normes higienicosanitàries aplicables.
- Definir activitats de formació/informació alimentària a persones o col·lectius amb la utilització de recursos comunicatius de tipus oral, escrit i audiovisual.

#### **CONTINGUTS**

Presentació d'un cas pràctic a l'alumnat que haurà de permetre culminar la integració dels continguts impartits als diferents crèdits del cicle, globalitzant i interrelacionant.

És un treball en grup i com a tal implica que les tasques es reparteixin de manera equitativa. La memòria del Crèdit de Síntesi s'avalua tenint en compte tant el treball grupal com l'individual. És per això, que la nota pot variar entre els diferents membres d'un mateix grup.

Durant la realització del cas pràctic s'hauran de lliurar, obligatòriament, diferents tasques que seran avaluades.

#### ASSISTÈNCIA

El crèdit de síntesi és un crèdit més del CFGS de Dietètica, per la qual cosa l'assistència al mateix és obligatòria per a poder superar-lo. En tot cas recordem els criteris d'assistència els quals els podeu trobar en aquesta mateixa Guia de l'alumne:

- Quan el percentatge d'hores de no assistència a un crèdit superi el 20% de les hores totals de l'avaluació del crèdit, l'alumne/a perdrà el dret a l'avaluació ordinària i solament conservarà el dret a la convocatòria extraordinària.
- A excepció de l'alumnat que demani la semipresencialitat i compleixi amb els requisits, a qui el percentatge de no assistència se li considerarà del 50 %.

#### HORARI

Es realitza durant dues hores setmanals al llarg del curs.

#### AVALUACIÓ

La nota final serà individual i compresa entre 1 i 10. La valoració dels diferents components del Crèdit de Síntesi serà la següent:

- **Tasques i reptes: 20%.** Comprendrà l'entrega de les diferents tasques i reptes, tant individuals i grupals, programades durant els tres trimestres.
- **Actitud: 10%.** Es tindrà en compte els valors de col·laboració, iniciativa, assistència, puntualitat, seguiment de la normativa de centre (especialment pel que fa a l'ús dels telèfons mòbils), respecte, etc.
- **Informe final: 50%.** Avaluació del document final del crèdit. Per tal de poder lliurar l'informe final per a la seva avaluació, caldrà tenir aprovada la nota final corresponent a les tasques i reptes.
- **Defensa oral: 20%.** Per tal de poder realitzar la defensa oral i poder superar el crèdit, caldrà tenir aprovat l'informe final.

#### RECUPERACIÓ

L'estudiant que no hagi superat el CS tindrà opció de recuperar-lo durant els dies de la convocatòria extraordinària, el tutor/a li concretarà el dia i l'hora de recuperació. Si l'estudiant suspèn la recuperació haurà de tornar a fer el Crèdit de Síntesi al curs següent.

#### BIBLIOGRAFIA

Support bibliogràfic de tots els crèdits del cicle formatiu: llibres, material elaborat pel professorat, plataforma Moodle etc.

### Crèdit 12: Complementació alimentària i herbodietètica

PROFESSORAT: **Miguel Cativiela** (mcativie@institutdesales.net)

HC: **33h**

#### OBJECTIUS GENERALS

- Conèixer les bases teòriques i pràctiques relacionades amb l'exercici físic.
- Relacionar diferents adaptacions fisiològiques de l'exercici físic amb les implicacions dietètiques que comporten.
- Identificar les principals plantes medicinals utilitzades en la fitoteràpia aplicada a l'esport.
- Seleccionar segons criteri científic i pràctica clínica, les ajudes ergogèniques i els suplementos alimentosos, per augmentar el rendiment esportiu.

#### CONTINGUTS

##### UD1. Fisiologia de l'exercici físic.

NA1. Adaptacions fisiològiques: *musculars, cardiovasculars i respiratòries.*

NA2. Vies energètiques anaeròbiques: *fosfocreatina i glicogen.*

NA3. Vies energètiques aeròbiques: *glucosa, àcids grassos i aminoàcids.*

##### UD2. Fitoteràpia i herbodietètica aplicada a l'esportista.

NA1. Sistema musculoesquelètic.

NA2. Sistema nerviós.

NA3. Plantes adaptògenes.

##### UD3. Estratègies dietètico-nutricionals aplicades a l'esport.

NA1. Guany i pèrdua de pes corporal.

NA2. Hidratació.

NA3. Factors limitants del rendiment esportiu.

##### UD4. Ajudes ergonutricionals i suplementació en l'esport.

NA1. Estructuració de la dieta de l'esportista.

NA2. Suplementació: *vitamines, minerals i antioxidants.*

NA3. Probiòtics i prebiòtics.

#### AVALUACIÓ

L'avaluació es realitzarà d'acord amb els següents percentatges:

**Conceptes: 50%**



- ✓ Proves escrites sobre els continguts. Podran ser de resposta múltiple (test), preguntes curtes, vertader/fals, etc.

**Procediments: 40%**

- ✓ Exercicis proposats al llarg de la unitat didàctica, treballs en grup i/o individuals i casos pràctics.

**Actituds: 10%**

- ✓ Es valorarà entre d'altres, l'assistència i puntualitat, la iniciativa i participació a classe, l'interès mostrat, etc.

#### BIBLIOGRAFIA

- Dossiers i Materials penjats a la plataforma **Moodle**.
- Articles de revistes i documents determinats pel docent.
- Diferents pàgines webs i blogs
- Suplementació nutricional – Ascensión Marcos Sánchez i Begoña Olmedilla Alonso.

### 3. Avaluació del Cicle formatiu

L'avaluació de l'aprenentatge de l'alumnat de cicles formatius és continuada, integrada en el procés d'aprenentatge, té en compte l'organització modular i es fa per crèdits. De manera general, l'avaluació de l'alumnat de cicles formatius es fa a partir de la constatació de l'assoliment de les capacitats expressades en els objectius generals del cicle.

L'aplicació del procés d'avaluació continuada requereix, per part de l'alumnat, l'assistència regular a les classes i el seguiment de les activitats de les diverses UD que conformen cadascun dels crèdits del cicle formatiu.

#### 3.1 Avaluacions trimestrals i avaluació extraordinària

Durant el curs acadèmic es realitzaran tres sessions d'avaluació parcials (ordinària), a finals de cada trimestre i una avaluació extraordinària, a final de curs.

L'estudiant que, després de la sessió d'avaluació final ordinària, hagi de superar determinats crèdits pendents, podrà presentar-se a la convocatòria extraordinària.

En aquells casos en què l'alumnat, per ingrés hospitalari, defunció familiar (*2n grau de consanguinitat*) o causa jurídica, correctament documentats, no pugui assistir a la prova ordinària, tindrà dret a una data alternativa. Qualsevol situació excepcional serà valorada per l'equip docent.

Les dates i hores d'aquestes recuperacions, seran inamovibles.

#### Convocatòria extraordinària

Els estudiants que no superin l'avaluació ordinària, podran recuperar la matèria pendent a la convocatòria extraordinària. El docent o docents que imparteixen cadascun dels crèdits, determinaran tant les proves d'avaluació com les activitats (*dossiers, treballs, etc.*) que calguin per tal de superar el crèdit.

El contingut, estructura i naturalesa de les activitats demanades pel professorat, seran semblants a les proves i instruments d'avaluació ordinaris.

Els crèdits superats mantenen la qualificació. No es pot aplicar cap mesura que possibiliti la modificació d'una qualificació positiva atorgada, és a dir, ni es poden repetir crèdits ja superats per millorar-ne les qualificacions, ni es poden establir fórmules (*presentació a recuperacions, convocatòries extraordinàries, etc.*) per incrementar-ne la qualificació positiva.

**IMPORTANT:** En aquesta convocatòria, si l'estudiant ha suspès un 50% o menys dels procediments d'avaluació, es presentarà a tots aquells no superats. Si suspèn més del 50%, l'estudiant s'examinarà de tots els procediments d'avaluació impartits durant el curs; independentment d'haver-los aprovat o no, durant la convocatòria ordinària.

En aquells casos en què l'alumnat, per ingrés hospitalari, defunció familiar (*2n grau de consanguinitat*) o causa jurídica, correctament documentats, no pugui assistir a la prova ordinària; tindrà dret a una data alternativa. Qualsevol situació excepcional serà valorada per l'equip docent.

#### 3.2 Criteris d'avaluació i qualificació dels crèdits. Càlcul de la qualificació final del cicle

L'avaluació dels crèdits lectius es qualificarà de **l'1 al 10, sense decimals**. Es consideraran positives les qualificacions iguals o superiors a 5, i negatives les restants. S'estableixen els següents criteris d'avaluació, en forma de percentatges:

CONCEPTES I PROCEDIMENTS	90% de la qualificació
ACTITUD	10% de la qualificació

Trimestralment es realitzaran diverses proves escrites i pràctiques on els estudiants demostraran haver assolit els coneixements conceptuals i procedimentals de cadascun dels crèdits que conformen els dos cursos. A més, també es valorarà l'actitud mostrada (*l'actitud es reflecteix en diversos aspectes com l'interès mostrat, l'assistència a les sessions, etc.*).

Per a poder aprovar cadascuna de les unitats didàctiques que conformen cada crèdit, serà necessari obtenir una **qualificació igual o superior a 5**, en els tres blocs de manera individual: **Conceptes, Procediments i Actituds**.

L'avaluació dels crèdits es farà de forma continuada per unitats didàctiques. La nota de cada unitat didàctica serà el resultat de la suma dels tres continguts (C, P, A), segons la distribució dels percentatges establerts per a cada crèdit i que consten en aquesta mateixa Guia. En un mateix crèdit, els percentatges o pes de les qualificacions entre Conceptes i Procediments poden variar dintre de cada Unitat Didàctica.

Cadascun dels instruments d'avaluació de totes i cadascuna de les UD, ja pertanyin a conceptes, procediments o actituds; s'haurà de superar de manera independent amb **una qualificació igual o superior a 5 punts**.

En finalitzar el trimestre s'emetrà una nota que serà un nombre sencer (*suma dels tres conceptes anteriors*) que equivaldrà a la qualificació obtinguda per l'estudiant en el trimestre i es farà constar a l'acta d'avaluació oficial del trimestre.

CONCEPTES	PROCEDIMENTS	ACTITUDS
Comprensió de la matèria docent. Definicions. Anàlisi. Part teòrica dels exàmens.	Resolució d'exercicis o problemes. Presentació d'apunts. Realització de pràctiques. Resolució de dubtes. Representació gràfica. Part pràctica dels exàmens.	Assistència continuada a classe. Puntualitat. Atenció a les explicacions. Rigor en la metodologia de treball. Predisposició positiva al treball. Respecte al material. Sentit crític personal de la pròpia feina. Iniciativa pròpia.

Per superar el cicle formatiu cal que tots els crèdits i tots els mòduls professionals tinguin qualificació positiva i cal, a més, haver obtingut la valoració de APTE en el crèdit FCT. La qualificació final del cicle s'expressarà amb dues xifres decimals. Aquesta qualificació serà la mitjana ponderada per les hores respectives, de les qualificacions que tinguin expressió numèrica dels mòduls i dels crèdits que no s'integren en cap mòdul que componen el cicle. En conseqüència, en el càlcul de la qualificació final del cicle no es tindran en compte les qualificacions de **APTE, EXEMPT O CONVALIDAT**.

### 3.3 Condicions per a la realització de pràctiques dels Crèdits C2, C4 i C5:

En els crèdits C4 (2n curs) i C5 (1r curs) l'alumnat haurà de portar la **vestimenta adequada** per fer la pràctica d'acord amb les instruccions del professorat, entre d'altres les següents:

- Bata blanca de màniga llarga i calçat tancat.
  - Cabells totalment recollits.
  - No dur joies (*anells, collars, polseres, etc.*).
  - No dur barret/gorra, bufanda o fulards, per motius de seguretat i higiene.
- ❖ L'alumnat haurà de comprar una **bata blanca de laboratori** per a les pràctiques de C4 i C5.
  - ❖ El professorat que imparteix el crèdit informarà el primer dia de classe com ha de ser aquesta bata.

Al **crèdit C2**: les normes higièniques són les mateixes per a C4 i C5, amb la diferència que caldrà portar un davantal i **NO es permet portar les ungles pintades**.

- ✓ Les bates es desaran a una guixeta del propi centre amb tancat de seguretat per a cada mig grup classe, A i B, tant per a C4 (1r curs) com per a C5 (2n curs).
- ✓ Els davantals es desaran a la cuina (Aula Teòrica 1) a un dels armaris tancats amb clau.
- ✓ L'alumnat haurà de fer-se responsable de la bata/davantal i de la seva higiene periòdica.

### 3.4 Convocatòries del cicle formatiu

**L'estudiant pot cursar cada crèdit un màxim de tres vegades, en el mateix centre i en un mateix cicle formatiu, a excepció del crèdit de FCT, que es pot avaluar un màxim de dues vegades.** Pot presentar-se a les convocatòries d'avaluació i qualificació d'un mateix crèdit un màxim de quatre vegades, i computen tant les ordinàries com les extraordinàries. Un cop exhaurides les quatre convocatòries, per motius o circumstàncies de caràcter excepcional, l'estudiant pot sol·licitar una cinquena convocatòria, de caràcter extraordinari, al director o directora del centre, que l'ha de resoldre mantenint el criteri de cursar un crèdit un màxim de 3 vegades.

La presentació a les convocatòries extraordinàries és voluntària. A l'estudiant que no s'hi presenti no se li comptarà la convocatòria extraordinària a efectes del còmput màxim, i constarà a efectes d'avaluació final com a no presentat (NP).

En qualsevol crèdit, durant la realització d'un examen el professorat podrà demanar a l'alumnat que evidencii que no porta cap dispositiu de reproducció de so en el moment de realitzar una prova (*cabells llargs, mocador, etc.*).

### 3.5 Promoció de curs, mòduls que cal haver superat per matricular-se d'altres i superació del cicle

La qualificació final del cicle s'expressarà amb dues xifres decimals. Aquesta qualificació serà la mitjana ponderada per les hores respectives, de les qualificacions que tinguin expressió numèrica dels mòduls i dels crèdits que no s'integren en cap mòdul que componen el cicle. En conseqüència, en el càlcul de la qualificació final del cicle no es tindran en compte les qualificacions de "apte", "exempt" o "convalidat".

L'estudiant que, un cop realitzada la convocatòria extraordinària, hagi superat un nombre de crèdits amb càrrega horària superior al 60% de la durada horària del conjunt dels crèdits del primer any, pot matricular-se en el segon curs del cicle i ha de cursar els crèdits pendents del primer any. En cas contrari, es matricularà en els crèdits no superats del primer curs del cicle i opcionalment en els crèdits del segon any que no presentin incompatibilitat horària significativa o curricular, segons el projecte del centre i la disponibilitat de places.

*\*Es recomana tenir aprovats, haver cursat o estar cursant els crèdits C2 i C7 de 1r curs, per tal de poder tenir una base de coneixements suficient de cara a integrar i assolir amb èxit, el crèdit C3 de 2n curs.*

#### **4. Promoció acadèmica i professional**

##### **4.1 Titulació que s'obté i competència general**

**Títol:** *Tècnic/a Superior en Dietètica.*

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

##### **4.2 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.**

1. Organitzar, desenvolupar i gestionar un fitxer de pacients/clients, tenint en compte les diferents necessitats d'atenció i el nivell de documentació que es maneja.
2. Gestionar el pla de manteniment dels equips i la maquinària del servei/unitat/gabinet.
3. Planificar i gestionar l'emmagatzematge, la reposició i l'adquisició, en el seu àmbit de competència, de l'instrumental i el material utilitzat a la unitat/servei/gabinet.
4. Crear, desenvolupar i mantenir bones relacions amb pacients/clients reals o potencials.
5. Obtenir els informes i els resums d'activitats mitjançant el tractament de la informació de la base de dades.
6. Interpretar informació científicotècnica (processos d'anàlisi, de qualitat, manuals de procediments i equips) i adaptar procediments, produir informació oral o escrita que permeti l'execució de l'activitat amb els nivells de qualitat establerts, i optimitzar els recursos assignats.
7. Programar el treball de la unitat/gabinet, i preveure, assignar o distribuir tasques, equips, recursos o temps d'execució, en el seu àmbit de competència.

###### **b) Elaborar i supervisar dietes adaptades a persones i col·lectius segons les seves necessitats nutricionals:**

1. Realitzar la caracterització dietètica específica d'una persona o col·lectiu.
2. Elaborar "dietes tipus" segons l'edat, l'activitat i les característiques fisiològiques o funcionals de l'individu o col·lectiu.
3. Realitzar el seguiment i comprovar l'acceptació de les dietes prescrites, tant a individus com a col·lectius.

###### **c) Elaborar i supervisar dietes adaptades a pacients i col·lectius segons la seva patologia específica:**

1. Interpretar la prescripció dietètica establerta.
2. Realitzar la caracterització dietètica individual de cada pacient/client.
3. Elaborar dietes adaptades a cada pacient segons la seva patologia específica, seguint la prescripció dietètica.
4. Elaborar "dietes tipus" segons els processos fisiopatològics que puguin afectar els diferents col·lectius.
5. Realitzar el seguiment i comprovar l'acceptació de les dietes prescrites, tant a individus com a col·lectius.

###### **d) Controlar i supervisar la composició qualitativa dels aliments per determinar-ne la qualitat higienicodietètica:**

1. Realitzar el manteniment preventiu i d'ús, controlar les reparacions, comprovar el funcionament i realitzar calibratges de rutina dels equips al seu càrrec, seguint el procediment establert i la fitxa de manteniment.
2. Programar la presa de mostres per a la realització d'anàlisis d'aliments "in situ".
3. Obtenir mostres d'aliments, en les condicions de qualitat establerta.
4. Realitzar tècniques analítiques "in situ" dels aliments, mitjançant equips mesuradors i tècniques estandarditzades.
5. Envasar, conservar, transportar, enregistrar i remetre les mostres preses al laboratori d'anàlisi en les condicions adequades.
6. Interpretar i enregistrar les dades analítiques obtingudes en l'estudi.

###### **e) Supervisar la conservació, la manipulació i la transformació dels aliments de consum humà:**

1. Supervisar la recepció dels aliments adquirits, i comprovar-ne la qualitat higiènica i l'adequació a les pautes prescrites.
2. Supervisar els processos d'emmagatzematge i conservació dels aliments de consum humà, i garantir-ne la qualitat higienicodietètica.
3. Controlar, mantenir i vigilar els sistemes d'higienització dels aliments segons les normes de qualitat.
4. Controlar i vigilar la manipulació d'aliments de consum humà per evitar la seva possible contaminació i mantenir les seves característiques nutritives.

5. Supervisar el procés de transformació dels aliments per a consum humà.
6. Revisar, controlar i supervisar les condicions higienicosanitàries dels aliments i les instal·lacions (cuines i menjadors col·lectius).

**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:**

1. Realitzar estudis sobre els hàbits alimentaris d'un grup de població.
2. Elaborar i programar activitats educatives sobre etiopatogènia i prevenció de patologies associades a desordres alimentaris, i proporcionar informació i coneixements de salut alimentària a altres agents sanitaris i a la comunitat.
3. Educar i motivar les persones en pautes d'alimentació saludables.
4. Desenvolupar i impulsar estratègies encaminades a la promoció de la salut d'una comunitat i actuar com a dinamitzador d'activitats d'educació alimentària en col·lectius amb diferents nivells de formació i motivació.
5. Educar les persones i els col·lectius en el consum de productes alimentaris.

**4.3 Formació complementària i cicles formatius de grau superior afins**

- CFGS Restauració

Altres cicles de grau superior de la branca sanitària, encara que no necessàriament relacionats amb el CFGS de Dietètica, són:

- |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| ● Anatomia patològica i Citologia | ● Laboratori de diagnòstic clínic |
| ● Audiopròtesis                   | ● Pròtesis dentals                |
| ● Documentació sanitària          | ● Audiologia protètica            |
| ● Higiene bucodental              | ● Radioteràpia                    |
| ● Imatge per al diagnòstic        | ● Salut ambiental                 |

**4.4 Llocs de treball que pots dur a terme**

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| ● Tècnic en dietètica i nutrició.                          | ● Tècnic en higiene dels aliments. |
| ● Responsable d'alimentació en empreses de servei d'àpats. | ● Consultor en alimentació.        |
|  | ● Educador sanitari.               |

I desenvoluparà la seva feina a hospitals, menjadors de residències generals i geriàtriques, menjadors escolars o d'empreses, serveis de restauració, atenció primària i comunitària i indústria alimentària.

**4.5 Accés a estudis universitaris**

Les persones que superen un cicle formatiu de grau superior obtenen el títol de tècnic superior, que els permet accedir: a qualsevol estudi universitari oficial de grau.

**4.6 Adreces útils**

- **Intranet Institut de Sales:** <https://agora.xtec.cat/iesdesales/>
- **iEduca (Control assistència):** <https://www.ieduca.com/>
- **Canal Educació (Generalitat de Catalunya):** <http://queestudiar.gencat.cat/ca/index.html>
- **Todo FP (Ministerio de Educación y de Formación Profesional):** <https://www.todofp.es/inicio.html>
- **Becas y ayudas para estudiar formación profesional (Ministerio de Educación y de Formación Profesional):** <https://www.educacionyfp.gob.es/servicios-al-ciudadano/catalogo/estudiantes/becas-ayudas/para-estudiar/formacion-profesional.html>
- **Servei d'ocupació de Catalunya (SOC):** <https://serveiocupacio.gencat.cat/ca/inici/>
- **Centre de promoció econòmica i serveis a les empreses (Ajuntament de Viladecans):** [www.cancalderon.es](http://www.cancalderon.es)

**ANOTACIONS**

# GUIA DE L'ALUMNAT



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació  
**INSTITUT DE SALES**



Programa finançat pel Ministeri de Educació, Cultura i Esport i cofinançat pel Fons Social Europeu



**Projecte de qualitat i  
millora contínua**