



Guia de l'alumnat
CFGS DIETÈTICA
Curs 2023-24

Índex

1. Organització del Cicle Formatiu.	2
1.1. Perfil professional del cicle	2
1.2 Formació complementària i cicles formatius afins	6
1.3. Organització dels continguts en Crèdits.	7
1.4. Horari del cicle. Aules i professorat.	8
1.5. Plans docents: Guia de cada Mòdul professional.	8
2. La Formació pràctica en Centres de Treball (FCT)	11
3. Avaluació del cicle formatiu	11
3.1. Avaluacions	11
3.2. Instruments d'avaluació	11
3.3.- Qualificacions	12
3.4. Convocatòries	12
4. Règim d'assistència semipresencial	
5. Plans docents	12

1. Organització del Cicle Formatiu.

1.1. Perfil professional del cicle

L'alumnat que superi aquest cicle formatiu de grau superior obtindrà la titulació de Tècnic Superior en Dietètica ordenat pel decret DECRET 50/1998, de 3 de març, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de dietètica (DOGC núm. 2622, de 20 d'abril de 1998).

Aquests estudis capaciten 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.

Les **competències** i les 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 higienodietètica:
 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.

Capacitats clau:

Són les capacitats, majorment de tipus individual, més associades a conductes observables en l'individu i són, en conseqüència, transversals -en el sentit que afecten molts llocs de treball- i transferibles a noves situacions.

a) Capacitat de resolució de problemes:

És la disposició i habilitat per enfrontar-se i donar resposta a una situació determinada mitjançant l'organització o l'aplicació d'una estratègia o seqüència operativa (identificar, diagnosticar, formular solucions i avaluar), definida o no, per tal de trobar-hi la solució.

Aquesta capacitat es manifesta en:

La proposta de dietes alternatives o aliments substituïtoris a persones o col·lectius sense patologia, tenint en compte les seves característiques, preferències i possibilitats.

L'adaptació de la dieta establerta a persones amb patologia quan es detecten incidències en el seu seguiment, de manera que s'adeqüi a la prescripció facultativa i a les necessitats del pacient/client.

La proposta al responsable sobre les accions que cal prendre quan es detecten alteracions en la qualitat dels aliments o inadequacions dels processos de manipulació i cuinat, en l'àmbit de les seves competències.

La proposta de solucions alternatives davant de la manca d'algun aliment o producte necessari per a l'elaboració dels menús establerts.

La proposta de solucions d'urgència quan es produeixen incidències o avaries en les instal·lacions de la cuina.

b) Capacitat d'organització del treball:

És la disposició i habilitat per crear les condicions adequades d'utilització dels recursos humans o materials existents, per tal de dur a terme les tasques amb la màxima eficàcia i eficiència.

Aquesta capacitat es manifesta en:

L'organització del treball propi en la unitat o servei de dietètica, la previsió de les activitats que cal realitzar i els recursos necessaris.

El seguiment ordenat dels procediments establerts per a l'elaboració de les dietes.

La definició de les fases de preparació i cuinat dels aliments, de manera que s'optimin els recursos materials i humans del servei o unitat de restauració col·lectiva.

L'organització del propi treball en la supervisió i el control de la unitat o servei de restauració col·lectiva, de manera que els processos de recepció, conservació, manipulació, transformació i cuinat dels aliments es realitzin en condicions de qualitat i en el temps previst.

c) Capacitat de responsabilitat en el treball:

És la disposició per implicar-se en la feina, considerant-la l'expressió de la competència personal i professional, i vetllar pel bon funcionament dels recursos humans o materials relacionats amb el treball.

Aquesta capacitat es manifesta en:

La identificació de les necessitats nutricionals de persones o col·lectius sense patologia, l'elaboració de dietes adaptades a les seves necessitats i la realització del seu seguiment.

La interpretació i el seguiment de les prescripcions facultatives en l'elaboració de dietes adaptades a persones o col·lectius amb patologies específiques.

L'aplicació de tècniques analítiques senzilles sobre la qualitat alimentària i higienicosanitària dels aliments, i la informació sobre mesures correctives i la seva proposició.

L'observació de les condicions de conservació, manipulació i transformació dels aliments de consum humà, la detecció d'alteracions en la seva qualitat i riscos per a la salut, i la proposició de mesures correctives.

La col·laboració en programes d'educació alimentària i promoció d'actituds i hàbits preventius i higienicosanitaris.

El manteniment de la funcionalitat i la millora del rendiment de la unitat de treball, tenint cura dels aspectes organitzatius, humans, materials i funcionals que li siguin assignats.

d) Capacitat de treball en equip:

És la disposició i habilitat per col·laborar d'una manera coordinada en la tasca realitzada conjuntament per un equip de persones, per tal d'assolir un objectiu proposat.

Aquesta capacitat es manifesta en:

La participació en el disseny i l'aplicació de programes i estratègies de promoció de la salut i la informació/formació alimentària.

La participació en l'aplicació de noves tècniques d'anàlisi i control dels aliments i en programes d'investigació i de formació alimentària.

La col·laboració amb els facultatius i altres professionals de la unitat/servei de dietètica en l'elaboració i l'adaptació de dietes, i en el seguiment dietètic de les persones o col·lectius afectats.

La col·laboració amb el personal de la cuina d'unitats o empreses de restauració col·lectiva, per tal de definir criteris d'organització i treball que millorin l'eficàcia i la qualitat del servei.

e) Capacitat d'autonomia:

És la capacitat per realitzar una tasca de forma independent; és a dir, executant-la de principi a fi sense necessitat de rebre cap ajut o suport.

Aquesta capacitat de treballar de forma autònoma no vol dir que el professional, en algunes tasques concretes, no hagi de ser assessorat.

Aquesta capacitat es manifesta en:

L'organització i la gestió dels recursos humans i materials assignats a la unitat o servei de dietètica.

La interpretació de la informació de les prescripcions dietètiques definides pel facultatiu.

La identificació de necessitats dietètiques de persones o col·lectius sense patologia.

L'elaboració de dietes i menús adaptats a les necessitats de persones o col·lectius.

La realització d'enquestes i qüestionaris de captació de dades per a l'elaboració, l'adaptació i el seguiment de dietes.

La comprovació que els processos de conservació, transformació i manipulació dels aliments es realitzen en condicions de qualitat.

La realització d'anàlisis senzilles sobre la qualitat dels aliments.

La realització dels programes i les activitats d'educació sanitària i promoció de la salut a persones o col·lectius que li siguin assignats.

f) Capacitat de relació interpersonal:

És la disposició i habilitat per comunicar-se amb els altres amb un tracte adient, amb atenció i empatia.

Aquesta capacitat es manifesta en:

El reconeixement, la comprensió i el respecte a les característiques culturals i socials de les persones o col·lectius.

L'atenció i la informació a les persones o col·lectius durant l'elaboració, l'adaptació i el seguiment de les dietes.
La comunicació al facultatiu, i a d'altres professionals del servei o unitat de dietètica, de tots els aspectes que siguin significatius per a la millora de la qualitat del servei.

La comunicació cordial amb el personal que intervé en el servei o empresa de restauració col·lectiva.

g) Capacitat d'iniciativa:

És la disposició i habilitat per prendre decisions sobre propostes o accions. Donat cas que vagin en la línia de millorar el procés, producte o servei, per canvi o modificació, s'està definint la capacitat d'innovació.

Aquesta capacitat es manifesta en:

L'interès per conèixer noves tècniques o avenços científics relacionats amb la dietètica i la nutrició.

L'adaptació de les dietes establertes quan es detecten problemes en el seu seguiment.

La proposta de nous productes alimentaris i de variabilitat en les combinacions i formes de presentació dels menús que millorin la qualitat dietètica i s'adaptin a les preferències de les persones o col·lectius.

Els principals subsectors en què pot desenvolupar la seva activitat són:

Atenció primària i comunitària: unitats de promoció de la salut o consultes d'atenció primària.

Unitats de recolzament: salut mental, pediatria, higiene bucodental i geriatria.

Salut pública: servei d'higiene dels aliments.

Serveis generals hospitalaris: unitats o serveis de dietètica i nutrició.

Serveis de restauració: cuines d'hospitals.

Empreses de servei d'àpats. Restaurants i hotels. Menjadors col·lectius de residències generals i geriàtriques, llars d'infants, menjadors escolars i d'empreses.

Indústria alimentària: departament de disseny d'aliments preparats i precuinats. Departament de promoció de productes alimentaris. Control i formació de manipuladors d'aliments.

Aquest professional exercirà la seva activitat doncs, en dos vessants:

-A l'àmbit sanitari realitzarà activitats d'elaboració de dietes terapèutiques, com és el recolzament al tractament de malalts ambulatoris i hospitalitzats; desenvoluparà programes de promoció de la salut i educació sanitària alimentària destinats a altres professionals sanitaris, de serveis de restauració o a grups de població; participarà en l'elaboració de mapes alimentaris i supervisarà la qualitat higienicodietètica dels aliments.

-En empreses de servei d'àpats, de restauració i indústries alimentàries prestarà assessorament sobre adquisició, conservació, manipulació, transformació i promoció de productes alimentaris, i composició de dietes i menús tipus o adaptats a col·lectius concrets de població.

Aquestes activitats podran ser desenvolupades des del gabinet de dietètica i alimentació o incorporant-se a la plantilla de les esmentades empreses com a tècnic en dietètica.

Val a dir també, que el tècnic en dietètica s'integrarà en un equip de prevenció i assistència sanitària, format per altres tècnics del seu nivell, coordinat i dirigit per un facultatiu. Aquest tècnic podrà participar en totes les activitats que es realitzen en la seva àrea de treball, incloent-hi la docència d'altres tècnics i la col·laboració en tasques d'investigació i control epidemiològic que se li assignin. El tècnic en dietètica i nutrició se situa doncs també, en les funcions d'organització/gestió de la seva unitat/gabinet de treball, com també de prestació de serveis, control de qualitat i educació sanitària.

Principals ocupacions i llocs de treball:

A títol d'exemple, i especialment amb finalitat d'orientació professional, s'enumeren a continuació ocupacions o llocs de treball que poden ser exercits si s'adquireix la competència professional definida en el perfil del títol:

Dietista.

Tècnic en dietètica i nutrició.

Responsable d'alimentació en empreses de servei d'àpats.

Tècnic en higiene dels aliments.

Consultor en alimentació.

Educador sanitari.

1.2 Formació complementària i cicles formatius afins

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

- Cicles formatius de grau mitjà
- Cures auxiliars d'infermeria
- Emergències sanitàries
- Farmàcia i parafarmàcia
- Cicles formatius de grau superior
- Anatomia patològica i citologia
- Audiologia protètica
- Documentació sanitària
- Higiene bucodental
- Imatge per al diagnòstic
- Laboratori de diagnòstic clínic
- Ortopròtesi i productes de suport
- Pròtesis dentals
- Radioteràpia
- Salut ambiental

1.3. Organització dels continguts en Crèdits.

Nivell: Formació Professional de Grau Superior

Durada: 2132 hores, distribuïdes en 2 cursos promoció 22-24

2000 hores, distribuïdes en 2 cursos promoció 23-25

Formació en el centre educatiu: 1722 hores promoció 22-24

1590 hores promoció 23-25

Formació en centres de treball: 410 hores

Mòdul	Crèdit	Professors	Curs	Hores	Hores/ set
Mòdul 1: Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat / gabinet de dietètica (Anglès)	Crèdit 1: Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat / gabinet de dietètica (Anglès)	Xavier Febrero	2	66	2
Mòdul 2: Alimentació equilibrada	Crèdit 2: Alimentació equilibrada	Oriol Roqué	1	280	8
Mòdul 3: Dietoteràpia	Crèdit 3: Dietoteràpia	Òscar Martorell	2	270	8
Mòdul 4: Control Alimentari	Crèdit 4: Control Alimentari	Oriol Roqué i Amàlia Artiga	2	191	6
Mòdul 5: Microbiologia i higiene dels aliments	Crèdit 5: Microbiologia i higiene dels aliments	Amàlia Artiga i Marc López	1	210	6
Mòdul 6: Educació sanitària i promoció de la salut.	Crèdit 6: Educació sanitària i promoció de la salut.	Mireia Cots	1	99	3
Mòdul 7: Fisiopatologia aplicada a la dietètica	Crèdit 7: Fisiopatologia aplicada a la dietètica	Mireia Cots	1	280	8
Mòdul 8: Relacions en l'àmbit de treball	Crèdit 8: Relacions en l'àmbit de treball	Pilar Torrijos	2	66	2
Mòdul 9: Formació i orientació laboral	Crèdit 9: Formació i orientació laboral	Pilar Torrijos	1	66	2
Mòdul 10: Formació en centres de treball (FCT)	Crèdit 10: Formació en centres de treball (FCT).	Oriol Roqué i Mireia Cots	2	410	
Mòdul 11: Síntesi.	Crèdit 11: Síntesi.	Òscar Martorell	2	66	2
Mòdul 12: Anglès Tècnic	Crèdit 12: Anglès Tècnic*	Òscar Martorell	1	66	2
			2	66	2
Tutoria	1 hora setmanal lectiva, no avaluable.	Mireia Cots	1	33	1
		Oriol Roqué	2	33	1

El cicle formatiu té una durada de 2.132 hores distribuïdes en 1.722 hores en el centre educatiu i 410 hores en el centre de treball (FCT). Per a la promoció 2022-24.

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). Per a la promoció 2023-25.

1r curs: s'imparteixen 28 hores lectives setmanals durant 35 setmanes.

2n curs: s'imparteixen 23 hores lectives setmanals durant 35 setmanes

*** Aquest crèdit només el cursarà la promoció 2022/2024**

1.4. Horari del cicle. Aules i professorat.

Primer curs:

HORES	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
15:00 - 16:00	Crèdit 7 Mireia Cots <u>Aula: San 5</u>	Crèdit 5 Amàlia Artiga (Grup A) <u>Aula: Cuina*</u>	-	Crèdit 7 Mireia Cots <u>Aula: San 5</u>	Crèdit 7 Mireia Cots <u>Aula: San 5</u>
16:00 - 17:00			Crèdit 7 Mireia Cots <u>Aula: San 5</u>		
17:00 - 18:00	FOL Pilar Torrijos <u>Aula: San 5</u>	Marc López (Grup B) <u>Aula: San 5</u>	Crèdit 6 Mireia Cots <u>Aula: San 5</u>	FOL Pilar Torrijos <u>Aula: San 5</u>	
18:00 - 18:30	DESCANS				
18:30 - 19:30	Tutoria Mireia Cots <u>Aula: San 5</u>	Crèdit 2 Oriol Roqué <u>Aula: San 5</u>	Crèdit 2 Oriol Roqué <u>Aula: San 5</u>	Crèdit 5 Marc López (Grup A) <u>Aula: San 5</u>	Crèdit 2 Oriol Roqué <u>Aula: San 5</u>
19:30 - 20:30	Crèdit 6 Mireia Cots <u>Aula: San 5</u>			Crèdit 5 Amàlia Artiga (Grup B) <u>Aula: Cuina*</u>	
20:30 - 21:30				-	

***en cas de tenir pràctica de laboratori és realitzarà a Lab2 (4a planta)**

Segon curs:

HORES	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
15:00 - 16:00	Crèdit 4 Amàlia Artiga (Grup A) <u>Aula: Cuina*</u>	Crèdit 1 Xavier Febrero Mercé Gómez (Grup A) <u>Aula: San4</u>	-	Síntesi Òscar Martorell <u>Aula: Info 2</u>	Crèdit 3 Òscar Martorell <u>Aula: Info 2</u>
16:00 - 17:00			RET Pilar Torrijos <u>Aula: Info 2</u>		
17:00 - 18:00		Oriol Roqué (Grup B) <u>Aula: Info 2</u>	Crèdit 3 Òscar Martorell <u>Aula: Info 2</u>	Anglès Tècnic Òscar Martorell <u>Aula: Info 2</u>	Tutoria Oriol Roqué <u>Aula: Info 2</u>
18:00 - 18:30	ESBARJO				
18:30 - 19:30	Crèdit 4 Oriol Roqué (Grup A) <u>Aula: Info 2</u>	Crèdit 3 Òscar Martorell <u>Aula: Info 2</u>	Anglès Tècnic Òscar Martorell Beñat Iturria <u>Aula: Info 2</u>	Crèdit 3 Òscar Martorell <u>Aula: Info 2</u>	-
19:30 - 20:30		Crèdit 1 Xavier Febrero Mercé Gómez (Grup B) <u>Aula: Info 2</u>	Crèdit 3 Òscar Martorell <u>Aula: ESO</u>		-
20:30 - 21:30				Crèdit 4 Amàlia Artiga (Grup B) <u>Aula: Cuina*</u>	-

*en cas de tenir pràctica de laboratori és realitzarà a Lab2 (4a planta)

1.5. Plans docents: Guia de cada Mòdul professional.

El professorat del cicle formatiu ha elaborat un **pla docent** de cadascun dels crèdits que s'imparteixen durant el curs amb els objectius generals, continguts, els criteris d'avaluació i qualificació i els instruments de recuperació de cada crèdit entre d'altres informacions.

Els trobareu al moodle.

Objectius generals del cicle formatiu:

- Processar la informació generada en la unitat de dietètica o servei de restauració col·lectiva interpretar informació científicotècnica, protocols interns de treball i documentació clínica i no clínica; identificar les característiques de programes informàtics de gestió de la unitat i d'elaboració de dietes, tipus i models de documents clínics i no clínics i recursos ofimàtics i d'arxiu; elaborar informes i instruccions d'activitats, i realitzar els processos de registre, de tramitació de documents, d'arxivament, de control d'existències i de gestió del manteniment de les instal·lacions del servei de restauració col·lectiva, per tal d'organitzar i gestionar la unitat o servei, l'adquisició i el control d'existències i la informació generada en el servei de dietètica o de restauració col·lectiva.

- Analitzar les necessitats dietètiques de persones i col·lectius identificar característiques fisiològiques, patològiques i socioculturals significatives per a la caracterització dietètica; interpretar dades antropomètriques i dades clíniques de la prescripció facultativa i de la història clínica; detectar preferències, possibilitats i d'altres dades que tinguin incidència en el seguiment de la dieta, i relacionar les dades i la informació obtinguda amb paràmetres dietètics i nutricionals de referència per tal d'elaborar i adaptar dietes i fer-ne el seguiment.
- Elaborar dietes adaptades a persones o col·lectius interpretar les dades de la prescripció facultativa, de la història dietètica i de les taules d'aliments i nutricionals; calcular els requeriments energètics necessaris, i determinar el tipus i la quantitat d'aliments que es poden consumir, la seva distribució i la forma de preparació i cuinat, i programar el seguiment dietètic, per tal de donar resposta a les necessitats dietètiques de persones o col·lectius en situacions fisiològiques o amb patologies.
- Relacionar-se amb persones i col·lectius distingir-ne les característiques, la predisposició i el nivell de comprensió; interpretar les seves necessitats i demandes, i comunicant-s'hi de forma eficaç, amable, respectuosa i adaptada a les característiques i les necessitats de l'usuari o usuaris i al context situacional, per tal d'atendre i informar d'aspectes dietètics, alimentaris i de promoció de la salut.
- Participar en programes i estratègies d'educació sanitària i promoció de la salut definir la documentació per a l'obtenció i recollida de dades; identificar les característiques socioculturals i sanitàries i els indicadors significatius per a l'estudi dietètic, i processar i interpretar la informació recollida, per tal de definir necessitats i recomanacions dietètiques adaptades a les característiques de les persones o col·lectius.
- Ensenyar i motivar en l'adquisició d'hàbits alimentaris i pautes dietètiques identificar les característiques de la persona o grup de població; adaptar els objectius i les activitats a les seves característiques i als recursos disponibles; utilitzar recursos informatius orals, escrits i audiovisuals, i organitzar activitats i recursos, per tal d'informar sobre aspectes dietètics preventius o terapèutics i fomentar en les persones o col·lectius pautes d'alimentació saludables.
- Controlar els processos de conservació, manipulació i transformació dels aliments identificar-ne les característiques fisicoquímiques i organolèptiques, i relacionar els sistemes i les condicions de conservació, envasament, emmagatzematge, preparació i cuinat amb els punts crítics i els procediments de control que s'han de realitzar; interpretar la normativa aplicable en cada cas; detectar alteracions en els processos i en els productes, i proposar les mesures correctives, per tal de verificar la qualitat higiènica i dietètica dels aliments de consum humà.
- Realitzar anàlisis senzilles de tipus sensorials, químiques i microbiològiques de productes alimentaris identificar els paràmetres que s'han d'analitzar i la normativa específica aplicable en cada cas; identificar els punts de mostreig i la tècnica d'obtenció de mostres, aplicant-hi les tècniques analítiques segons els procediments establerts; comparar les dades obtingudes amb valors i paràmetres de referència, i decidir, si cal, les accions preventives o correctives que s'han d'aplicar, per tal de controlar la qualitat dels aliments.
- Sensibilitzar-se sobre els efectes que les condicions de treball poden produir en la salut personal, col·lectiva ambiental, amb la finalitat de millorar les condicions de realització del treball utilitzant les mesures correctives i de protecció.
- Planificar el procés d'inserció en l'activitat de serveis de dietètica o de restauració col·lectiva valorar-ne els aspectes organitzatius i econòmics; identificar els drets i les obligacions que es deriven de les relacions laborals, les capacitats i les actituds requerides, i determinar les vies d'inserció possibles i els mitjans adients en cada cas, per tal d'integrar-se satisfactòriament al món laboral.
- Incorporar-se al món laboral adaptar-se a les funcions d'una unitat o servei de dietètica o de restauració col·lectiva de forma responsable i participativa; afrontar les tasques d'organització de la unitat, atenció a les persones, elaboració, adaptació i seguiment de dietes, control de la qualitat dels aliments i dels processos de conservació, manipulació i transformació amb progressiva autonomia i amb iniciativa, i valorar les aptituds i els interessos necessaris en el conjunt de les tasques realitzades, per tal d'integrar-se al sector de la dietètica.
- Integrar els diferents processos i funcions que es desenvolupen en una unitat/servei de dietètica mitjançant l'anàlisi de les característiques fisiològiques o patològiques d'un individu o grup de població, la definició de propostes dietètiques adequades i el control de qualitat dels aliments que hi intervenen, per tal de donar resposta a les necessitats dietètiques.

2. La Formació pràctica en Centres de Treball (FCT)

La informació general referent a la Formació en Centres de Treball la pots trobar a la guia general de l'alumnat de cicles.

La formació en centres de treball en el cicle formatiu de Dietètica es porta a terme de manera estàndard en el marc horari del cicle:

- De dilluns a divendres en horari de matí (4h/dia, 20h/setmanals).

3. Avaluació del cicle formatiu

A l'inici del curs, el professorat, coordinat pel tutor/a, informarà l'alumnat dels continguts del currículum formatiu, l'estructura dels Mòduls, els objectius generals del cicle i els objectius terminals de cada crèdit, així com dels criteris generals d'avaluació, promoció de curs, recuperació i superació del cicle. L'alumnat és informat de l'avaluació.

L'aplicació del procés d'avaluació continuada requereix, per part de l'alumnat:

- l'assistència regular a les classes i
- el seguiment i compliment de les activitats dels diferents mòduls.

L'avaluació dels crèdits es farà de forma continuada, per crèdits. Per a poder aprovar el crèdit s'haurà d'obtenir una qualificació igual o superior a 5.

Per superar el cicle formatiu cal que tots els crèdits tinguin qualificació positiva i cal, a més, haver obtingut la valoració de "apte" en el mòdul FCT. La qualificació final del cicle s'expressarà amb dues xifres decimals.

3.1. Avaluacions

L'aplicació del procés d'avaluació continuada requereix, per part de l'alumnat:

- l'assistència a les classes
- el seguiment i compliment de les activitats dels diferents crèdits

Durant el curs acadèmic es realitzaran tres sessions d'avaluació ordinàries, a més de l'avaluació final ordinària i una avaluació extraordinària. Per tal de superar aquells crèdits pendents després de la convocatòria ordinària, l'alumnat disposarà d'una setmana d'exàmens finals d'avaluació ordinària. Si l'alumne no supera aquestes parts pendents, haurà de presentar-se de tota l'assignatura en avaluació extraordinària.

És obligació de l'alumne conèixer exactament la matèria a recuperar i la forma de fer-ho.

Les proves i/o activitats de recuperació serviran, exclusivament, per superar UD pendent/s, en cap cas seran proves per millorar una qualificació positiva. Les recuperacions ordinàries es realitzaran abans de què el crèdit acabi. Cada professor marcarà el dia en funció del crèdit que imparteixi.

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 les convocatòries extraordinàries ni d'altres) per incrementar-ne la qualificació positiva.

3.2. Instruments d'avaluació

Els **instruments d'avaluació** seran:

- Proves orals o escrites sobre els continguts i exposició de treballs. Les proves escrites podran ser de resposta múltiple (test), o de V/F i/o preguntes curtes i/o llargues.
- Alguns crèdits tenen proves pràctiques.. El nombre de proves dependrà de la durada de cada unitat a criteri de cada docent.
- Realització de simulacions respectant els protocols, resolució de qüestionaris pràctics, exercicis i/o treballs individuals i/o en grup.

La còpia a les proves avaluadores (o l'ús de tècniques i/o suport no autoritzats) suposarà la pèrdua del dret a avaluació continuada de la part corresponent, s'haurà de presentar a la segona convocatòria de tot el crèdit.

És obligat presentar TOTES les activitats, treballs, dossiers... en la data fixada, el fet de portar un justificant no implica poder lliurar el treball més tard. S'ha d'entregar a la hora que s'imparteix la classe.

Per superar el cicle formatiu cal que tots els crèdits 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 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.- Qualificacions

Cada crèdit es qualificarà de l'1 al 10, sense decimals. Es consideraran positives les qualificacions iguals o superiors a 5,00 i negatives les restants. Per a superar el crèdit, l'alumne haurà de superar de manera independent totes les unitats didàctiques amb una nota igual o superior a 5,00 sobre 10.

Si l'alumne té una nota amb decimals es pot aproximar per sobre o per sota, al número sencer, segons el criteri del professor i tenint en compte la trajectòria acadèmica de l'alumne/a.

3.4. Convocatòries

L'alumnat pot cursar cada crèdit un màxim de quatre convocatòries 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. Un cop exhaurides les quatre convocatòries, per motius o circumstàncies de caràcter excepcional, l'alumnat pot sol·licitar una cinquena convocatòria, de caràcter extraordinari, al director o directora del centre.

La presentació a les convocatòries extraordinàries és voluntària. A l'alumnat 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. La nota màxima de la part suspesa en recuperació ordinària és un 7, sens perjudici de les altres qualificacions obtingudes.

Per superar el cicle formatiu cal que tots els crèdits tinguin qualificació positiva i cal, a més, haver obtingut la valoració de "apte" en el mòdul FCT. La qualificació final del cicle s'expressarà amb dues xifres decimals.

4. Règim d'assistència semipresencial

Relació de crèdits amb opció de cursar semipresencialitat.

	CFGS DIETÈTICA
C1	Sí
C2	Sí
C3	Sí
C4	NO
C5	NO
C6	Sí
C7	Sí
FOL	Sí
RET	Sí
Anglès	Sí
SÍNTESI	NO

5. Plans docents

Pla Docent Crèdit C1: Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica Curs 2023/2024

CICLE: Dietètica		CFGS
CRÈDIT 1: Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica		CODI: 1651
HORES TOTALS: 66h	NOMBRE SETMANES: 33	
HORES SETMANALS: 2h	CURS: 2023-24	

1.- OBJECTIUS DIDÀCTICS.

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.

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.

21. Identificar els factors que determinen la qualitat d'atenció/prestació del servei segons el tipus de servei i les funcions que desenvolupa

2.- UNITATS DIDÀCTIQUES

Unitat Didàctica	Hores totals	Data inici	Data final	Hores setmana
UD1. Primera part projecte: Gestió d'existències	22	12/09/2023	27/11/2023	2
UD2. Segona part projecte: Organització d'una unitat dietètica	22	11/12/2023	04/03/2024	2
UD3. Pla de viabilitat econòmica	8	11/03/2024	15/04/2024	2
UD4. Comunicació, promoció i difusió	14	22/04/2024	31/05/2024	2

3.- UD, NUCLIS D'ACTIVITAT I OBJECTIUS DIDÀCTICS

UD1. Primera part projecte: Gestió d'existències (22h)		
<u>Nucli d'activitat</u>	<u>OD</u>	<u>hores</u>
1. Primera part projecte: Gestió d'existències (organització, infraestructures, material, anàlisi de mercat, proveïdors i clients)	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,13	18

* Es destinaran les 4h primeres del crèdit a: la presentació de l'assignatura, la formació dels grups i la selecció del tema del projecte per part dels grups.

UD2. Segona part projecte: Organització d'una unitat/gabinet (22h)		
<u>Nucli d'activitat</u>	<u>OD</u>	<u>hores</u>
2. Segona part projecte: Organització d'una unitat dietètica (anàlisi mercat, competència, forma jurídica, epígraf IAE, codi CNAE, cronograma, DAFO)	12,13,14,15,16,17,18,19,20,21	16
2. Model Canvas	2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,15,16,17	6

UD3.Viabilitat econòmica (8 h)		
<u>Nucli d'activitat</u>	<u>OD</u>	<u>hores</u>
1.Pla de viabilitat econòmica	13,14,15,16,17,18,19,20,21	8

UD4. Comunicació, promoció i difusió (14h)		
<u>Nucli d'activitat</u>	<u>OD</u>	<u>hores</u>
1.Promoció de la idea de negoci. Elevator speech. Powtoon i animaker	14,15,16,18,20,21	10
2. Presentació dels projectes	1-21	4

4.- METODOLOGIA DOCENT/ ORIENTACIONS PEDAGÒGIQUES

Hi haurà una explicació introductòria per part del professorat. Els alumnes hauran de realitzar un projecte d'una unitat de dietètica o relacionat amb la dietètica, seguint les pautes indicades pel professor.

Treballaran de forma autònoma en grups de 3-4 persones i el professor supervisarà el treball realitzat. Les classes són presencials, d'**assistència obligatòria**. Els alumnes hauran de justificar de manera adequada la seva absència.

Aquest projecte es durà a terme durant tot el curs i a cada avaluació s'avaluaran diferents parts:

- Primera avaluació: La primera meitat del projecte
- Segona avaluació: La segona meitat del projecte i el CANVA.
- Final ordinària: La totalitat del projecte, el pla econòmic, el vídeo i la presentació.

Semipresencialitat:

Aquesta assignatura disposa de la modalitat de semipresencialitat. Els alumnes que decideixin acudir-se a la semipresencialitat hauran de demanar-la seguint les indicacions recollides en la guia de l'alumne.

L'alumne és responsable d'entregar tota la documentació al tutor i de fer el seguiment de la mateixa fins que sigui resolta per la direcció del centre. No s'admetran semipresencialitats entregades al tutor però no resoltes per la direcció del centre.

5.- CRITERIS PER A L'AVALUACIÓ / RECUPERACIÓ

- Es farà una **avaluació inicial**, sense nota, per veure el nivell del grup en temes relacionats amb l'empresa i la gestió administrativa d'un gabinet de dietètica.
- L'avaluació d'aquest crèdit és de forma continuada per unitats didàctiques. Hi haurà tres notes parcials del crèdit, una per trimestre.
- Cada trimestre, els alumnes hauran de fer el lliurament de la part de treball realitzat aquell període. En base a aquest lliurament, s'avaluarà cada trimestre.
- A final de curs, hauran de fer el lliurament del projecte acabat, que servirà per posar la nota final del crèdit.
- En la nota final, es tindrà en compte, a més del treball dels continguts i els procediments, la constància i regularitat en el lliurament de les tasques encomanades al llarg del curs.

Faltes d'assistència:

- Com a norma general, si la suma de les faltes, ja siguin justificades com no, **supera el 20% del total del crèdit**, es perdrà el dret a l'avaluació continuada i l'alumnat haurà d'examinar-se de tot el crèdit a la convocatòria extraordinària.
- En casos molt excepcionals l'equip docent valorarà altres possibilitats.

Avaluació de les UD

L'avaluació es farà de manera contínua al llarg de la seva durada. Els instruments d'avaluació de les UD són:

- Conceptes: Projecte 60%. S'haurà d'entregar cada trimestre el projecte que serà avaluat i es donarà feedback a l'alumne per tal de millorar-lo a la següent entrega.
- Procediments: Activitats de classe 30 %. Inclou diferents activitats fetes a classe: model canvas, pla econòmic, vídeo, presentació oral, així com el treball dut a terme en classe.
- Actitud: 10%. Es valorarà l'actitud i participació a classe. També hi haurà coavaluació dels membres del grup. Les faltes d'assistència no justificades i retards no justificats, restaran nota d'actitud.

Avaluació del crèdit

La nota final del crèdit serà la mitjana ponderada de les diferents UD (vegeu quadre apartat 3).

No es farà mitjana amb aquelles UD que tinguin una nota inferior a 5, per tant la UD quedarà pendent i s'haurà de recuperar.

Per tal d'aprovar el crèdit la nota final ha de ser igual o superior a 5. Si l'alumne no recupera les UD pendents no superarà el crèdit i s'haurà de presentar a la totalitat de la matèria del crèdit en una convocatòria posterior.

Recuperació

Si l'alumne suspèn el seu projecte, tindrà l'opció a presentar-se a recuperació ordinària de la part més deficient i a la segona convocatòria al mes de juny en cas de suspendre tot el treball. Per tal de recuperar el crèdit, l'alumne haurà de presentar el projecte amb tots els errors corregits i haurà de defensar-lo amb una presentació oral.

L'alumnat que tingui el crèdit suspès haurà d'informar al professorat si es presentarà o no a l'examen de segona convocatòria (la presentació a aquesta convocatòria és voluntària).

El crèdit es considerarà aprovat amb una nota igual 5. La nota màxima de la part suspesa en recuperació ordinària és un 7 sense perjudici de les altres qualificacions obtingudes.

En la convocatòria extraordinària, l'alumne que prèviament hagi suspès haurà d'entregar el projecte de nou. Aquest haurà d'estar complet, amb tots els apartats corresponents. També s'hauran d'entregar la resta de tasques: vídeo, pla econòmic i presentació powerpoint.

Absències

- **Si l'alumne al llarg del crèdit té més d'un 20% de faltes del total d'hores que té el crèdit**, perdrà el dret a convocatòria ordinària i haurà d'anar a convocatòria extraordinària de juny. Tot i així, la prerrogativa de concedir-li l'accés al mateix correspon al professor/a, prèvia valoració global de l'alumne i la seva situació, i amb el vistiplau de l'equip docent.
- Es consideraran justificades aquelles faltes acompanyades de documents oficials, com ara fulls de baixa laboral, fulls d'ingressos hospitalaris i informes mèdics on es recomani repòs. És responsabilitat de l'alumnat posar-se al dia de la feina realitzada a classe durant la seva absència.
- Les faltes seran justificades dintre d'un termini màxim de 7 dies, a comptar desde la reincorporació al centre.
- En el cas de què un alumne no pugui assistir a un examen amb causa justificada (justificant oficial) se li realitzarà la prova avaluadora durant el curs, a criteri del professor.

6.- QUALIFICACIÓ FINAL DEL CRÈDIT

Al tractar-se d'un crèdit el qual s'efectua mitjançant un projecte es farà una avaluació continua sumativa, en la que la nota final del crèdit s'obtindrà un cop es presenti tot el projecte i les altres activitats fetes a classe.

La qualificació final del crèdit es farà tenint en compte els paràmetres següents:

$$QC = 0,6 * \text{Projecte} + 0,3 * \text{Procediments (vídeo, pla econòmic i powerpoint)} + 0,1 * \text{Actitud}$$

A cada trimestre es faran tres avaluacions aproximades per veure el seguiment de l'alumne, però en cap cas aquestes avaluacions trimestrals representen la nota final del projecte, la qual només s'obtindrà al maig un cop finalitzat el projecte i totes les tasques. Les notes de 1r i 2n trimestre són només orientatives.

7.- MATERIAL DE L'ASSIGNATURA I LLIBRES DE TEXT I/O BIBLIOGRAFIA BÀSICA

Material pel seguiment de l'assignatura:

L'alumne trobarà tot el material necessari pel seguiment del crèdit al moodle de l'assignatura, on hi hauran presentacions powerpoint i documents del que es treballarà a classe. Es farà servir també material proporcionat per Gornal Activa i per la fundació FPemprèn.

8.- SORTIDES:

Hi ha plantejades sortides al llarg del curs:

- Sortida a l'entrega de premis dels diferents concursos: ImpulsFP, FPemprèn, Joves emprenedors i emprenedores de l'Hospitalet, Noves i nous professionals de Terrassa, Argó, ...

A més també es comptarà amb l'assessorament al llarg del crèdit amb els tècnics de l'Ajuntament de l'Hospitalet i de Gornal Activa, que duran a terme 1-2 sessions de xerrades. L'assistència a aquestes xerrades és obligatòria

Pla Docent Crèdit C2: Alimentació equilibrada

Curs 2023/2024

CICLE: DIETÈTICA		CFGS
CRÈDIT: 2 - ALIMENTACIÓ EQUILIBRADA		CODI: LOGSE
HORES TOTALS: 280h	NOMBRE SETMANES: 33	
HORES SETMANALS: 8h	CURS: 1er	

1.- OBJECTIUS DIDÀCTICS.

1. Relacionar els diferents nutrients i components dels aliments amb la funció que desenvolupen en l'organisme, l'aport diari necessari, 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 substituïdors 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.

2.- UNITATS DIDÀCTIQUES

Unitat Didàctica	Hores totals	Data inici	Data final	Hores setmana
UD1. Alimentació, nutrició energia i metabolisme.	48	12/09/22	18/10/22	8h
UD2. Els nutrients	72	19/10/22	21/12/22	8h
UD3. Els aliments	80	9/01/23	17/03/23	8h
UD4. Alimentació equilibrada en les diferents fases de la vida i en les diferents situacions fisiològiques.	40	20/03/23	28/04/23	8h
UD5. Alimentació i dieta equilibrada	40	01/05/23	31/05/23	8h

La distribució d'hores no té en compte ni festius (excepte vacances de Nadal i Setmana Santa) ni possibles vagues. De manera que aquesta programació es pot veure alterada resultant un dèficit d'unes 24h lectives aprox.

3.- METODOLOGIA DOCENT/ ORIENTACIONS PEDAGÒGIQUES

Explicació de la unitat didàctica per part del professor amb l'ajuda, quan el tema ho requereixi, d'eines audiovisuals i informàtiques. El crèdit és fonamentalment teòric però s'aniran intercalant diferents activitats de seguiment en forma de treballs grupals o individuals de recerca, visualització de vídeos, lectura i resum d'articles, exposicions orals, debats, resolució d'exercicis, kahoots.... Aquestes activitats proposades poden ser puntuables segons el criteri del professor i formaran part de la part procedimental de cada unitat didàctica. Alguna part molt concreta del temari requerirà de la realització d'exercicis pràctics complementaris per tal de reforçar els continguts teòrics impartits .

Totes les unitats didàctiques han d'impartir-se d'una manera seqüenciada i de forma lògica, prenent com a base els coneixements de l'alumne i, a partir d'aquí, anar augmentant la complexitat dels coneixements i la interrelació entre els nous adquirits i els ja consolidats en etapes anteriors.

4.- CRITERIS PER A L'AVUACIÓ / RECUPERACIÓ

Avaluació de les UD

Es farà una avaluació inicial sense nota al principi de la UD, per veure el nivell del grup.

S'avaluaran els coneixements, procediments i actituds de la següent manera:

☑ **Conceptes: 60%**

Proves escrites que poden contenir: preguntes curtes, preguntes de desenvolupar, preguntes tipus test amb opcions, V/F, exercicis de relacionar, exercicis de resolució de casos, exercicis d'omplir buits, resolució de problemes, etc.

☑ **Procediments: 30%**

Realització d'activitats de classe: presentacions orals, treballs de recerca, pràctiques experimentals, lectura d'articles, debats, resolució de problemes, visualització de vídeos, treballs grupals de recerca i exercicis plantejats a classe. Es valorarà positivament la bona presentació, pulcritud, ordre, conceptes correctes, bona expressió escrita i puntualitat d'entrega.

☑ **Actituds: 10%**

Assistència a classe (80% obligatori a no ser que l'estudiant agafi la semipresencialitat), tenint en compte:

- puntualitat
- realització d'activitats de classe
- participació, interès i iniciativa
- comportament
- col·laboració i cooperació en la realització de treballs en grup
- pulcritud, higiene i asèpsia
- respecte per les persones
- respecte pel material del centre

La nota de cada UD serà el resultat de la mitjana ponderada de les notes obtingudes en cadascun dels tres apartats (C, P, A) i aquesta mitjana ha de ser superior a 5 per considerar-se aprovada la UD. **Si en un examen teòric es treu una nota inferior a un 5 no es farà mitja i s'haurà de recuperar aquell examen encara que la mitjana global de la UD doni superior a 5, i al butlletí de notes apareixerà la UD com a suspesa.**

Si no s'entreguen les tasques procedimentals, s'hauran de recuperar i també constarà la UD com a suspesa fins que no es recuperin les activitats que faltin. Si la mitjana de una UD dona inferior a 5 tot i tenir totes les proves teòriques d'aquella UD aprovades, també s'hauran de recuperar les activitats procedimentals suspeses i la nota de la UD constarà com a suspesa.

Es farà **com a mínim** una prova d'avaluació de continguts teòrics per UD .

Avaluació del crèdit

La nota final del crèdit serà la mitjana ponderada de les diferents UD (vegeu l'apartat 5) en funció de les hores de cada unitat didàctica, **sempre que estiguin totes aprovades (NO es farà mitjana amb UD's suspeses).**

La nota final serà inferior a 5 sempre que hi hagi alguna unitat didàctica suspesa. La nota final romandrà suspesa fins que es recuperi la UD no aprovada.

Si l'alumne no recupera les UD pendents no superarà el crèdit i s'haurà de presentar a la **totalitat de la matèria del crèdit** en una segona convocatòria (convocatòria extraordinària) que tindrà lloc a mitjans de juny.

Si l'alumne té una nota amb decimals es pot aproximar per sobre o per sota, al número sencer, segons el criteri del professor i tenint en compte la trajectòria acadèmica de l'alumnat. Al final de curs es tindran en compte els decimals per la nota final.

L'avaluació es farà de manera contínua al llarg de la seva durada.

Recuperació

Si l'alumne té pendent alguna UD, haurà de recuperar-la abans de finalització del crèdit. Es recuperarà la part pràctica, la part teòrica o ambdues.

- Hi ha 2 períodes de recuperació: l'ordinari (durant el maig) i l'extraordinari (mitjans de juny). A l'ordinari es recuperaran els exàmens i/o la part procedimental de les unitats didàctiques suspeses, mentre que al període extraordinari s'avaluarà la **totalitat** del contingut de l'assignatura en 1 únic examen.
- En cas de no superar alguna UD es podrà recuperar en la **convocatòria ordinària** de maig. Si **s'han suspès més del 50%** del crèdit es **perdrà el dret a la recuperació ordinària i s'anirà directament a** la convocatòria extraordinària de juny.

L'alumnat que tingui el crèdit suspès haurà d'informar al professorat si es presentarà o no a l'examen de segona convocatòria (la presentació a aquesta convocatòria és voluntària).

El contingut, estructura i naturalesa de les activitats de recuperació de segona convocatòria seran semblants a les proves realitzades en primera convocatòria.

La nota màxima de la part suspesa en recuperació ordinària és un 7, sens perjudici de les altres qualificacions obtingudes.

La nota de la segona convocatòria serà de 0 a 10 punts i es considerarà aprovada amb una nota igual o superior a 5.

En cas de no superar el crèdit, aquest quedarà pendent en la seva totalitat.

Absències

Les classes són presencials, d'**assistència obligatòria**.

- **Si l'alumne al llarg del crèdit té més d'un 20% de faltes del total d'hores que té el crèdit**, perdrà el dret a convocatòria ordinària i haurà d'anar a convocatòria extraordinària de juny. Tot i així, la prerrogativa de concedir-li l'accés al mateix correspon al professor/a, prèvia valoració global de l'alumne i la seva situació, i amb el vistiplau de l'equip docent.
- **Si s'han suspès més del 50% de les hores del crèdit es perdrà el dret a la recuperació ordinària i l'alumne haurà d'anar directament a la convocatòria extraordinària de juny.**
- Es consideraran justificades aquelles faltes acompanyades de documents oficials, com ara fulls de baixa laboral, fulls d'ingressos hospitalaris i informes mèdics on es recomani repòs. És responsabilitat de l'alumnat posar-se al dia de la feina realitzada a classe durant la seva absència.
- Les faltes seran justificades dintre d'un termini màxim de 7 dies, a comptar desde la reincorporació al centre.
- En el cas de què un alumne no pugui assistir a un examen amb causa justificada (justificant oficial) se li realitzarà la prova avaluativa durant el curs, a criteri del professor.

Semipresencialitat

Si un alumne té incompatibilitat horària amb les classes, per un motiu **justificat** (per exemple horari laboral que es solapa amb les classes) i preveu que tindrà dificultats per assistir al centre, es pot adherir a la semipresencialitat. Això consisteix a què l'alumne se li permetrà faltar un màxim del 50% de les hores de cada UD sense rebre penalització. A canvi el professor enviarà tasques de seguiment específiques a aquells estudiants adscrits a la semipresencialitat, per tal de garantir un bon seguiment del curs.

Per poder adherir-se a la semipresencialitat és necessari justificar degudament i amb raons de força major els motius pels quals l'alumne no podrà realitzar el curs de manera normal. L'equip directiu del centre concedirà o refusarà la petició de semipresencialitat un cop avaluats els motius alegats per l'alumne.

5.- QUALIFICACIÓ FINAL DEL CRÈDIT

La qualificació final del crèdit (QC) s'obté segons la següent ponderació un cop aprovades per separat totes les UD:

$$Q_{\text{Final crèdit}} = 0,17 \cdot Q_{UD1} + 0,26 \cdot Q_{UD2} + 0,29 \cdot Q_{UD3} + 0,14 \cdot Q_{UD4} + 0,14 \cdot Q_{UD5}$$

El professor pot ajustar les ponderacions segons les hores reals invertides en cada unitat didàctica.

Durant el transcurs del curs hi haurà 3 notes orientatives (una al final de cada trimestre) i la nota final (en el cas d'anar a la convocatòria extraordinària també hi haurà la respectiva nota).

En el cas de les notes orientatives al fer una avaluació continuada, si la nota d' un trimestre apareix suspesa, als següents trimestres també apareixeran com a suspesos encara que s'aprovin les respectives unitats didàctiques. Quan es recuperin les parts suspeses a la ordinària de maig ja sortirà una nota final aprovada.

6.- MATERIAL DE L'ASSIGNATURA I LLIBRES DE TEXT I/O BIBLIOGRAFIA BÀSICA

Llibres de text/consulta:

- Astiasaran, Iciar. Alimentos. Ed.McGrawHill. Madrid
- Alemany, Marià. 1992. Obesidad y nutrición. Madrid: Alianza, cop.
- Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica (CESNID). Taules de Composició d'Aliments per mesures casolanes de consum habitual a Espanya. Ed.McGrawHill. Madrid.
- Larrañaga, Ildelfonso J.; Carballo, Julio M. i altres. 1997. Dietética y dietoterapia. E. McGrawHill. Madrid
- McGee, Harold. La Cocina y los Alimentos. Enciclopedia de la Ciencia y la Cultura de la Comida. Ed. Debate.
- I els llibres i pàgines web que durant el curs vagi recomanant cada professor/a.

Ordinadors portàtils i registre a la plataforma MOODLE

7.-SORTIDES:

El departament de Sanitàries té previstes una sèrie de sortides obligatòries (excepte falta degudament justificada) al llarg de curs, relacionades amb un o més crèdits del cicle, prèvia aprovació del Consell Escolar.

Pla Docent Crèdit C3: Dietoteràpia Curs 2023/2024

CICLE: Dietètica		CFGS
CRÈDIT: Dietoteràpia		CODI: C3
HORES TOTALS: 270	NOMBRE SETMANES: 33	
HORES SETMANALS: 8	CURS: 2n	

1.- OBJECTIUS DIDÀCTICS.

- 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 estàndard terapèutiques o preventives, tenint en compte la prescripció dietètica i les característiques del pacient/client 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.

2.- UNITATS DIDÀCTIQUES

Unitat Didàctica	Hores totals	Data inici	Data final	Hores setmana
UD1. Planificació dietètica i dietoteràpia	40	12/09/2023	10/10/2023	8
UD2. Dietoteràpia de l'obesitat	38	12/10/2023	16/11/2023	8
UD3. Dietoteràpia de la diabetis	27	17/11/2023	19/12/2023	8
UD4. Dietoteràpia en les patologies cardiovasculars	27	9/01/2024	2/02/2024	8

UD5. Dietoteràpia en les patologies renals, la hiperuricèmia i la gota	35	6/02/2024	7/03/2024	8
UD6. Dietoteràpia en les patologies digestives	41	8/03/2024	13/04/2024	8
UD7. Dietoteràpia d'altres sistemes i aparells	35	17/04/2024	11/05/2024	8
UD8. Dietoteràpia durant l'episodi assistencial	27	15/05/2024	31/05/2024	8

3.- METODOLOGIA DOCENT/ ORIENTACIONS PEDAGÒGIQUES

L'estratègia metodològica d'aquest crèdit serà de tipus **participativa, comunicativa i interactiva**, on el professorat tindrà un paper de guia, acompanyant l'alumnat en el procés d'ensenyament-aprenentatge. Es donarà prioritat a la implementació d'aquella metodologia que estimuli i motivi l'alumnat a ser **autònom** i conscients que serà ell mateix la principal font i centre del seu aprenentatge. A més a més, es donarà prioritat a que l'alumnat domini la **competència digital**, que incorpori la **llengua anglesa** i la **igualtat de gènere** en la dietoteràpia.

S'usarà el **Moodle** com una plataforma interactiva mitjançant la qual l'alumnat podrà guiar-se i consultar, per cada unitat didàctica quins materials s'empraran per seguir les classes, així com totes les tasques encomanades amb la data d'entrega i els criteris d'avaluació corresponents. L'alumnat també lliurarà les activitats en aquesta plataforma i rebrà un *feedback* amb la qualificació. El que es pretén amb l'ús d'aquesta plataforma és crear un binomi professorat-alumnat que s'autoregula constantment.

Les activitats que es duren a terme al llarg de la unitat didàctica seran dels següents tipus:

- **Activitats inicials:** Tracten d'explorar quines són les idees prèvies i descobrir les estructures d'acolliment a partir de les quals es podran introduir nous coneixements. També permeten compartir els objectius d'aprenentatge i els criteris d'avaluació perquè l'alumnat se'ls representi i sàpiguen què s'espera d'ells. Els **tipus d'activitats** que es duren a terme són: avaluacions inicials, qüestionaris, *brainstorming*, vídeos, articles, *Kahoots*, col·loquis, etc.
- **Activitats de desenvolupament:** Es tracta que l'alumnat obtingui informació "significativa" per afavorir la construcció de nous coneixements. Poden consistir en activitats per qüestionar les idees prèvies, provocant el dubte, per tal d'aconseguir un canvi conceptual o reestructurar el coneixement, tot incorporant nous elements o bé avançar en la complexitat de continguts ja coneguts. En definitiva, es pretén l'establiment de connexions entre els nous coneixements que s'incorporen, si és el cas, els ja existents mitjançant explicacions i activitats estructurades. Els **tipus d'activitats** que es realitzaran seran: organigrames, esquemes, mapes conceptuals, resolució d'exercicis, lectura d'articles, correcció de dietes, activitats V-F, etc..
- **Activitats de síntesi:** En aquesta fase de la seqüència didàctica, les activitats que es facin han de permetre la transferència dels coneixements apresos i la seva aplicació a la resolució de problemes o situacions pràctiques en diferents contextos, per tal de consolidar els nous aprenentatges i reconèixer-ne la utilitat. El **tipus d'activitats**

que es duran a terme són: creació d'infografies, dietes individualitzades, casos clínics, presentacions orals, vídeos, informes, etc.

Mesures Flexibilitzadores

El Crèdit 3 ofereix com a mesura flexibilitzadora, recollida al Decret 28/2014 :

- **Semipresencialitat:** té com a finalitat facilitar l'accés als ensenyaments de l'FP a les persones que no poden assistir presencialment a totes les hores lectives (per feina o per tenir cura d'altres persones). S'atorga, per tant, a l'alumnat que presenti incompatibilitat de l'horari lectiu amb treball o tenir cura d'altres persones, sempre i quan les absències no superin el 50% de l'horari lectiu. L'assistència serà obligatòria quan es realitzin proves avaluatòries o quan el professorat ho consideri.

La comunicació amb l'alumnat en règim de semipresencialitat, es durà a terme mitjançant el *Classroom*, on es disposaran tots els recursos necessaris per seguir les classes, realitzar i lliurar les tasques encomanades, avaluar i rebre la qualificació.

4.- CRITERIS PER A L'AVUACIÓ / RECUPERACIÓ

Avaluació de les UD

L'avaluació de les unitats didàctiques es durà a terme tenint en compte els criteris d'avaluació, els quals vindran determinats pel grau d'assoliment dels objectius de cada unitat didàctica. Al seu torn, els objectius es desglossen i s'apliquen mitjançant:

- **Conceptes:** es qualifiquen mitjançant la prova d'avaluació final de la unitat didàctica i suposen el 50% de la qualificació de la unitat didàctica.
- **Procediments:** suposen el 40% i es qualifiquen amb totes les activitats demanades i s'especificarà el pes de cadascuna al principi de la UD. La no presentació d'una activitat és qualificarà com a zero. La presentació amb retard d'una activitat serà penalitzada amb un punt menys per dia de retard.
- **Actitud:** es qualifica l'actitud de l'alumne, la puntualitat i les faltes d'assistència i suposa el 10% de la qualificació de la unitat. La impuntualitat es valorarà negativament i l'acumulació de 3 retards comptabilitzarà com una falta d'assistència.
- Per poder superar una unitat didàctica, cada ítem (conceptes, procediments i actitud) ha de ser igual o superior a 5 sobre 10. En cas contrari, es considerarà com a no assolida.

Avaluació del crèdit

La nota final del crèdit serà la mitjana ponderada de les diferents UD (vegeu quadre apartat 3). No es farà mitjana amb aquelles UD que tinguin una nota inferior a 5, per tant la UD quedarà pendent i s'haurà de recuperar.

Per tal d'aprovar el crèdit la nota final ha de ser igual o superior a 5. Si l'alumne no recupera les UD pendents no superarà el crèdit i s'haurà de presentar a la totalitat de la matèria del crèdit en una convocatòria posterior.

Recuperació

Si l'alumne té pendent alguna UD, haurà de recuperar-la abans de finalització del crèdit en avaluació ordinària. En aquestes recuperacions, que es realitzaran durant el mes de maig, la nota màxima de la part suspesa en recuperació ordinària és un 7, sens perjudici de les altres qualificacions obtingudes. Es recuperarà la part pràctica, la part teòrica o ambdues segons cada cas.

En el cas que resti alguna UD no superada després de les recuperacions, el crèdit constarà com a suspès. L'alumnat que tingui el crèdit suspès haurà d'informar al professorat si es presentarà o no a l'examen de segona convocatòria (la presentació a aquesta convocatòria és voluntària). El contingut, estructura i naturalesa de les activitats de recuperació de segona convocatòria seran semblants a les proves realitzades en primera convocatòria.

La nota de la segona convocatòria serà de 0 a 10 punts i es considerarà aprovada amb una nota igual o superior a 5. En cas de no superar el crèdit, aquest quedarà pendent en la seva totalitat.

Absències

- Si l'alumne al llarg del crèdit té **més d'un 20% de faltes**, perdrà el dret a l'avaluació continuada i haurà d'anar a la **convocatòria de juny**. Tot i així, la prerrogativa de concedir-li l'accés al mateix correspon al professor/a, prèvia valoració global de l'alumne i la seva situació, i amb el vistiplau de l'equip docent.
- Es consideraran justificades aquelles faltes acompanyades de documents oficials, com ara fulls de baixa laboral, fulls d'ingressos hospitalaris i informes mèdics on es recomani repòs. És responsabilitat de l'alumnat posar-se al dia de la feina realitzada a classe durant la seva absència.
- Les faltes seran justificades dintre d'un termini màxim de 7 dies, a comptar desde la reincorporació al centre.
- En el cas de què un alumne no pugui assistir a un examen amb causa justificada (justificant oficial) se li realitzarà la prova avaluadora durant el curs, a criteri del professor.

5.- QUALIFICACIÓ FINAL DEL CRÈDIT

Per poder superar el crèdit, cadascuna de les vuit unitats didàctiques ha de tenir una qualificació mitjana igual o superior a 5 sobre 10. La qualificació final del crèdit serà el resultat de la mitjana de cada unitat didàctica en funció del nombre d'hores atribuïdes:

$$Q_{C3} = Q_{UD1} * 0,15 + Q_{UD2} * 0,15 + Q_{UD3} * 0,1 + Q_{UD4} * 0,1 + Q_{UD5} * 0,13 + Q_{UD6} * 0,15 + Q_{UD7} * 0,12 + Q_{UD8} * 0,1$$

6.- MATERIAL DE L'ASSIGNATURA I LLIBRES DE TEXT I/O BIBLIOGRAFIA BÀSICA

El professor anirà pujant al moodle la bibliografia necessària i recomanada per al seguiment del crèdit.

7.-SORTIDES:

No hi ha sortides plantejades per aquest crèdit.

Pla Docent Crèdit C4: CONTROL ALIMENTARI

Curs 2023/2024

CICLE: DIETÈTICA		CFGs
CRÈDIT: C4 Control Alimentari		CODI: 122
HORES TOTALES: 198	NOMBRE SETMANES: 33	
HORES SETMANALS: 6	CURS: 2n	

1.- OBJECTIUS DIDÀCTICS.

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 higienico-dietètics 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.
Relacionar el grau de qualitat dels productes alimentaris analitzats amb les mesures correctives o preventives que s'hi han d'aplicar.

2.- UNITATS DIDÀCTIQUES

Unitat Didàctica	Hores totals	Data inici	Data final	Hores setmana
UD1. Seguretat Alimentària	45	18/09/23	06/11/23	6
UD2. Anàlisi de mostres	15	13/11/23	20/11/23	6
UD3. Control Alimentari d'aliments proteics	24	27/11/23	18/12/23	6

UD4. Control Alimentari de productes làctics	24	08/01/24	29/01/24	6
UD5. Control Alimentari d'aliments d'origen vegetal	24	05/02/24	04/03/24	6
UD6. Control Alimentari d'olis i greixos	24	11/03/24	15/04/24	6
UD7. Control Alimentari de conserves, plats preparats i altres aliments	24	22/04/24	30/05/24	6

3.- METODOLOGIA DOCENT/ ORIENTACIONS PEDAGÒGIQUES

Les sis hores setmanals del crèdit es fan repartides en dos dies de 3 hores seguides.

Es fan pràctiques durant tot el curs adequades a cada unitat didàctica.

A cada unitat didàctica estan descrites les estratègies metodològiques utilitzades, en general:

1. Classes magistrals.
2. Utilització d'ordinador amb canó projector.
3. Activitats auto-avaluatives on-line.
4. Documentals. Col·loquis.
5. Comentaris d'articles i textos. Debats.
6. Desenvolupament de treballs de recerca individuals i en grup. Defensa oral.
7. Pràctiques realitzades al laboratori alimentari i a la cuina.
8. Tecnologies digitals (infografies, tríptics, pósters, etc).
9. Sortides.
10. Llibres especialitzats.

4.- CRITERIS PER A L'AVALUACIÓ / RECUPERACIÓ

Es farà una avaluació inicial, sense nota, per veure el nivell del grup. Les classes són presencials, d'assistència obligatòria.

Els alumnes hauran de justificar de manera adequada la seva absència.

Avaluació de les UD

L'avaluació es farà de manera contínua al llarg de la seva durada. Els instruments d'avaluació de les UD són:

- ☐ **Conceptes (45%).** Proves escrites d'avaluació. Consistiran en el desenvolupament dels fets, conceptes i sistemes conceptuals referits a cada una de les UDD i, en alguns casos, els referits als continguts de procediments.
- ☐ **Procediments (45%).** Consistiran en la realització de cada una de les pràctiques a l'aula taller-laboratori i cuina, de les activitats d'ensenyament-aprenentatge referides a les UDD pertinents. Pràctiques i activitats es presentaran en un dossier de treball (drive, moodle). Es valorarà ordre, neteja, tractament del material, forma de desenvolupar-se, puntualitat d'entrega, seqüència correcta dels passos a realitzar, fitxes i activitats d'ensenyament-aprenentatge.
- ☐ **Actituds (10%):** Es valorarà la predisposició al crèdit: assistència, puntualitat, participació i col·laboració a classe, interès mostrat en els treballs encomanats i la pulcritud i higiene personal, així com el comportament. La qualitat de les tasques encomanades: ordre, pulcritud, precisió i rapidesa en l'aplicació de les tècniques i treballs. Iniciativa i capacitat per resoldre situacions sense l'ajut de la professora. El compromís amb les obligacions associades al treball: la conservació del material, de les aules etc.

Avaluació del crèdit

La nota final del crèdit serà la mitjana ponderada de les diferents UD (vegeu quadre apartat 3).

No es farà mitjana amb aquelles UD que tinguin una nota inferior a 5, per tant la UD quedarà pendent i s'haurà de recuperar.

Per tal d'aprovar el crèdit la nota final ha de ser igual o superior a 5. Si l'alumne no recupera les UD pendents no superarà el crèdit i s'haurà de presentar a la totalitat de la matèria del crèdit en segona convocatòria extraordinària.

Recuperació

Si l'alumne té pendent alguna UD, l'haurà de recuperar-la durant el mes de maig. Es recuperarà la part pràctica, la part teòrica o ambdues. La qualificació màxima de la recuperació ordinària serà un 7, sense perjudici de les altres qualificacions obtingudes.

L'alumnat que tingui el crèdit suspès haurà d'informar al professorat si es presentarà o no a l'examen de segona convocatòria (la presentació a aquesta convocatòria extraordinària és voluntària, i corre convocatòria en presentar-se).

El contingut, estructura i naturalesa de les activitats de recuperació de segona convocatòria seran semblants a les proves realitzades en primera convocatòria.

La nota de la segona convocatòria serà de 0 a 10 punts i es considerarà aprovada amb una nota igual o superior a 5.

En cas de no superar el crèdit, aquest quedarà pendent en la seva totalitat.

Absències

- Si l'alumne al llarg del crèdit té **més d'un 20% de faltes**, perdrà el dret a l'avaluació continuada. Tot i així, la prerrogativa de concedir-li l'accés al mateix correspon al professor/a, prèvia valoració global de l'alumne i la seva situació, i amb el vistiplau de l'equip docent.
- Es consideraran justificades aquelles faltes acompanyades de documents oficials, com ara fulls de baixa laboral, fulls d'ingressos hospitalaris, informes mèdics on es recomani repòs, citacions oficials inajornables... És responsabilitat de l'alumnat posar-se al dia de la feina realitzada a classe durant la seva absència.
- Les faltes seran justificades dintre d'un termini màxim de 7 dies, a comptar desde la reincorporació al centre.
- En el cas de què un alumne no pugui assistir a un examen amb causa justificada (justificant oficial) se li realitzarà la prova avaluadora durant el curs, a criteri del professor amb el vistiplau de l'equip docent.

5.- QUALIFICACIÓ FINAL DEL CRÈDIT

Per a superar el crèdit cal superar independentment les diferents UD.

La nota final del crèdit sortirà de fer un promig de les notes ponderat en funció de les hores de cada unitat didàctica. Aquesta nota estarà compresa entre 1 i 10, sense decimals.

6.- MATERIAL DE L'ASSIGNATURA I LLIBRES DE TEXT I/O BIBLIOGRAFIA BÀSICA

Material pel seguiment de l'assignatura proporcionat pel professorat: materials docents adjuntats en el Moodle de l'Aula, documents, llibres, webs, bibliografia, documentals, articles..

7.-SORTIDES

Hi ha proposades visites, xerrades i conferències al llarg del curs que seran aprovades per l'Equip Docent i el Consell Escolar, i es comunicaran segons disponibilitat i adequació.

Pla Docent Crèdit C5: Microbiologia i higiene dels aliments

Curs 2023/2024

CICLE: DIETÈTICA		CFGS
CRÈDIT 5 - Microbiologia i higiene dels aliments		CODI:
HORES TOTALS: 210	NOMBRE SETMANES:	
HORES SETMANALS: 6	CURS: 1er	

1.- OBJECTIUS DIDÀCTICS.

- 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

2.- UNITATS DIDÀCTIQUES

Unitat Didàctica	Hores totals	Data inici	Data final	Hores setmana
UD1. Conceptes bàsics d'higiene alimentària. Introducció a la microbiologia alimentària	27	12/09/2023	10/10/2023	3h

UD2. Instal·lacions culinàries i establiments de restauració. Higiene de manipulador	27	17/10/2023	14/11/2023	3h
UD3. Contaminació biòtica dels aliments	45	16/11/2023	25/01/2024	3h
UD4. Contaminació abiòtica dels aliments i toxicologia alimentària	33	30/01/2024	05/03/2024	3h
UD5. La conservació dels aliments	45	07/03/2024	02/05/2024	3h
UD6. Tècniques bàsiques de manipulació, pre-elaboració i cocció dels aliments	33	07/05/2024	30/05/2024	3h

3.- METODOLOGIA DOCENT/ ORIENTACIONS PEDAGÒGIQUES

El crèdit 5 conté una base teòrica i una pràctica, la metodologia serà bàsicament d'interacció constant de la teoria amb la pràctica, per la qual cosa els espais utilitzats seran l'aula docent, l'aula taller de cuina i el laboratori, i el treball autònom i en petits grups..

Les sis hores setmanals del crèdit es fan repartides en dos dies de 3 hores seguides amb mig grup (A i B).

Es fan pràctiques durant tot el curs adequades a cada unitat didàctica.

Els continguts procedimentals es basaran en la realització d'exercicis i pràctiques de laboratori i de cuina, fitxes de pràctiques, articles de discussió, recerca, treballs i exposicions,...

A cada unitat didàctica estan descrites les estratègies metodològiques utilitzades, en general:

1. Classes magistrals
2. Utilització d'ordinador amb canó projector
3. Activitats auto-avaluatives online
4. Documentals. Col·loquis
5. Llibres de consulta
6. Comentaris d'articles i textos. Debats
7. Desenvolupament de treballs de recerca individuals i en grup. Defensa oral
8. Pràctiques realitzades al laboratori alimentari i a la cuina
 1. Tecnologies digitals (infografies, tríptics, pósters, etc)
 2. Sortides

4.- CRITERIS PER A L'AVALUACIÓ / RECUPERACIÓ

Es farà una avaluació inicial, sense nota, per valorar el nivell del grup.

Avaluació de les UD

L'avaluació es farà de manera contínua al llarg de la Unitat Didàctica, mitjançant els següents instruments d'avaluació:

Conceptes: 40%

- ★ Proves orals o escrites sobre els continguts. Els exàmens escrits podran ser de resposta múltiple (test), o de V/F i/o preguntes curtes i/o llargues; identificació d'imatges, relacionar conceptes, emplenar taules, interpretar gràfiques, auto-avaluacions. Almenys hi haurà un examen per UD. Es farà mitja sempre i qua la nota d'examen sigui superior a 5.

Procediments: 40%

- ★ Activitats, treballs, recerques i exposicions.
- ★ Treballs individuals i/o en grup.
- ★ Competències digitals.
- ★ Pràctiques de laboratori/cuina.
 - Les pràctiques es realitzaran en una fitxa que s'haurà de portar a cada sessió.
 - Per a la realització d'algunes pràctiques es demanarà de portar material extra (pots, carmanyoles, aliments,...)
 - Les pràctiques es presentaran amb el format descrit pel professor.
 - S'han de presentar les pràctiques o activitats demanades el dia indicat per la professora/or. Si no és així s'haurà de presentar a la següent sessió i la nota màxima possible serà un 5. Més dies de retard no s'acceptarà i es considerarà no presentada.
 - La nota de procediments serà la suma de la nota de totes les pràctiques i activitats presentades als dos professors, encara que la nota sigui inferior a 5 (pràctiques no realitzades constaran amb un 0). Si la mitja resultant és inferior a 5, es recuperarà en convocatòria ordinària aquella part que no hagi superat el 5.
 - És imprescindible per entrar a la cuina/laboratori portar la bata, la còfia i la màscara.
 - Durant el procediment de les pràctiques s'exigirà un comportament adequat a l'espai , així com aportar i usar el material necessari correctament; en cas contrari serà reduït de la nota de cada pràctica.
 - Es recorda que l'ús del telèfon és estrictament acadèmic i amb l'autorització del professor.

Actituds: 20%

Es valorarà la predisposició al crèdit:

- ★ Execució sistemàtica del procés de resolució de problemes
- ★ Execució sistemàtica de la comprovació dels resultats
- ★ Optimització del treball
- ★ Ordre i mètode de treball
- ★ Compromís i interès amb les obligacions associades al treball: la conservació del material, de les aules.
- ★ Participació i cooperació en el treball d'equip
- ★ Participació activa durant les classes
- ★ Execució independent del treball
- ★ Mentalitat emprenedora en les tasques i les accions
- ★ Obertura a l'àmbit professional i la seva evolució
- ★ Respecte per la salut, el medi ambient i la seguretat laboral
- ★ Qualitat del treball
- ★ Puntualitat, participació i col·laboració a classe.
- ★ Pulcritud i higiene personal.
- ★ Comportament.
- ★ Precisió i rapidesa en l'aplicació de les tècniques i treballs.
- ★ Iniciativa i capacitat per resoldre situacions sense l'ajut de la professora.
- ★ Altres valoracions a criteri del professorat.
- ★ Si l'alumne té una nota amb decimals s'aproximarà per sobre o per sota segons proximitat al número sencer i en tot cas tenint en compte la trajectòria acadèmica de l'alumnat.

Avaluació del crèdit

Les classes i pràctiques són presencials, d'**assistència obligatòria** i l'**avaluació és continuada** per unitats didàctiques i per competències.

Totes les activitats seran susceptibles de ser avaluades amb la finalitat d'adquirir les competències professionals requerides. Hi haurà tres notes parcials del crèdit, una per trimestre.

La nota final del crèdit serà la mitjana ponderada de les diferents UD

No es farà mitjana amb aquelles UD que tinguin una nota inferior a 5, per tant la UD quedarà pendent i s'haurà de recuperar.

Per tal d'aprovar el crèdit la nota final ha de ser igual o superior a 5. Si l'alumne no recupera les UD pendents no superarà el crèdit i s'haurà de presentar a la totalitat de la matèria del crèdit en una segona convocatòria extraordinària on s'examinarà la totalitat de la matèria.

Recuperació

En cas de no superar alguna de les unitats didàctiques es podrà recuperar en convocatòria ordinària al mes de maig, amb una nota màxima de 7. En cas de no recuperar en convocatòria ordinària s'haurà de recuperar en una segona convocatòria (extraordinària) que es farà al mes de juny i que constarà d'un examen de tot el crèdit.

Es recuperarà la part pràctica, la part teòrica o ambdues. (aquí es pot incloure algun acord sobre la qualificació màxima de les recuperacions ordinàries).

L'alumnat que tingui el crèdit suspès haurà d'informar al professorat si es presentarà o no a l'examen de segona convocatòria (la presentació a aquesta convocatòria és voluntària, i corre convocatòria en presentar-se).

El contingut, estructura i naturalesa de les activitats de recuperació de segona convocatòria seran semblants a les proves realitzades en primera convocatòria.

La nota de la segona convocatòria serà de 0 a 10 punts i es considerarà aprovada amb una nota igual o superior a 5.

En cas de no superar el crèdit, aquest quedarà pendent en la seva totalitat per al curs següent.

Absències

- Si l'alumne al llarg del crèdit té **més d'un 20% de faltes**, perdre el dret a l'avaluació continuada. Tot i així, la prerrogativa de concedir-li l'accés al mateix correspon al professor/a, prèvia valoració global de l'alumne i la seva situació, i amb el vistiplau de l'equip docent.
- Es consideraran justificades aquelles faltes acompanyades de documents oficials, com ara fulls de baixa laboral, fulls d'ingressos hospitalaris, informes mèdics on es recomani repòs o altres causes administratives oficials inajornables. És responsabilitat de l'alumnat posar-se al dia de la feina realitzada a classe durant la seva absència.
- Les faltes seran justificades dintre d'un termini màxim de 7 dies, a comptar desde la reincorporació al centre.
- En el cas de què un alumne no pugui assistir a un examen amb causa justificada (justificant oficial) se li realitzarà la prova avaluadora durant el curs, a criteri del professor.

5.- MATERIAL DE L'ASSIGNATURA I LLIBRES DE TEXT I/O BIBLIOGRAFIA BÀSICA

Documents, llibres, webs, bibliografia, documentals, articles... proporcionats pels professors.

6.-SORTIDES:

Hi ha proposades visites, xerrades i conferències al llarg del curs que s'han de concretar i aprovar per l'Equip Docent i el Consell Escolar, segons disponibilitat i adequació.

Pla Docent Crèdit C6: Educació per la salut Curs 2023/2024

CICLE: DIETÈTICA		CFGS
CRÈDIT: 6		CODI:
HORES TOTALS: 99	NOMBRE SETMANES: 33	
HORES SETMANALS: 3	CURS: 1r	

1.- OBJECTIUS DIDÀCTICS.

1. Processar la informació generada en la unitat de dietètica o servei de restauració col·lectiva interpretar informació científicotècnica, protocols interns de treball i documentació clínica i no clínica

2. Identificar les característiques de programes informàtics de gestió de la unitat i d'elaboració de dietes, tipus i models de documents clínics i no clínics i recursos ofimàtics i d'arxiu.

3. Elaborar informes i instruccions d'activitats, i realitzar els processos de registre, de tramitació de documents, d'arxivament, de control d'existències i de gestió del manteniment de les instal·lacions del servei de restauració col·lectiva, per tal d'organitzar i gestionar la unitat o servei, l'adquisició i el control d'existències i la informació generada en el servei de dietètica o de restauració col·lectiva.

4. Analitzar les necessitats dietètiques de persones i col·lectius identificar característiques fisiològiques, patològiques i socioculturals significatives per a la caracterització dietètica

5. Interpretar dades antropomètriques i dades clíniques de la prescripció facultativa i de la història clínica; detectar preferències, possibilitats i d'altres dades que tinguin incidència en el seguiment de la dieta, i relacionar les dades i la informació obtinguda amb paràmetres dietètics i nutricionals de referència per tal d'elaborar i adaptar dietes i fer-ne el seguiment.

6. Elaborar dietes adaptades a persones o col·lectius interpretar les dades de la prescripció facultativa, de la història dietètica i de les taules d'aliments i nutricionals; calcular els requeriments energètics necessaris, i determinar el tipus i la quantitat d'aliments que es poden consumir, la seva distribució i la forma de preparació i cuinat, i programar el seguiment dietètic, per tal de donar resposta a les necessitats dietètiques de persones o col·lectius en situacions fisiològiques o amb patologies.

7. Relacionar-se amb persones i col·lectius distingir-ne les característiques, la predisposició i el nivell de comprensió; interpretar les seves necessitats i demandes, i comunicant-s'hi de forma eficaç, amable, respectuosa i adaptada a les característiques i les necessitats de l'usuari o usuaris i al context situacional, per tal d'atendre i informar d'aspectes dietètics, alimentaris i de promoció de la salut.

8. Participar en programes i estratègies d'educació sanitària i promoció de la salut definir la documentació per a l'obtenció i recollida de dades;

9. Identificar les característiques socioculturals i sanitàries i els indicadors significatius per a l'estudi dietètic, i processar i interpretar la informació recollida, per tal de definir necessitats i recomanacions dietètiques adaptades a les característiques de les persones o col·lectius.

10. Ensenyar i motivar en l'adquisició d'hàbits alimentaris i pautes dietètiques

11. Identificar les característiques de la persona o grup de població
12. Adaptar els objectius i les activitats a les seves característiques i als recursos disponibles.
13. Utilitzar recursos informatius orals, escrits i audiovisuals, i organitzar activitats i recursos, per tal d'informar sobre aspectes dietètics preventius o terapèutics i fomentar en les persones o col·lectius pautes d'alimentació saludables.
14. Controlar els processos de conservació, manipulació i transformació dels aliments identificar-ne les característiques fisicoquímiques i organolèptiques, i relacionar els sistemes i les condicions de conservació, envasament, emmagatzematge, preparació i cuinat amb els punts crítics i els procediments de control que s'han de realitzar; interpretar la normativa aplicable en cada cas;
15. Detectar alteracions en els processos i en els productes, i proposar les mesures correctives, per tal de verificar la qualitat higiènica i dietètica dels aliments de consum humà.
16. Realitzar anàlisis senzilles de tipus sensorials, químiques i microbiològiques de productes alimentaris identificar els paràmetres que s'han d'analitzar i la normativa específica aplicable en cada cas; identificar els punts de mostratge i la tècnica d'obtenció de mostres, aplicant-hi les tècniques analítiques segons els procediments establerts; comparar les dades obtingudes amb valors i paràmetres de referència, i decidir, si cal, les accions preventives o correctives que s'han d'aplicar, per tal de controlar la qualitat dels aliments.
17. Sensibilitzar-se sobre els efectes que les condicions de treball poden produir en la salut personal, col·lectiva i ambiental, amb la finalitat de millorar les condicions de realització del treball utilitzant les mesures correctives i de protecció.
18. Planificar el procés d'inserció en l'activitat de serveis de dietètica o de restauració col·lectiva valorar-ne els aspectes organitzatius i econòmics; identificar els drets i les obligacions que es deriven de les relacions laborals les capacitats i les actituds requerides, i determinar les vies d'inserció possibles i els mitjans adients en cada cas, per tal d'integrar-se satisfactòriament al món laboral.
19. Incorporar-se al món laboral adaptar-se a les funcions d'una unitat o servei de dietètica o de restauració col·lectiva de forma responsable i participativa; afrontar les tasques d'organització de la unitat, atenció a les persones, elaboració, adaptació i seguiment de dietes, control de la qualitat dels aliments i dels processos de conservació, manipulació i transformació amb progressiva autonomia i amb iniciativa, i valorar les aptituds i els interessos necessaris en el conjunt de les tasques realitzades, per tal d'integrar-se al sector de la dietètica.
20. Integrar els diferents processos i funcions que es desenvolupen en una unitat/servei de dietètica mitjançant l'anàlisi de les característiques fisiològiques o patològiques d'un individu o grup de població, la definició de propostes dietètiques adequades i el control de qualitat dels aliments que hi intervenen, per tal de donar resposta a les necessitats dietètiques.

2.- UNITATS DIDÀCTIQUES

Unitat Didàctica	Hores totals	Data inici	Data final	Hores setmana
UD1. Salut Pública i Salut Comunitària	35	13/09/23	04/12/23	3
UD2. Epidemiologia	24	11/12/23	14/02/24	3
UD3. Educació sanitària	40	19/02/24	29/05/24	3

3.- METODOLOGIA DOCENT/ ORIENTACIONS PEDAGÒGIQUES

Durant la impartició del crèdit s'utilitzaran diversos recursos per tal que els alumnes adquireixin els coneixements necessaris amb el suport d'eines didàctiques, TIC i TAC per millorar l'experiència a l'aula. També és important tenir els espais adients amb el material necessari (ordinadors, projector, aules taller i aules amb possibles configuracions diferents per treball cooperatiu de diferent índole). Ens centrarem però mai limitarem a les següents metodologies docents:

- Classes magistrals amb suport power point.
- Confecció de murals
- Elaboració de resums i esquemes
- Projectió de vídeos/clips
- Creacions audiovisuals
- Roleplaying
- Consulta d'informació a la xarxa
- Debats dirigits
- Exposicions d'algun tema per l'alumnat
- Elaboració de productes visuals informatius
- Treballs en grup o individuals fomentant el treball cooperatiu

En cas de detectar diferència en el nivell de l'alumnat es facilitaràn recursos de recolzament o ampliació en funció de la valoració que es faci.

4.- CRITERIS PER A L'AVUACIÓ / RECUPERACIÓ

Es farà una avaluació inicial, sense nota, per veure el nivell del grup. Les classes són presencials, d'assistència obligatòria. Els alumnes hauran de justificar de manera adequada la seva absència.

Avaluació de les UD

L'avaluació es farà de manera contínua al llarg de la seva durada. Els instruments d'avaluació de les UD són:

S'avaluaran:

- **Conceptes (C) - 60%:** Proves orals o escrites sobre els continguts més teòrics i exposició de treballs. Els exàmens escrits podran ser de resposta múltiple (test), o de V/F i/o preguntes curtes i/o llargues.
- **Procediments (P) - 30%:** Resolució de qüestionaris pràctics, exercicis, simulacions de tècniques, dossier lliurat pels alumnes i/o treballs individuals i/o en grup.
- **Actituds (A) - 10%:** Es valorarà:
 - Absències i retards
 - Respecta als companys, material, higiene en les tasques, aula,...

Qualificació de la UD: La nota de la UD serà el resultat de la mitjana ponderada, de les notes obtingudes en cadascun dels tres apartats (C, P, A) i és necessari, com a mínim, obtenir un 5 en cada apartat per poder aprovar la UD. També és necessari obtenir al menys un 5 en cada prova avaluadora de la UD per poder fer la mitja.

Avaluació del crèdit

La nota final del crèdit serà la mitjana ponderada de les diferents UD (vegeu quadre apartat 3).

No es farà mitjana amb aquelles UD que tinguin una nota inferior a 5, per tant la UD quedarà pendent i s'haurà de recuperar. Les recuperacions dels diferents crèdits seran al maig durant l'horari lectiu de cada crèdit.

Per tal d'aprovar el crèdit la nota final ha de ser igual o superior a 5. Si l'alumne no recupera les UD pendents no superarà el crèdit i s'haurà de presentar a la totalitat de la matèria del crèdit en una convocatòria posterior.

Recuperació

En cas de no superar alguna de les unitats didàctiques es podrà recuperar en convocatòria ordinària al mes de maig. **La nota màxima de la part suspesa en recuperació ordinària és un 7, sens perjudici de les altres qualificacions obtingudes.** En cas de no recuperar en convocatòria ordinària s'haurà de recuperar en una segona convocatòria (extraordinària) que es farà al mes de juny i que constarà d'un examen de tot el crèdit.

Si l'alumne té pendent alguna UD, haurà de recuperar-la abans de finalització del crèdit. Les recuperacions dels diferents crèdits seran al maig durant l'horari lectiu de cada crèdit.

L'alumnat que tingui el crèdit suspès haurà d'informar al professorat si es presentarà o no a l'examen de segona convocatòria (la presentació a aquesta convocatòria és voluntària).

El contingut, estructura i naturalesa de les activitats de recuperació de segona convocatòria seran semblants a les proves realitzades en primera convocatòria.

La nota de la segona convocatòria serà de 0 a 10 punts i es considerarà aprovada amb una nota igual o superior a 5.

En cas de no superar el crèdit, aquest quedarà pendent en la seva totalitat.

Absències

- Si l'alumne al llarg del crèdit té **més d'un 20% de faltes**, perdrà el dret a l'avaluació continuada i haurà d'anar a la d'avaluació de juny. Tot i així, la prerrogativa de concedir-li l'accés al mateix correspon al professor/a, prèvia valoració global de l'alumne i la seva situació, i amb el vistiplau de l'equip docent.
- Es consideraran justificades aquelles faltes acompanyades de documents oficials, com ara fulls de baixa laboral, fulls d'ingressos hospitalaris i informes mèdics on es recomani repòs. És responsabilitat de l'alumnat posar-se al dia de la feina realitzada a classe durant la seva absència.
- Les faltes seran justificades dintre d'un termini màxim de 7 dies, a comptar desde la reincorporació al centre.
- En el cas de què un alumne no pugui assistir a un examen amb causa justificada (justificant oficial) se li realitzarà la prova avaluadora durant el curs, a criteri del professor.

5.- QUALIFICACIÓ FINAL DEL CRÈDIT

Per a superar el crèdit cal superar independentment les diferents UD. La qualificació del crèdit (QC) s'obté segons la següent ponderació un cop aprovades per separat totes les UD:

C6: UD1 (35%) + UD2 (24%) + UD3 (41%)

6.- MATERIAL DE L'ASSIGNATURA I LLIBRES DE TEXT I/O BIBLIOGRAFIA BÀSICA

Material pel seguiment de l'assignatura:

L'assignatura tindrà un espai al moodle on es compartirà el material emprat a l'aula i les activitats realitzades. Es la plataforma de trobada, consulta, entrega de tasques, ...

7.-SORTIDES:

No planificades i s'han de concretar i aprovar per l'Equip Docent segons disponibilitat i adequació.

Pla Docent Crèdit C7: Fisiopatologia aplicada a la dietètica Curs 2023/2024

CICLE: Dietètica		CFGS
CRÈDIT: Fisiopatologia aplicada a la dietètica		CODI: C7
HORES TOTALES: 280	NOMBRE SETMANES: 37	
HORES SETMANALS: 8	CURS: 1r	

1.- OBJECTIUS DIDÀCTICS.

- 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.

2.- UNITATS DIDÀCTIQUES

Unitat Didàctica	Hores totals	Data inici	Data final	Hores setmana
UD1. Topografia. Principis generals de citologia i histologia	28	12/09/2023	06/10/2023	8
UD2. Anatomofisiologia i patologia del sistema cardiorrespiratori	40	09/10/2023	10/10/2023	8
UD3. Anatomofisiologia del sistema digestiu. Fisiopatologia de l'aparell digestiu	72	13/10/2023	24/01/2024	8
UD4. Metabolisme	32	25/01/2024	21/02/2024	8
UD5. Endocrinologia	36	22/02/2024	22/03/2024	8

UD6. Desequilibri hidroelèctric + àcid base	36	02/04/2024	01/05/2024	8
UD7. Bases de la immunologia i de les grans síndromes	36	02/05/2024	31/05/2024	8

3.- METODOLOGIA DOCENT/ ORIENTACIONS PEDAGÒGIQUES

L'estratègia metodològica d'aquest crèdit serà de tipus **participativa, comunicativa i interactiva**, on el professorat tindrà un paper de guia, acompanyant l'alumnat en el procés d'ensenyament-aprenentatge. Es donarà prioritat a la implementació d'aquella metodologia que estimuli i motivi l'alumnat a ser **autònom** i conscients que serà ell mateix la principal font i centre del seu aprenentatge. A més a més, es donarà prioritat a que l'alumnat domini la **competència digital**, que incorpori la **llengua anglesa** i la **igualtat de gènere** en la dietoteràpia.

S'usarà el **Moodle** com una plataforma interactiva mitjançant la qual l'alumnat podrà guiar-se i consultar, per cada unitat didàctica quins materials s'empraran per seguir les classes, així com totes les tasques encomanades amb la data d'entrega i els criteris d'avaluació corresponents. L'alumnat també lliurarà les activitats en aquesta plataforma i rebrà un *feedback* amb la qualificació. El que es pretén amb l'ús d'aquesta plataforma és crear un binomi professorat-alumnat que s'autoregula constantment.

Les activitats que es duran a terme al llarg de la unitat didàctica seran dels següents tipus:

- **Activitats inicials:** Tracten d'explorar quines són les idees prèvies i descobrir les estructures d'acolliment a partir de les quals es podran introduir nous coneixements. També permeten compartir els objectius d'aprenentatge i els criteris d'avaluació perquè l'alumnat se'ls representi i sàpiguen què s'espera d'ells. Els **tipus d'activitats** que es duran a terme són: avaluacions inicials, qüestionaris, *brainstorming*, vídeos, articles, *Kahoots*, col·loquis, etc.
- **Activitats de desenvolupament:** Es tracta que l'alumnat obtingui informació "significativa" per afavorir la construcció de nous coneixements. Poden consistir en activitats per qüestionar les idees prèvies, provocant el dubte, per tal d'aconseguir un canvi conceptual o reestructurar el coneixement, tot incorporant nous elements o bé avançar en la complexitat de continguts ja coneguts. En definitiva, es pretén l'establiment de connexions entre els nous coneixements que s'incorporen, si és el cas, els ja existents mitjançant explicacions i activitats estructurades. Els **tipus d'activitats** que es realitzaran seran: organigrames, esquemes, mapes conceptuals, resolució d'exercicis, lectura d'articles, correcció de dietes, activitats V-F, etc..
- **Activitats de síntesi:** En aquesta fase de la seqüència didàctica, les activitats que es facin han de permetre la transferència dels coneixements apresos i la seva aplicació a la resolució de problemes o situacions pràctiques en diferents contextos, per tal de consolidar els nous aprenentatges i reconèixer-ne la utilitat. El **tipus d'activitats** que es duran a terme són: creació d'infografies, dietes individualitzades, casos clínics, presentacions orals, vídeos, informes, etc.

Mesures Flexibilitzadores

El Crèdit 7 ofereix com a mesura flexibilitzadora, recollida al Decret 28/2014 :

- **Semipresencialitat:** té com a finalitat facilitar l'accés als ensenyaments de l'FP a les persones que no poden assistir presencialment a totes les hores lectives (per feina o per tenir cura d'altres persones). S'atorga, per tant, a l'alumnat que presenti incompatibilitat de l'horari lectiu amb treball o tenir cura d'altres persones, sempre i quan les absències no superin el 50% de l'horari lectiu. L'assistència serà obligatòria quan es realitzin proves avaluatòries o quan el professorat ho consideri.

La comunicació amb l'alumnat en règim de semipresencialitat, es durà a terme mitjançant el *Moodle*, on es disposaran tots els recursos necessaris per seguir les classes, realitzar i lliurar les tasques encomanades, avaluar i rebre la qualificació.

4.- CRITERIS PER A L'AVALUACIÓ / RECUPERACIÓ

Avaluació de les UD

L'avaluació de les unitats didàctiques es durà a terme tenint en compte els criteris d'avaluació, els quals vindran determinats pel grau d'assoliment dels objectius de cada unitat didàctica. Al seu torn, els objectius es desglossen i s'apliquen mitjançant:

- **Conceptes:** es qualifiquen mitjançant la prova d'avaluació final de la unitat didàctica i suposen el 60% de la qualificació de la unitat didàctica.
- **Procediments:** suposen el 30% i es qualifiquen amb totes les activitats demanades i s'especificarà el pes de cadascuna al principi de la UD. La no presentació d'una activitat és qualificarà com a zero. La presentació amb retard d'una activitat serà penalitzada amb un punt menys per dia de retard.
- **Actitud:** es qualifica l'actitud de l'alumne, la puntualitat i les faltes d'assistència i suposa el 10% de la qualificació de la unitat. La impuntualitat es valorarà negativament i l'acumulació de 3 retards comptabilitzarà com una falta d'assistència.

Per poder superar una unitat didàctica, cada ítem (conceptes, procediments i actitud) ha de ser igual o superior a 5 sobre 10. En cas contrari, es considerarà com a no assolida.

Avaluació del crèdit

La nota final del crèdit serà la mitjana ponderada de les diferents UD (vegeu quadre apartat 3). No es farà mitjana amb aquelles UD que tinguin una nota inferior a 5, per tant la UD quedarà pendent i s'haurà de recuperar.

Per tal d'aprovar el crèdit la nota final ha de ser igual o superior a 5. Si l'alumne no recupera les UD pendents no superarà el crèdit i s'haurà de presentar a la totalitat de la matèria del crèdit en una convocatòria posterior.

Recuperació

Si l'alumne té pendent alguna UD, haurà de recuperar-la abans de finalització del crèdit en avaluació ordinària. En aquestes recuperacions, que es realitzaran durant el mes de maig, la nota màxima de la part suspesa en recuperació

ordinària és d'un 7, sense perjudici de les altres qualificacions obtingudes. Es recuperarà la part pràctica, la part teòrica o ambdues segons cada cas.

En el cas que resti alguna UD no superada després de les recuperacions, el crèdit constarà com a suspès. L'alumnat que tingui el crèdit suspès haurà d'informar al professorat si es presentarà o no a l'examen de segona convocatòria (la presentació a aquesta convocatòria és voluntària). El contingut, estructura i naturalesa de les activitats de recuperació de segona convocatòria seran semblants a les proves realitzades en primera convocatòria.

La nota de la segona convocatòria serà de 0 a 10 punts i es considerarà aprovada amb una nota igual o superior a 5. En cas de no superar el crèdit, aquest quedarà pendent en la seva totalitat.

Absències

- Si l'alumne al llarg del crèdit té **més d'un 20% de faltes**, perdrà el dret a l'avaluació continuada i haurà d'anar a la convocatòria de juny. Tot i així, la prerrogativa de concedir-li l'accés al mateix correspon al professor/a, prèvia valoració global de l'alumne i la seva situació, i amb el vistiplau de l'equip docent.
- Es consideraran justificades aquelles faltes acompanyades de documents oficials, com ara fulls de baixa laboral, fulls d'ingressos hospitalaris i informes mèdics on es recomani repòs. És responsabilitat de l'alumnat posar-se al dia de la feina realitzada a classe durant la seva absència.
- Les faltes seran justificades dintre d'un termini màxim de 7 dies, a comptar desde la reincorporació al centre.
- En el cas de què un alumne no pugui assistir a un examen amb causa justificada (justificant oficial) se li realitzarà la prova avaluadora durant el curs, a criteri del professor.

5.- QUALIFICACIÓ FINAL DEL CRÈDIT

Per poder superar el crèdit, cadascuna de les set unitats didàctiques ha de tenir una qualificació mitjana igual o superior a 5 sobre 10. La qualificació final del crèdit serà el resultat de la mitjana de cada unitat didàctica en funció del nombre d'hores atribuïdes.

6.- MATERIAL DE L'ASSIGNATURA I LLIBRES DE TEXT I/O BIBLIOGRAFIA BÀSICA

El professor/a anirà penjant al moodle la bibliografia necessària i recomanada per al seguiment del crèdit.

7.-SORTIDES:

No hi ha sortides plantejades per aquest crèdit. S'han de concretar i aprovar per l'Equip Docent segons disponibilitat i adequació.

Pla docent Curs 2023/24 Departament : FOL

Nom Cicle: DIETÈTICA

Crèdit : Relacions en l'àmbit de treball (RAT)

Professora: PILAR TORRIJOS

1.- OBJECTIUS DIDÀCTICS.

Relacionar els elements i les etapes del procés de comunicació en l'àmbit laboral amb les possibles barreres i interferències que poden dificultar-la.

Deduir els objectius que cal aconseguir i les actuacions que es deriven a partir de la recepció d'instruccions o informacions escrites o verbals específiques de la professió.

Comunicar, de forma oral o escrita, instruccions o informacions relacionades amb el seu treball amb eficàcia, claredat, concisió, ús correcte dels termes i amb adequació al context situacional.

Identificar els problemes, factors i causes generadores de conflictes originats en un grup de treball en l'àmbit de la seva professió a partir de la seva anàlisi objectiva.

Determinar les mesures que cal adoptar per a la solució d'un conflicte en funció de la naturalesa, antecedents i circumstàncies del conflicte, dels diferents interessos, postures i comportaments de les persones implicades i dels requeriments de la funció laboral desenvolupada.

Identificar les característiques i l'evolució dels grups de treball i els factors que poden modificar la seva dinàmica de funcionament.

Relacionar els problemes del treball en equip amb les seves causes i amb les mesures correctores.

Relacionar les accions i tècniques de dinamització de grups de treball amb la tipologia i relacions dels components, els requeriments de les tasques a desenvolupar i el context situacional.

Relacionar l'estat i disposició de les persones amb els condicionants i requeriments necessaris d'una tasca i amb les possibles variacions en les instruccions que cal transmetre o en l'assignació de les tasques de l'equip de treball.

Relacionar el tipus i funcions de les reunions de treball amb les etapes del seu desenvolupament, tipologia dels participants i els requeriments espacials i materials.

Preparar l'ordre del dia i els recursos materials necessaris per al desenvolupament d'una reunió de treball en funció dels objectius fixats i els temes que cal tractar.

Moderar reunions de treball de manera eficaç, ordenada, segura i participativa d'acord amb l'ordre del dia i els objectius preestablerts.

Relacionar les polítiques de direcció de recursos humans amb la seva influència en l'ambient laboral i amb els factors que afavoreixen la motivació del treballador.

Relacionar les tècniques de motivació aplicades en l'àmbit laboral amb les necessitats humanes que cal satisfer, tant fisiològiques com psicològiques.

2.- UNITATS DIDÀCTIQUES

U.D. 1.- El factor humà a l'empresa. (16 hores aprox)

U.D. 2.- La motivació a l'empresa. (14 hores aprox.)

U.D. 3.- La comunicació a l'entorn laboral. (14 hores aprox)

U.D.4.- La negociació i resolució de conflictes. (16 hores aprox)

3.- TEMPORITZACIÓ

El crèdit disposa de 60 hores lectives al llarg del curs, el que representa 2 hores a la setmana per impartir les unitats didàctiques enumerades anteriorment, al llarg aproximadament d'unes 33 setmanes.

4. METODOLOGIA DOCENT

El mètode d'ensenyament va dirigit a la construcció d'aprenentatges significatius.

S'inicia amb l'exposició teòrica de la unitat didàctica i després es treballen supòsits pràctics adequats a l'exposició (articles, exercicis, documentals...)

5.- CRITERIS PER A L'AVUACIÓ.

- L'avaluació d'aquest crèdit és de forma continuada per unitats didàctiques.
- S'avaluaran els conceptes, procediments i actituds:

- ☐ **Conceptes: 40%** S'avaluarà mitjançant proves escrites. Els exàmens escrits podran ser de resposta múltiple (test), o de V/F i/o preguntes de resposta curta i/o llarga.
- ☐ **Procediments: 40%** S'avaluarà mitjançant la puntuació que s'obtingui de les activitats avaluable: exercicis orals o escrits, dossiers, apunts, treballs individuals i/o en grup.

- ☐ **Actituds:20%** Es valorarà la predisposició al crèdit: puntualitat, assistència, participació i col·laboració a classe, interès mostrat en les treballs encomanats així com el comportament.
- ☐ També s'avaluarà el grau d'assoliment de les capacitats clau: autonomia, iniciativa, resolució de problemes...
 - La nota de l'avaluació sortirà de la suma dels tres apartats (C, P, A) i és necessari, com a mínim obtenir un 5 a cada apartat per fer la mitjana ponderada.
 - Per poder aprovar s'haurà d'obtenir un 5 a les proves escrites.
 - Si l'alumne falta més del 20% de les hores totals, perdre el dret a l'avaluació continuada.
 - Les faltes s'hauran de justificar en el temps mínim indispensable (justificants mèdics, retards transport i altres documents de caire oficial o versemblants)
 - Si l'alumnat falta el dia en que es realitza un prova, la podrà fer sempre que l'absència estigui justificada. Aquestes proves pendents es faran en les dates que el departament de FOL decideixi.
 - Els treballs escrits s'hauran de lliurar a la data establerta per la professora, els ajornaments de l'entrega seran penalitzats en un 10% per cada dia de retard.

6.-RECUPERACIONS.

Convocatòria ordinària

Els alumns que abans de la nota final ordinària tinguin pendent de superar no més del 35% del crèdit tindran opció a una prova de recuperació a la data i hora que el departament de FOL decideixi.

Convocatòria extraordinària

L'alumne suspès decidirà si es vol presentar a la prova de recuperació extraordinària.

En cas de no presentar-se aquesta convocatòria no contarà per l'expedient acadèmic.

7.-LLIBRES DE TEXT I/O BIBLIOGRAFIA BÀSICA

Llibre " RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO" editorial Macmillan

Crèdit 9: Formació i Orientació Laboral (FOL) Curs 2023/2024

Pla docent Curs 2023/24

Departament: Sanitària

Nom Cicle: DIETÈTICA

Crèdit : Formació i Orientació Laboral (FOL)

Professora: Pilar Torrijos

1.- OBJECTIUS DIDÀCTICS.

- Relacionar els requeriments del lloc de treball amb les actituds i capacitats personals.
- Buscar feina de manera eficaç.
- Reconèixer els drets, els deures i els procediments que es deriven de les relacions laborals.
- Identificar les condicions de treball que figuren en el conveni col·lectiu.
- Diferenciar les modalitats de contractació actualment més utilitzades en el sector, segons el tipus i la finalitat del treball.
- Especificar les prestacions del règim general de la Seguretat Social, segons les condicions exigides per tenir-hi dret, el temps de durada i les quantitats econòmiques.
- Identificar les situacions de risc derivades del treball d'acord amb les causes que les generen, la classificació dels diversos grups de risc i els 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.

2.- UNITATS DIDÀCTIQUES

U.D. 1.- Relacions laborals

U.D. 2.- El contracte de treball. Modalitats de contractació laboral. Modificacions del contracte de treball

U.D. 3.- El sistema de la Seguretat Social. Incapacitat temporal i atur.

U.D. 4.- Les relacions laborals col·lectives.

U.D. 5.- Salut Laboral

U.D. 6.- Recerca activa de feina

3.-TEMPORITZACIÓ

El crèdit disposa de 66 hores lectives al llarg del curs, el que representa 2 hores a la setmana per impartir les unitats didàctiques enumerades anteriorment, al llarg aproximadament d'unes 33 setmanes.

- Per a la unitat didàctica 1, es preveu dedicar-hi 4 hores de classe
- Per a la unitat didàctica 2, es preveu dedicar-hi 18 hores de classe
- Per a la unitat didàctica 3, es preveu dedicar-hi 10 hores de classe
- Per a la unitat didàctica 4, es preveu dedicar-hi 4 hores de classe
- Per a la unitat didàctica 5, es preveu dedicar-hi 20 hores de classe
- Per a la unitat didàctica 6, es preveu dedicar-hi 10 hores de classe

4. METODOLOGIA DOCENT

El mètode d'ensenyament va dirigit a la construcció d'aprenentatges significatius.

S'inicia amb l'exposició teòrica de la unitat didàctica i després es treballen supòsits pràctics adequats a l'exposició (articles, exercicis, documentals...)

5.- CRITERIS PER A L'AVUACIÓ.

- L'avaluació d'aquest crèdit és de forma continuada per unitats didàctiques.
- S'avaluaran els conceptes, procediments i actituds:
 - ▣ **Conceptes: 40%** S'avaluarà mitjançant proves escrites. Els exàmens escrits podran ser de resposta múltiple (test), o de V/F i/o preguntes de resposta curta i/o llarga.
 - ▣ **Procediments: 40%** S'avaluarà mitjançant la puntuació que s'obtingui de les activitats avaluable: exercicis orals o escrits, dossiers, apunts, treballs individuals i/o en grup.

☐ **Actituds:20%** Es valorarà la predisposició al crèdit: puntualitat, assistència, participació i col·laboració a classe, interès mostrat en les treballs encomanats així com el comportament. També s'avaluarà el grau d'assoliment de les capacitats clau: autonomia, iniciativa, resolució de problemes...

- La nota de l'avaluació sortirà de la suma dels tres apartats (C, P, A) i és necessari, com a mínim obtenir un 5 a cada apartat per fer la mitjana ponderada. Lapoderació es farà en relació al nombre d'hores de cada unitat temàtica
- Els decimals en les notes es guarden per a la nota final.
- Per poder aprovar s'haurà d'obtenir un 5 a les proves escrites.
- Si l'alumne falta més del 20% de les hores totals, perdrà el dret a l'avaluació continuada.
- Les faltes s'hauran de justificar en un temps prudencial, prioritàriament de forma documental "verosimil".

6.-RECUPERACIONS.

Per acord del Departament , els conceptes i procediments suspesos es recuperaran en l'avaluació extraordinària. Si l'alumnat falta el dia en que es realitza un prova, la podrà fer sempre que l'absència estigui justificada. Aquestes proves pendents es faran en les dates que el departament decideixi.

Convocatòria extraordinària

La convocatòria extraordinària no és de presentació obligatòria.

Sempre que la matèria suspena superi el 35% del crèdit l'alumnat si vol recuperar-la haurà de fer-ho en convocatòria extraordinària, realitzant un examen de tot el crèdit i obtenint com a màxim un 5.

7.-LLIBRES DE TEXT I/O BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Llibre de Formació i Orientació Laboral. Editorial Paraninfo

La bibliografia bàsica per a les consultes, la majoria dels quals restaran a l'aula o al departament per l'ús dels alumnes són:

- Llibres de Formació i Orientació
- Conveni col·lectiu.
- Guia laboral i d'afers socials.

Pla Docent Crèdit C10: CRÈDIT DE FCT Curs 2023/2024

CICLE: Dietètica		CFGS
CRÈDIT: FCT		CODI: C10
HORES TOTALS: 410 h	NOMBRE SETMANES: 12	
HORES SETMANALS: 20 h	CURS: 2023-24	

1.- OBJECTIUS DIDÀCTICS.

1. 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.
2. 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 higiènic-dietètica dels aliments i en la supervisió de la conservació, manipulació i transformació dels aliments.
3. Valorar el conjunt d'accions realitzades al servei de dietètica o de restauració, a partir dels seus interessos, aptituds i l'experiència acumulada en la formació en centres de treball.

2.- UNITATS DIDÀCTIQUES

UNITAT DIDÀCTICA	Hores totals	Data inici	Data final	Hores setmana
UD1. FCT (410 h)	410	12-09-2023	15-06-2024	20

3.- METODOLOGIA DOCENT

Tipus d'activitats formatives en les FCT:

1. Activitats formatives de referència relacionades amb la col·laboració en l'elaboració de dietes a persones o col·lectius sense patologia.

1.1 . Atenció/informació a les persones:

- Dóna la informació necessària suficient per assolir els objectius de la sessió o activitat.
- Utilitza un llenguatge tècnicament correcte i adequat al context situacional.
- Es comunica amb un tracte respectuós i amb amabilitat.

- Interpreta les demandes del client i les canalitza adequadament.
- S'assegura que el client ha entès el missatge.
- Té una imatge personal higiènica, pulcra i adequada a l'estil establert per l'empresa o servei.

1.2 Obtenció de dades necessàries per a l'elaboració de la dieta:

- Realitza l'enquesta dietètica a la persona o col·lectiu segons el protocol establert a l'empresa o servei.
- Prepara el material de somatometria necessari.
- Colabora en l'obtenció de dades somatomètriques.
- Enregistra les dades significatives per a l'elaboració de la dieta en la historia dietètica del client, seguint els protocols establerts.

1.3 Elaboració de dietes adaptades a característiques i necessitats de les persones o del col·lectiu:

- Selecciona i interpreta les taules d'aliments i els valors de referència.
- Calcula el valor d'ingesta recomanat i la seva distribució temporal.
- Confecciona dietes equilibrades, variades, d'elaboració senzilla i que compleixen els requeriments nutricionals establerts i les preferències i les possibilitats del client o col·lectiu.
- Confecciona dietes alternatives a partir de taules d'intercanvi d'aliments.
- Informa el responsable de les dades significatives o possibles incidències.
- Programa la seqüència de controls posteriors.

1.4 Seguiment dietètic:

- Realitza l'enquesta de seguiment segons el protocol de l'empresa o servei.
- Obté dades significatives d'adequació o inadaptació de la dieta.
- Proposa solucions a les inadaptacions detectades i canvis en la dieta que compleixin els requeriments inicials establerts.
- Informa el responsable.

2. Activitats formatives de referència relacionades amb la col·laboració en l'elaboració de dietes a persones amb patologies específiques.

2.1 D'atenció/informació a les persones:

- El contingut de la informació és el necessari suficient per complir els objectius de la sessió o activitat.
- El tipus de llenguatge utilitzat és tècnicament correcte i s'adequa al context situacional.
- Es comunica amb un tracte respectuós i amb amabilitat.
- Interpreta les demandes del client i les canalitza adequadament.
- S'assegura que el client ha compres el missatge.
- Té una imatge personal higiènica. pulcra i adequada a l'estil establert per l'empresa.

2.2 Obtenció de dades necessàries per a l'elaboració de la dieta:

- Realitza l'enquesta dietètica a la persona o col·lectiu segons el protocol establert en el servei.
- Prepara el material de somatometria necessari.
- Col·labora en l'obtenció de dades somatometriques.
- Enregistra les dades significatives per a l'elaboració de la dieta en la historia dietètica del client seguint els protocols establerts.

2.3 Elaboració de dietes adaptades a característiques i necessitats de les persones o col·lectiu:

- Interpreta la prescripció dietètica del facultatiu.
- Selecciona i interpreta les taules d'aliments i els valors de referència.
- Calcula el valor d'ingesta recomanat i la seva distribució temporal.
- Confecciona la dieta d'acord amb la prescripció i les preferències i les possibilitats del client o col·lectiu.
- Confecciona dietes alternatives. a partir de taules d'intercanvi d'aliments.
- Informa el pacient sobre les recomanacions necessàries per al correcte seguiment de la dieta.
- Informa el responsable de les dades significatives o possibles incidències.
- Programa la seqüència de controls posteriors segons les indicacions de la prescripció facultativa.

2.4 Seguiment dietètic.

- Realitza l'enquesta de seguiment segons el protocol del servei.
- Obté dades significatives d'adequació o inadaptació de la dieta.
- Proposa solucions a les inadaptacions detectades i canvis en la dieta que compleixin els requeriments inicials establerts.
- Informa el responsable de les dades significatives o possibles incidències.

3. Activitats formatives de referència relacionades amb la supervisió de la recepció, la conservació i la manipulació d'aliments en una empresa o àrea de restauració col·lectiva.

3.1 Supervisa la recepció, l'emmagatzematge i la conservació dels aliments adquirits:

- Comprova que el tipus i la quantitat d'aliments adquirits coincideix amb els sol·licitats en el servei de dietètica.
- Comprova la qualitat organolèptica i l'estat de conservació dels aliments.
- Comprova que el sistema i les condicions d'emmagatzematge són els adequats per a cada tipus d'aliment.
- Proposa el tractament higiènic que s'ha d'aplicar segons el tipus d'aliment.

3.2 Controla el procés de manipulació i la preparació dels aliments:

- Comprova que les condicions higièniques del personal (vestimenta, higiene personal i hàbits de treball) s'adaptin als requisits legals establerts i a les normes de l'empresa o servei.
- Verifica que les tècniques de conservació d'aliments es realitzen en el moment, el temps, la forma i les condicions establerts, segons els criteris dietètics i de l'empresa o servei.
- Comprova que els processos de transformació, preparació i cuinat dels aliments s'adaptin a les indicacions higièniques i dietètiques dels menús que s'han d'elaborar.
- Verifica que el procés de cuinat es realitza en condicions adequades de temps, temperatura i segons el procediment establert.

3.3 Supervisió de les condicions higienicosanitàries de les instal·lacions:

- Comprova les condicions higièniques i de seguretat dels menjadors col·lectius.
- Verifica que les instal·lacions de la cuina i utilitatge compleixen els requisits de seguretat i higiene.
- Controla que el servei de menjars s'adapti als requeriments dietètics, higiènics i de presentació.

4.- CRITERIS PER A L'AVALUACIÓ / RECUPERACIÓ

La **planificació de l'avaluació** en un cicle formatiu ha d'atendre les activitats següents:

- **Què cal avaluar:** Definir les activitats que s'avaluaran, segons el moment i la finalitat.
- **Com avaluar:** Establir els instruments per l'obtenció i subministrament de la informació.
- **Quina informació és necessària:** Seleccionar les informacions útils per a la presa de decisions.

L'avaluació del crèdit es farà tenint en compte com a criteris de referència els objectius terminals del crèdit.

Procediment d'avaluació segons el moment i la finalitat

L'avaluació, en un cicle formatiu de formació professional es concreta amb un conjunt d'accions planificades en uns moments determinats (inicial, continua, final i diferida) i amb unes finalitats concretes (diagnòstica, formativa i sumativa).

- **Avaluació inicial** (al començar el procés). És una **avaluació**

diagnòstica i ens ajuda a conèixer els coneixements específics, capacitats cognitives, habilitats i destreses de treball, la seva situació personal i el seu entorn.

- **Avaluació continua** (o durant el procés): és una avaluació que proporciona informació sobre:

- Com progressa l'alumnat i el grup.
- Quins coneixements, capacitats i actituds s'assoleixen.

- Quines dificultats i mancances que mostra l'alumnat

- Quines modificacions cal introduir en el procés d'ensenyament aprenentatge.

Ens permet adaptar el procés d'ensenyament i reforçar aquells aspectes més difícils per a l'alumnat. En definitiva: millorar la progressió dels alumnes.

- **Avaluació final** (es duu al final del procés): és una **avaluació sumativa**: valora els resultats de l'aprenentatge un cop ha finalitzat el procés formatiu per estar segurs que els alumnes han assolit:

- Els objectius didàctics (de la unitat didàctica).

- Els objectius terminals del crèdit.

- Les competències professionals definides en el perfil professional del cicle formatiu.

En l'avaluació del crèdit la valoració del resultat s'expressa amb una **qualificació**, la qual manifesta el grau d'assoliment dels objectius terminals del crèdit.

Procediment de qualificació

L'assistència a les pràctiques de FCT és obligatòria. Els alumnes hauran de justificar de manera adequada les faltes d'assistència, **mostrant el justificant corresponent abans de lliurar-lo al tutor/a.**

L'avaluació d'aquest crèdit és de forma **continuada**

L'equip docent i en concret el tutor de la FCT, una vegada valorat el perfil de l'alumnat, assignarà a cada alumne una plaça de pràctiques en un d'aquests centres que són de reconegut prestigi.

L'alumne que sense justificació documental **rebutgi la plaça de pràctiques que se li ha estat assignada pot perdre la convocatòria ordinària d'aquesta matèria**. Sols té 2 convocatòries per poder assolir les FCT.

Continguts d'avaluació

Cada centre docent en determina els continguts i s'hi apliquen continguts d'avaluació com els següents:

- S'adapta a les característiques organitzatives i a les situacions pròpies del centre de treball.
- Actua amb responsabilitat en l'àmbit productiu del centre de treball, tenint en compte la normativa legal i les condicions de seguretat.
- Treballa, quan cal, en equip, corresponsabilitzant-se, cooperant, respectant i valorant el treball dels altres.
- Adopta una actitud participativa, s'interessa per aprendre i té iniciativa en relació amb les tasques encomanades.
- Té una visió de conjunt i coordinada de les funcions, fases, processos o productes de l'empresa.
- Obté la informació i els mitjans necessaris per realitzar l'activitat assignada, utilitzant els canals existents.
- Executa les tasques ajustant-se progressivament els nivells particulars de l'empresa.
- Detecta les anomalies o desviacions en l'àmbit de l'activitat assignada, s'identifica les causes i proposa possible solucions.

- Interpreta i expressa la informació amb la terminologia o simbologia i mitjans propis de treball.
- Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, utilitatges, equips i eines, i hi aplica els procediments tècnics adequats.

Extinció del conveni de pràctiques i avaluació negativa de la FCT

L'equip docent del cicle formatiu, a proposta del tutor/a de la FCT, pot proposar a la direcció del centre l'extinció del conveni de pràctiques d'un alumne/a amb l'empresa. La proposta d'extinció pot fonamentar-se en comportaments o actituds inadequats o en capacitats notòriament no idònies que, per la seva permanència o intensitat, impedeix o dificultin el normal desenvolupament de la formació pràctica. L'equip docent responsable de la impartició del cicle formatiu, a proposta del tutor o tutora, pot decidir l'avaluació negativa de la formació pràctica en centres de treball, tot i que no s'hagués completat el nombre d'hores previstes.

Avaluació de la FCT.

L'avaluació del crèdit o mòdul de formació en centres de treball és continuada durant les pràctiques de l'alumnat a l'empresa.

L'avaluació del mòdul de formació en centres de treball

(FCT) la farà la junta d'avaluació, tenint en compte la valoració feta per l'empresa,

i prenent com a referència els resultats d'aprenentatge, les activitats formatives de referència i els criteris d'avaluació determinats en el decret pel qual s'estableix el currículum corresponent del cicle. La persona responsable de la formació a l'empresa valorarà l'evolució de l'alumne/a, mitjançant els informes que genera diàriament al aplicatiu sBid més l'informe periòdic mensual del dossier que s'hi fa l'últim dia del mes amb la seva valoració mensual de l'alumne de les activitats del pla d'activitat i amb la valoració del seu tutor d'empresa.

bans de fer l'avaluació final, cal que el quadern de pràctiques estigui totalment emplenat mitjançant l'aplicatiu sBID.

La qualificació final de la FCT, segons la normativa vigent, és apte o no apte, amb una subqualificació (suficient, bona i molt bona) i NO computa a efectes de nota mitjana final del cicle.

L'alumne avaluat "No apte" pot cursar, en el mateix centre i en un mateix cicle formatiu, el crèdit o mòdul de la FCT un màxim de dues vegades.

Pla Docent Crèdit C11: Síntesi Curs 2023/2024

CICLE: Dietètica		CFGS
CRÈDIT: Síntesi		CODI : C11
HORES TOTALES: 66	NOMBRE SETMANES: 33	
HORES SETMANALS: 2	CURS: 2n	

1.- OBJECTIUS DIDÀCTICS.

- 1- 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.
- 2- 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.
- 3- Descriure les característiques fisicoquímiques i organolèptiques dels aliments que intervenen en la dieta, com també el procés de producció i les condicions de transport, envasament, conservació, manipulació, transformació i cuinat segons les normes higienicosanitàries aplicables.
- 4- Definir activitats de formació/informació alimentària a persones o col·lectius amb la utilització de recursos comunicatius de tipus oral, escrit i audiovisual.

2.- UNITATS DIDÀCTIQUES

Unitat Didàctica	Hores totals	Data inici	Data final	Hores setmana
UD1. Síntesi. Projecte Nutripedra	66	12/09/2023	31/05/2024	2

3.- METODOLOGIA DOCENT/ ORIENTACIONS PEDAGÒGIQUES

Aquesta assignatura es durà a terme en forma de projecte globalitzador on tots els continguts s'aniran treballant al llarg de tot el curs. El professor proposarà que els alumnes (en grups de 3-4 persones) elaborin un projecte de difusió i foment d'hàbits alimentaris i

seguretat alimentària. A partir d'aquesta idea inicial, el professor anirà guiant als alumnes perquè elaborin un projecte on hauran de tenir en compte tots els àmbits i aspectes relacionats que són necessaris per desenvolupar un projecte de difusió.

Per afavorir l'ús de les TIC i la comunicació amb els alumnes, un recurs clau seran els ordinadors. Tot el projecte es farà de forma digital fent servir Google Docs. També es contempla l'ús d'altres eines com Powtoon i editors de vídeo i audio.

4.- CRITERIS PER A L'AVUACIÓ / RECUPERACIÓ

Avaluació de les UD

L'avaluació de les unitats didàctiques es durà a terme tenint en compte els criteris d'avaluació, els quals vindran determinats pel grau d'assoliment dels objectius de cada unitat didàctica. Al seu torn, els objectius es desglossen i s'apliquen mitjançant:

- **Conceptes:** Es valora l'entrega de tasques en el temps indicat, la seva execució, etc... i suposen el 60% de la qualificació de la unitat didàctica.
- **Procediments:** suposen el 30% i es qualifiquen la memòria i la presentació finals del crèdit.
- **Actitud:** es qualifica l'actitud de l'alumne, la puntualitat i les faltes d'assistència i suposa el 10% de la qualificació de la unitat. La impuntualitat es valorarà negativament i l'acumulació de 3 retards comptabilitzarà com una falta d'assistència.
- Per poder superar una unitat didàctica, cada ítem (conceptes, procediments i actitud) ha de ser igual o superior a 5 sobre 10. En cas contrari, es considerarà com a no assolida.

Avaluació del crèdit

La nota final del crèdit serà la de la única unitat didàctica del crèdit. Per tal d'aprovar el crèdit la nota final ha de ser igual o superior a 5.

Recuperació

L'alumnat que tingui el crèdit suspès haurà d'informar al professorat si es presentarà o no a l'examen de segona convocatòria (la presentació a aquesta convocatòria és voluntària). El contingut, estructura i naturalesa de les activitats de recuperació de segona convocatòria seran semblants a les proves realitzades en primera convocatòria. La nota de la segona

convocatòria serà de 0 a 10 punts i es considerarà aprovada amb una nota igual o superior a 5. En cas de no superar el crèdit, aquest quedarà pendent en la seva totalitat.

Absències

- Si l'alumne al llarg del crèdit té **més d'un 20% de faltes**, perdrà el dret a l'avaluació continuada i haurà d'anar a la convocatòria de juny. Tot i així, la prerrogativa de concedir-li l'accés al mateix correspon al professor/a, prèvia valoració global de l'alumne i la seva situació, i amb el vistiplau de l'equip docent.
- Es consideraran justificades aquelles faltes acompanyades de documents oficials, com ara fulls de baixa laboral, fulls d'ingressos hospitalaris i informes mèdics on es recomani repòs. És responsabilitat de l'alumnat posar-se al dia de la feina realitzada a classe durant la seva absència.
- Les faltes seran justificades dintre d'un termini màxim de 7 dies, a comptar desde la reincorporació al centre.
- En el cas de què un alumne no pugui assistir a un examen amb causa justificada (justificant oficial) se li realitzarà la prova avaluadora durant el curs, a criteri del professor.

5.- MATERIAL DE L'ASSIGNATURA i LLIBRES DE TEXT I/O BIBLIOGRAFIA BÀSICA

El professor/a anirà penjant al moodle la bibliografia necessària i recomanada per al seguiment del crèdit.

6.-SORTIDES:

No hi ha sortides plantejades per aquest crèdit.