

Mòdul 4: producció de plantes.
Crèdit 4: producció de plantes.
Mòdul 5: cultius hortícoles.
Crèdit 5: cultius hortícoles.
Mòdul 6: cultius fructícoles.
Crèdit 6: cultius fructícoles.
Mòdul 7: mètodes de control fitosanitari.
Crèdit 7: mètodes de control fitosanitari.
Mòdul 8: agrotecnologia.
Crèdit 8: agrotecnologia.
Mòdul 9: formació i orientació laboral.
Crèdit 9: formació i orientació laboral.
Mòdul 10: formació en centres de treball.
Crèdit 10: formació en centres de treball.

—4 *Especialitats del professorat que té atribució docent en els crèdits del cicle formatiu de grau mitjà d'explotacions agrícoles intensives:*

a) El professorat de l'especialitat de processos de producció agrària del cos de professors d'ensenyament secundari té atribució docent per als crèdits:

Crèdit 1: organització i gestió d'una explotació agrària familiar.

Crèdit 7: mètodes de control fitosanitari.

Crèdit 8: agrotecnologia.

b) El professorat de l'especialitat d'operacions i equips de producció agrària del cos de professors tècnics de formació professional té atribució docent per als crèdits:

Crèdit 2: instal·lacions agràries.

Crèdit 3: mecanització agrària.

Crèdit 4: producció de plantes.

Crèdit 5: cultius hortícoles.

Crèdit 6: cultius fructícoles.

c) El professorat de l'especialitat de formació i orientació laboral del cos de professors d'ensenyament secundari té atribució docent per al crèdit:

Crèdit 9: formació i orientació laboral.

d) El professorat de les especialitats citades als apartats a), b) i c) té atribució docent per al crèdit:

Crèdit 11: síntesi.

—5 *Centres privats de formació professional autoritzats a impartir aquest cicle formatiu:*

a) Que disposin d'autorització o classificació definitiva per impartir la branca agrària de primer grau.

b) Que estiguin homologats per impartir les especialitats de la branca agrària de segon grau.

—6 *Accés al batxillerat, convalidacions i correspondències.*

6.1 Modalitats de batxillerat a què dona accés:

Ciències de la Naturalesa i de la Salut.

Tecnologia.

6.2 Mòduls professionals que poden ser convalidats amb la formació professional ocupacional:

Organització i gestió d'una explotació agrària familiar.

Instal·lacions agràries.

Mecanització agrària.

Producció de plantes.

Mètodes de control fitosanitari.

6.3 Mòduls professionals que es poden correspondre amb la pràctica laboral:

Instal·lacions agràries.

Mecanització agrària.

Producció de plantes.

Mètodes de control fitosanitari.

Formació i orientació laboral.

Formació en centres de treball.

(98.091.052)

DECRET

50/1998, de 3 de març, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de dietètica.

El Reial decret 536/1995, de 7 d'abril, ha establert el títol de tècnic superior en dietètica i els corresponents ensenyaments mínims, en consonància amb el Reial decret 676/1993, de 7 de maig, el qual fixa les directrius generals sobre els títols de formació professional i els seus ensenyaments mínims.

De conformitat amb l'article 4 de la Llei orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'ordenació general del sistema educatiu, correspon a les administracions educatives competents establir el currículum del cicle formatiu corresponent.

D'acord amb el Decret 332/1994, de 4 de novembre, pel qual s'estableix l'ordenació general dels ensenyaments de formació professional específica a Catalunya, correspon al Govern de la Generalitat de Catalunya l'establiment del currículum dels ensenyaments de formació professional.

El currículum dels cicles formatius de formació professional específica s'estableix tenint present les necessitats generals de qualificació de cada àmbit professional detectades a Catalunya i les diverses mesures que permeten adequacions del currículum a les necessitats específiques de l'àmbit socioeconòmic dels centres docents.

L'autonomia pedagògica i organitzativa dels centres i el treball en equip del professorat permeten desenvolupar actuacions flexibles i possibiliten concrecions particulars del currículum en cada centre docent. El currículum establert en aquest Decret ha de ser desplegat en les programacions elaborades per l'equip docent, les quals han de potenciar les capacitats clau de l'alumnat i han de respondre al requisit d'integració dels continguts del cicle formatiu.

En virtut d'això, a proposta del conseller d'Ensenyament, amb l'informe del Consell Escolar de Catalunya, d'acord amb el dictamen de la Comissió Jurídica Assessora i amb la deliberació prèvia del Govern,

DECRETO:

Article 1

Aquest Decret estableix el currículum per a l'ensenyament de formació professional vinculat al títol de tècnic superior en dietètica regulat pel Reial decret 536/1995, de 7 d'abril, pel qual s'aproven els ensenyaments mínims.

Article 2

2.1 La denominació, el nivell i la durada del cicle formatiu són els que s'estableixen a l'apartat 1 de l'annex d'aquest Decret.

2.2 El perfil professional és el que s'indica a l'apartat 2 de l'annex.

2.3 Els objectius generals del cicle formatiu són els que s'estableixen a l'apartat 3.1 de l'annex.

2.4 Els continguts del currículum s'estructuren en els crèdits que s'estableixen a l'apartat 3.2 de l'annex.

2.5 Els objectius terminals són els criteris que serveixen de referència per a l'avaluació.

2.6 Les hores a disposició del centre s'estableixen a l'apartat 3.3 de l'annex.

Article 3

La relació dels crèdits en què s'estructuren els mòduls professionals de l'ensenyament corresponent al títol de tècnic superior en dietètica s'estableix a l'apartat 3.4 de l'annex.

Article 4

Les matèries del batxillerat que s'han hagut de cursar per accedir al cicle formatiu es detallen a l'apartat 3.5 de l'annex.

Article 5

Les especialitats exigides al professorat que imparteix els crèdits corresponents a aquest cicle formatiu són les que s'expressen a l'apartat 4 de l'annex.

Article 6

6.1 Els mòduls susceptibles de convalidació per estudis de formació professional ocupacional o de correspondència amb la pràctica laboral són els que s'especifiquen, respectivament, en els apartats 5.1 i 5.2 de l'annex.

6.2 Els estudis universitaris als quals dona accés aquest títol són els indicats a l'apartat 5.3 de l'annex.

DISPOSICIONS ADDICIONALS

Primera

El professorat de l'especialitat de processos sanitaris del cos de professors d'ensenyament secundari podrà impartir la matèria de biologia del batxillerat.

Segona

El conseller d'Ensenyament pot desplegar el currículum a què es refereix aquest Decret tant en la modalitat d'educació presencial com en la d'educació a distància, el pot adequar a les característiques dels alumnes amb necessitats educatives especials i el pot adaptar a les característiques singulars de col·lectius d'alumnat.

Tercera

El conseller d'Ensenyament pot autoritzar la realització d'experimentacions sobre aquest currículum d'acord amb el que disposa el capítol 6 del Decret 332/1994, de 4 de novembre, pel qual s'estableix l'ordenació general dels ensenyaments de formació professional específica a Catalunya.

DISPOSICIÓ FINAL

Aquest Decret entra en vigor l'endemà de la seva publicació al *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*.

Barcelona, 3 de març de 1998

JORDI PUJOL
President de la Generalitat de Catalunya

JOSEP XAVIER HERNÁNDEZ I MORENO
Conseller d'Ensenyament

ANNEX

—1 Identificació del títol.

- 1.1 Denominació: dietètica.
- 1.2 Nivell: formació professional de grau superior.
- 1.3 Durada del cicle formatiu: 2.000 hores.
- 1.3.1 Formació en el centre educatiu: 1.590 hores (crèdits de l'1 al 9 i l'11).
- 1.3.2 Formació en centres de treball: 410 hores (crèdit 10).

—2 Perfil professional.

2.1 Competència general.

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

2.2 Competències professionals.

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 higienicodietètica:

1. Realitzar el manteniment preventiu i d'ús, controlar les reparacions, comprovar el funcionament i realitzar calibratges de rutina dels equips al seu càrrec, seguint el procediment establert i la fitxa de manteniment.

2. Programar la presa de mostres per a la realització d'anàlisis d'aliments in situ.

3. Obtenir mostres d'aliments, en les condicions de qualitat establerta.

4. Realitzar tècniques analítiques in situ dels aliments, mitjançant equips mesuradors i tècniques estandarditzades.

5. Envasar, conservar, transportar, enregistrar i remetre les mostres preses al laboratori d'anàlisi en les condicions adequades.

6. Interpretar i enregistrar les dades analítiques obtingudes en l'estudi.

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

1. Supervisar la recepció dels aliments adquirits, i comprovar-ne la qualitat higiènica i l'adequació a les pautes prescrites.

2. Supervisar els processos d'emmagatzematge i conservació dels aliments de consum humà, i garantir-ne la qualitat higienicodietètica.

3. Controlar, mantenir i vigilar els sistemes d'higienització dels aliments segons les normes de qualitat.

4. Controlar i vigilar la manipulació d'aliments de consum humà per evitar la seva possible contaminació i mantenir les seves característiques nutritives.

5. Supervisar el procés de transformació dels aliments per a consum humà.

6. Revisar, controlar i supervisar les condicions higienicosanitàries dels aliments i les instal·lacions (cuines i menjadors col·lectius).

f) Promoure la salut de les persones i la comunitat a través de l'educació alimentària, mitjançant activitats de promoció i educació per a la salut:

1. Realitzar estudis sobre els hàbits alimentaris d'un grup de població.

2. Elaborar i programar activitats educatives sobre etiopatogènia i prevenció de patologies associades a desordres alimentaris, i proporcionar informació i coneixements de salut alimentària a altres agents sanitaris i a la comunitat.

3. Educar i motivar les persones en pautes d'alimentació saludables.

4. Desenvolupar i impulsar estratègies encaminades a la promoció de la salut d'una comunitat i actuar com a dinamitzador d'activitats d'educació alimentària en col·lectius amb diferents nivells de formació i motivació.

5. Educar les persones i els col·lectius en el consum de productes alimentaris.

2.3 Capacitats clau.

Són les capacitats, majorment de tipus indivi-

dual, 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 substitutoris 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'optimitzin 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.

2.4 Camp professional:

2.4.1 Àmbit professional i de treball:

Aquest tècnic podrà exercir la seva activitat professional principalment en el sector sanitari, a l'àrea d'atenció sanitària i promoció de la salut, i pot participar en els sectors d'hoteleria, restauració i indústria alimentària.

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 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.

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.

2.4.2 Àmbit funcional i tecnològic.

El tècnic en dietètica i nutrició se situa 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.

—3 Currículum.

3.1 Objectius generals del cicle formatiu.

Processar la informació generada en la unitat de dietètica o servei de restauració col·lectiva interpretant informació científicotècnica, protocols interns de treball i documentació clínica i no clínica; 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 identificant 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 interpretant 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 distingint-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'anàlitzar 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 i 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.

3.2 Crèdits.

CRÈDIT I

Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica.

a) *Durada:* 60 hores.

b) *Objectius terminals.*

Interpretar l'estructura funcional i organitzativa, i els fluxos d'informació de diferents tipus d'institucions sanitàries, a partir d'organigrames.

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.

Relacionar l'organigrama funcional d'un centre sanitari amb els paràmetres de la titularitat, la forma jurídica, la dimensió i el tipus d'activitat.

Relacionar els nivells d'assistència amb el tipus de prestacions que poden rebre els pacients/clientes.

Identificar els factors que condicionen la salut d'una comunitat determinada, a partir d'estudis i informes.

Relacionar les funcions i les competències pròpies en diferents àmbits de treball amb relació a d'altres professionals sanitaris.

Relacionar els processos de salut i malaltia amb els nivells de prevenció i el tipus de mesures correctives.

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.

Realitzar el procés de recepció, enregistrament i distribució de la documentació rebuda o emesa segons les normes internes establertes i els criteris de confidencialitat.

Identificar els sistemes d'arxivament, conservació i accés a la documentació clínica, a partir de les normes generals o específiques del centre.

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.

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.

Utilitzar programes informàtics bàsics d'organització, gestió i tractament de dades clíniques o administratives de la unitat.

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.

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.

Elaborar pressupostos de serveis sanitaris que es presten en les unitats de dietètica, a partir de les tarifes establertes.

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.

Calcular les operacions, i comprovar les dades que intervenen en les comandes i les factures, segons les normes fiscals i mercantils.

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.

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.

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

c) *Continguts de fets, conceptes i sistemes conceptuals.*

1. Entorn sanitari:

La sanitat en l'àmbit de la Unió Europea.
Estructura del Sistema Sanitari Públic a Espanya.

Llei General de Sanitat.

Pla de Salut de Catalunya.

Desplegament del Mapa Sanitari.

Estructura del sistema sanitari català: sector públic, sector privat.

Ordre d'acreditació.

Legislació específica del sector.

Normativa de seguretat i higiene.

Funcions i competències dels diferents professionals sanitaris.

2. Salut pública. Salut comunitària:

Conceptes de salut i de malaltia.

Factors que condicionen la salut: factors ambientals, factors biològics, factors associats al sistema sanitari, factors associats a l'estil de vida.

Nivells de prevenció sanitària: prevenció primària, prevenció secundària, prevenció terciària.

Concepte de salut pública. Concepte de salut comunitària. Concepte de medicina preventiva.

Aspectes sociològics i demogràfics amb relació a la salut: estudi de la comunitat, indicadors de salut.

3. Atenció primària de salut:

Definició. Directrius de l'OMS.

Contingut, activitats, elements principals de l'atenció primària. Estructuració i ordenació de l'atenció primària.

L'equip d'atenció primària: components, funcions, activitats, organització.

Organització assistencial: organització funcional de les consultes d'atenció primària, història clínica i sistemes de registre, avaluació i control de qualitat en atenció primària.

4. L'atenció hospitalària:

Evolució històrica, funcions bàsiques, tipus d'hospital.

L'empresa de serveis sanitaris: funcions, tipus, models organitzatius i organigrames.

Departaments i àrees funcionals de l'empresa pública o privada sanitària.

Organització i planificació de la unitat de nutrició i dietètica hospitalària: relacions entre la unitat/cuina/administració de l'hospital.

5. Economia sanitària:

Finançament, costos, beneficis en empreses del sector sanitari. Pressupostos de serveis.

La documentació mercantil: comanda, albarà, factura i rebut.

La documentació financera: xec i lletra de canvi.

El sistema impositiu: l'IVA i l'IRPF.

6. La documentació sanitària:

Documentació clínica i no clínica: tipus, utilitats, aplicacions, criteris de formalització i fluxos de circulació de la documentació.

El tractament de la informació/documentació: arxivament de la informació, registres i arxiu, manteniment i conservació, seguretat de la informació.

7. Gestió d'existències i inventaris:

Emmagatzematge: tècniques/sistemes.

Criteris de classificació dels recursos materials sanitaris.

El control d'existències. Mètodes de valoració.

Estoc mínim i reposició d'existències.

Les fitxes de magatzem.

Inventaris: classificació i elaboració.

Normes de seguretat i higiene aplicada en magatzems de materials sanitaris. Condicions d'emmagatzematge dels materials.

8. Aplicacions informàtiques:

Les aplicacions informàtiques de gestió i control de magatzem, facturació i gestió econòmica.

Aplicacions informàtiques per a la gestió del fitxer de pacients, històries clíniques, etc.

Aplicacions informàtiques específiques.

9. El procés d'atenció/prestació del servei:

Objectius, fases, activitats i recursos.

Normativa específica. Drets i deures de l'usuari.

El sistema d'atenció nutricional: elements del sistema, funcions i àmbit del dietista.

Tècniques de control de la qualitat en la prestació del servei/producte.

Control de qualitat intern i extern.

El secret professional: elements deontològics i jurídics.

d) *Continguts de procediments.*

1. Obtenció de la informació:

Identificació de les fonts d'informació.

Selecció i buidatge de les fonts de documentació.

Ordenació de la informació.

Elaboració.

Presentació, emissió.

2. Formalització dels documents:

Anàlisi del contingut del document.

Identificació de les dades.

Obtenció de la informació.

Quantificació.

Comprovació de les dades, dels càlculs i dels resultats.

3. Tractament informàtic de les dades:

Definició del tipus de dades que cal tractar dels clients i els proveïdors.

Recopilació de la informació.

Integració de les dades.

Selecció de l'aplicació ofimàtica adequada.

Introducció de la informació en els mitjans ofimàtics.

Emmagatzematge de les dades.

Edició i difusió de les dades.

4. Control dels processos administratius de compravenda i gestió d'estocs:

Identificació de la documentació que hi intervé.

Observació de les dades que cal comprovar.

Contrastació de les dades amb la informació de partida.

Comprovació dels càlculs i els resultats.

Correccions i esmenes.

5. Registre de la documentació rebuda i emesa:

Anàlisi del contingut i del tipus de document.

Identificació de les dades.

Selecció del mitjà i del suport.

Realització de l'enregistrament.

Emissió.

6. Ordenació de la documentació rebuda i emesa:

Classificació de la documentació.

Codificació.

Registre informàtic o convencional.

Arxivament.

Distribució al destinatari.

7. Gestió de la documentació clínica:

Identificació del pacient/client.

Comprovació de les dades.

Enregistrament de la sol·licitud.

Tramesa de la sol·licitud al servei corresponent.

Recepció de les proves o estudis sol·licitats.

Identificació de les proves o estudis.

Classificació i ordenació amb les històries clíniques.

Tramesa de la documentació a la unitat/servei sol·licitant.

8. Gestió del magatzem, de la consulta o servei:

Identificació de les necessitats de reposició.

Formalització dels documents per efectuar la comanda.

Tramesa de la comanda.

Comprovació del material rebut.

Distribució del material a les diverses unitats.

Realització del registre.

e) *Continguts d'actituds.*

1. Execució sistemàtica de la comprovació dels resultats:

Correcció sistemàtica dels errors detectats en la formalització i l'arxivament dels documents i en l'enregistrament de les dades.

Comprovació sistemàtica de la coincidència de les dades personals del pacient/client, amb les dades de citació, de les peticions i dels informes de les proves o estudis.

2. Optimització del treball:

Eficiència en l'emmagatzematge del material en condicions idònies.

3. Ordre i mètode de treball:

Pulcritud en la formalització de tota la documentació.

Seqüència i ordenació de les accions en la tramitació de tota la documentació clínica i no clínica.

Prioritat en la gestió de la documentació dels casos més urgents.

4. Compromís amb les obligacions associades al treball:

Puntualitat en complir els terminis de presentació dels documents.

Compliment de les normes de confidencialitat de la informació relacionada amb el client.

5. Participació i cooperació en el treball d'equip:

Coordinació del treball amb altres serveis/unitats que intervenen en la gestió de la documentació.

6. Execució independent del treball:

Rigorositat en l'elaboració de pressupostos, en la sol·licitud de material, en la formalització dels documents clínics i no clínics.

Rigorositat en l'aplicació dels mètodes de control d'existències.

Rigorositat en la tramitació de la documentació pels fluxos o els canals establerts.

7. Interès per les relacions humanes:

Esperit obert en el tracte amb els pacients/clients, els familiars i els membres de l'equip de treball.

Amabilitat i respecte a l'hora de donar resposta a les demandes dels pacients/clients i els familiars.

8. Comunicació empàtica:

Interès pel missatge i per l'interlocutor en la demanda d'informació.

Tractament no discriminatori en les situacions de relació i atenció a les persones.

9. Comportament personal adequat a la situació:

Aparença personal higiènica i agradable, sobretot en les situacions en què es requereix un tracte amb el client.

10. Obertura a l'àmbit professional i la seva evolució:

Assimilació de nous mètodes de treball pel que fa a la gestió administrativa de la consulta/unitat.

CRÈDIT 2

Alimentació equilibrada.

a) *Durada:* 270 hores.

b) *Objectius terminals.*

Relacionar els diferents nutrients i components dels aliments amb la funció que desenvolupen en l'organisme, l'aportació diària necessària, els aliments en què es troben i les recomanacions dietètiques del seu consum.

Identificar la composició i les característiques dels aliments, a partir de taules de referència.

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.

Classificar els aliments segons la seva composició, criteris nutricionals, dietètics, d'estacionalitat i d'altres.

Relacionar els diferents additius d'ús alimentari amb la seva composició, funció i normativa d'utilització.

Relacionar els diferents aliments amb les condicions de conservació i els criteris que cal aplicar en la seva compra.

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.

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.

Determinar les necessitats nutricionals d'individus segons les característiques personals (edat, sexe, nivell d'activitat física) i dades d'estudis somatòmics, a partir de la utilització de taules i valors de referència.

Relacionar paràmetres somatòmics amb els instruments i els procediments de mesura, i la seva influència en la determinació de les necessitats nutricionals.

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.

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.

Identificar aliments substitutoris d'una dieta que conservin el valor nutritiu inicial establert i cobreixin els requeriments nutricionals de l'individu.

Proposar mesures complementàries d'informació i motivació que facilitin l'acceptació d'una dieta i en fomentin l'eficàcia.

Determinar l'eficàcia o ineficàcia de la dieta proposada, a partir de dades objectives indicadores i de dades subjectives aportades per l'individu.

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.

Operar amb eficàcia programes informàtics per al càlcul de necessitats nutritives i l'elaboració de dietes.

c) *Continguts de fets, conceptes i sistemes conceptuals.*

1. Alimentació i nutrició:

Conceptes previs.

Importància científica, social i econòmica de l'alimentació.

Funcions dels professionals de la dietètica.

2. Energia i requeriments energètics de l'ésser humà:

Bases de química orgànica.

Els principis de la termodinàmica.

Les necessitats energètiques de l'ésser humà: requeriments energètics de les diferents funcions de l'organisme.

Unitats de mesura de l'energia.

El metabolisme energètic: vies metabòliques.

Ingressos i despeses energètiques en les funcions fisiològiques: el balanç energètic.

3. Els nutrients:

Concepte.

Tipus i funcions.

Digestió, absorció i metabolisme dels diferents nutrients.

4. Els glúcids:

Funcions en l'organisme.

Tipus de glúcids: classificació i característiques dels diferents tipus de glúcids.

Necessitats i recomanacions dietètiques.

Fonts alimentàries.

5. La fibra alimentària:

Funcions en l'organisme.

Classificació.

Recomanacions dietètiques.

Fonts alimentàries.

6. Els lípids:

Funcions en l'organisme.

Classificació dels lípids: característiques dels diferents tipus.

Lípids i lipoproteïnes: sistemes de transport.

Necessitats i recomanacions.

Fonts alimentàries.

7. Les proteïnes:

Estructura i funció de les proteïnes.

Funcions en l'organisme.

Proteïnes i aminoàcids. La síntesi proteica.

Classificació: característiques dels diferents tipus.

Valor biològic de les proteïnes.

Necessitats i recomanacions.

Fonts alimentàries.

8. Les vitamines:

Referència històrica.

Funcions en l'organisme.

Classificació i característiques.

Biodisponibilitat de les vitamines.

Les vitamines com a antioxidants naturals.

Necessitats i recomanacions.

Fonts alimentàries.

9. Substàncies minerals:

Funcions en l'organisme.

Classificació i característiques.

Biodisponibilitat.

Necessitats i recomanacions.

Fonts alimentàries.

10. Aigua i electrolits:

L'aigua en l'organisme: proporció, funcions.

Concepte d'electrolit.

Principals electrolits: descripció i funcions.

L'equilibri electrolític: concepte, factors i elements que hi intervenen.

Necessitats i recomanacions.

Fonts alimentàries.

11. L'avaluació nutricional:

Mesures antropomètriques i dades funcionals d'utilitat en la valoració nutricional.

Paràmetres analítics d'interès en la valoració nutricional.

Taules de requeriments nutricionals i valors de referència: tipus, característiques i utilització.

12. La història dietètica i l'enquesta alimentària:

Tipus.

Contingut de la història dietètica.

Dades d'interès que ha de recollir una enquesta dietètica.

Criteris d'avaluació de la ingesta de nutrients.

Error en les estimacions dietètiques.

13. Els aliments:

Concepte.

Grups d'aliments.

Criteris de classificació.

Taules de composició dels aliments: tipus, característiques i criteris d'utilització.

14. Els additius alimentaris:

Tipus i composició.

Aplicacions.

Dosis permeses.

Normativa aplicable.

15. La llet i els derivats:

Classificació i característiques de cada grup.

Propietats nutritives.

La fermentació làctica.

Recomanacions d'ingesta.

Consells de compra i conservació.

Els gelats.

16. Carns, peixos, ous i derivats:

Classificació i característiques de cada grup.

Propietats nutritives.

Recomanacions d'ingesta.

Consells de compra i conservació.

17. Cereals, tuberculs i llegums:

Classificació i característiques de cada grup.

Propietats nutritives.

Llegums rics en glúcids i llegums rics en proteïnes.

Recomanacions d'ingesta.

Consells de compra i conservació.

18. Fruïtes, hortalisses i verdures:

Classificació i característiques de cada grup.

Propietats nutritives.

Recomanacions d'ingesta.

Consells de compra i conservació.

19. Olis i greixos alimentaris:

Concepte d'oli i greix.

Greixos d'origen animal.

Greixos d'origen lactic.

Greixos de les carns, embotits i d'altres.

Greixos dels peixos.

Greixos dels ous.

Greixos transformats: "shortenings".

Margarines.

20. Productes dolços:

El sucre i la mel.

Productes de pastisseria.

Laminadures.

21. Aliments estimulants:

Cacau i xocolates.

Cafè.

Te.

D'altres.

22. Begudes:

Aigües minerals i de taula.

Begudes refrescants.

Begudes alcohòliques.

D'altres.

23. Altres aliments:

Condiments i espècies.

Preparats per a sopes, flams, etc.

24. Alimentació i dieta equilibrada:

Objectius nutricionals i gastronòmics.

Característiques de l'alimentació equilibrada i saludable.

Grups d'aliments i alimentació equilibrada.

Intercanvis i equivalències entre els aliments: criteris de variabilitat i flexibilitat.

Criteris per a l'elaboració de dietes equilibrades. Concepte de ració.

25. L'alimentació equilibrada en diferents fases de la vida:

El nadó: característiques de la lactància natural i artificial. L'alimentació complementària.

L'alimentació en la primera i segona infància.

L'alimentació en la pubertat i l'adolescència.

L'alimentació durant l'edat adulta.

L'alimentació en la menopausa.

L'alimentació en la vellesa.

26. L'alimentació equilibrada en diferents situacions fisiològiques:

Característiques de l'alimentació durant l'embaràs.

Característiques de l'alimentació durant la lactància.

Alimentació i esport.

27. L'alimentació col·lectiva:

Objectius.

Criteris que cal tenir en compte en la confecció de menús.

Característiques de l'elaboració i presentació.

La inducció d'hàbits alimentaris.

El control de la qualitat.

28. Aplicacions informàtiques:
Programes de càlcul i adaptació de necessitats nutricionals.

Programes específics per a l'elaboració de dietes.

d) *Continguts de procediments.*

1. Utilització de taules nutricionals i d'aliments:

Identificació de l'objectiu de la consulta.

Selecció de la taula que s'ha d'utilitzar.

Localització de les dades necessàries.

Interpretació.

Càlcul o processament de les dades, si cal.

2. Càlcul del balanç energètic:

Identificació de les dades personals i fisiològiques que cal tenir en compte.

Interpretació dels paràmetres antropomètrics.

Ordenació de les dades.

Càlcul de la despesa energètica segons la fórmula establerta.

Interpretació de taules de requeriments nutricionals.

Determinació de l'aportació energètica necessària.

3. Determinació de requeriments nutricionals:

Interpretació de la història dietètica.

Selecció de les dades personals i fisiològiques d'interès.

Interpretació dels paràmetres antropomètrics de referència.

Selecció i consulta de les taules de referència.

Càlcul de la despesa energètica basal.

Càlcul de la ingesta calòrica recomanada.

Càlcul de les necessitats en nutrients.

4. Confecció de dietes equilibrades individuals:

Interpretació dels requeriments nutricionals.

Valoració de les dades de l'enquesta dietètica.

Identificació de preferències alimentàries.

Consulta de les taules d'aliments.

Selecció dels aliments recomanats.

Determinació de la forma de cocció o preparació.

Càlcul de les quantitats.

Pesada i mesura dels aliments.

Distribució dels aliments en els diferents àpats.

Determinació dels possibles aliments substituïdors.

5. Confecció de menús col·lectius:

Interpretació dels requeriments nutricionals.

Valoració de les dades de l'enquesta dietètica.

Identificació de preferències alimentàries.

Identificació de les possibilitats culinàries i el pressupost establert.

Consulta de les taules d'aliments.

Selecció dels aliments que s'adaptin a les preferències i al pressupost.

Combinació dels aliments segons els criteris d'equilibri nutricionals.

Confecció dels menús diaris.

Verificació que es compleixen els requisits dietètics i de variabilitat.

e) *Continguts d'actituds.*

1. Execució sistemàtica del procés de resolució de problemes:

Presa de decisions en la selecció dels aliments de la dieta que millor s'adaptin a les necessitats i les característiques dels clients.

Presa de decisions quan la dieta establerta no s'adapta a les característiques del client.

2. Ordre i mètode de treball:

Seqüència i ordenació de les accions en la utilització de taules d'aliments per a l'elaboració de dietes.

3. Participació i cooperació en el treball d'equip:

Coordinació amb altres professionals del servei de dietètica i de la cuina a l'hora d'establir les dietes i els menús.

4. Execució independent del treball:

Autosuficiència en establir les dietes segons les necessitats dels clients i les característiques del servei de restauració.

5. Intercanvi d'idees, opinions i experiències:

Cercar el consens amb el client a l'hora de proposar modificacions a adaptacions en la dieta establerta.

6. Interès per les relacions humanes:

Cordialitat i amabilitat en el tracte amb el client.

7. Comportament personal adequat a la situació:

Aparença personal higiènica i pulcra durant el tracte amb el client i amb altres professionals.

8. Mentalitat emprenedora en les tasques i les accions:

Recerca de noves combinacions d'aliments i formes de presentació que afavoreixin l'acceptació de la dieta establerta.

9. Obertura a l'àmbit professional i la seva evolució:

Interès pels avenços científics que es produeixin amb relació a la dietètica i la nutrició.

10. Igualtat davant de les diferències socioculturals:

Tractament no discriminatori amb clients d'altres cultures o ideologies que tenen hàbits alimentaris diferents.

11. Progrés i promoció dins de la professió:

Constància i esforç per aprendre.

CRÈDIT 3

Dietoteràpia.

a) *Durada:* 240 hores.

b) *Objectius terminals.*

Relacionar diferents situacions fisiopatològiques amb les implicacions dietètiques que comporta.

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.

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.

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.

Determinar les necessitats nutricionals de persones amb necessitats de dietoteràpia, a partir de les dades dels estudis somatòmics i funcionals i la prescripció dietètica establerta.

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.

Adaptar dietes estàndards 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.

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.

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.

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.

c) *Continguts de fets, conceptes i sistemes conceptuals.*

1. Introducció a la dietoteràpia:

Concepte de dietoteràpia.

Dieta equilibrada i dieta terapèutica: diferències, modificació dels paràmetres nutricionals.

L'avaluació d'hàbits alimentaris: paràmetres que s'avaluen i mètodes d'avaluació.

Criteris de classificació de les dietes terapèutiques.

Les dietes progressives en dietoteràpia: concepte i aplicacions.

Els paràmetres nutricionals i la seva relació amb els grups d'aliments.

L'avaluació de l'estat nutricional. La funció del dietista en la recollida i el processament de dades.

L'avaluació mèdica dels requeriments energètics i dels nutrients.

Funció del dietista en el procés dietoterapèutic.

2. Dietes terapèutiques amb modificacions en el contingut energètic i nutricional:

Classificació.

Indicacions i característiques.

Procés d'elaboració i adaptació a col·lectius i individus.

Dietes terapèutiques per modificacions en el contingut d'energia.

Dietes terapèutiques per modificacions del contingut proteic i d'altres compostos nitrogenats.

Dietes terapèutiques per modificacions dels glúcids.

Dietes terapèutiques per modificacions de la fibra alimentària.

Dietes terapèutiques per modificacions dels lípids.

Dietes terapèutiques per modificacions de les vitamines.

Els suplementos nutricionals: energètics, proteics, minerals i vitamínics. Megavitaminoteràpia.

Dietes terapèutiques per modificacions en les substàncies minerals.

Dietes terapèutiques per modificacions del contingut aquós.

Dietes amb modificació de la consistència: dietes líquides, dietes toves. Criteris de progressió en la consistència de les dietes. Indicacions i característiques.

3. Dietoteràpia dels processos patològics de l'aparell digestiu:

La dieta en el tractament d'alguns símptomes digestius: disfàgia, meteorisme, diarrea, estrenyiment.

L'alimentació de pacients amb trastorns a la boca, esofàgics i gàstrics.

Dietoteràpia de pacients amb trastorns intestinals.

Dietoteràpia de les malalties hepàtiques i biliars.

Dietoteràpia de les patologies pancreàtiques.

4. Dietoteràpia de les patologies cardiovasculars:

La relació entre la dieta i les malalties cardiovasculars.

Dietoteràpia en les lipoproteïnèmies i en l'arteriosclerosi.

Dietoteràpia de la hipertensió arterial. Recomanacions dietètiques en la insuficiència cardíaca.

5. Dietoteràpia en les alteracions del sistema endocrí:

Tractament dietètic en persones amb diabetis mellitus. La diabetis en nens i durant l'embaràs.

Dietoteràpia en la hiperuricèmia i la gota.

Dietoteràpia en altres metabolopaties.

6. Dietoteràpia en l'obesitat:

Tipus.

Epidemiologia.

Tractament dietètic.

7. Dietoteràpia en patologies del sistema renal:

Tractament dietètic de la insuficiència renal aguda i crònica. Característiques de la dietoteràpia de la insuficiència renal en nens.

Dieta i nefrourolitiasi.

8. Dietoteràpia en patologies d'altres sistemes i aparells:

Tractament dietètic de les alteracions metabòliques originades per la insuficiència respiratòria.

Dietoteràpia en patologies del sistema nerviós.

Dietoteràpia en patologies del sistema locomotor.

9. Dietoteràpia en els grans síndromes patològics:

Dietoteràpia en els síndromes plurimetabòlics.

La dieta en pacients oncològics: processos neoplàsics i desnutrició. Recomanacions dietètiques.

La dieta en pacients amb la sida: problemes nutricionals i recomanacions dietètiques.

La dieta en síndromes carencials.

10. Dietoteràpia en processos quirúrgics:

Dietes progressives.

La dieta en el preoperatori.

La dieta en el postoperatori.

11. Dietoteràpia en els trastorns de la conducta alimentària:

Etiopatogènia, fisiopatologia i clínica de l'anorèxia nerviosa i la bulímia.

Tractament dietètic de l'anorèxia nerviosa: dieta inicial i progressiva.

Tractament dietètic de la bulímia: dieta inicial i progressiva.

12. Modificacions dietètiques en al·lèrgies i intoleràncies alimentàries:

Components dels aliments que poden actuar com a factors causants.

Recomanacions i tractament dietètic.

13. Dietes amb finalitats exploratòries o diagnòstiques:

Principis i fonaments de les dietes de preparació per a proves diagnòstiques.

Tipus de proves i exploracions que requereixen tractament dietètic.

Dietes per a exploracions radiològiques de l'aparell digestiu.

14. Vies d'accés en dietoteràpia:

Indicacions, procediments, limitacions, complicacions i mesures preventives en cada cas.

L'alimentació per via oral.

L'alimentació per via enteral. Fórmules nutricionals.

L'alimentació per via parenteral. Productes i components de la nutrició parenteral.

15. Interaccions entre fàrmacs i components dels aliments:

Mecanismes i classificació.

Tipus de fàrmacs que poden interactuar.

Fonaments metabòlics de la interacció.

Recomanacions dietètiques en determinades teràpies farmacològiques.

d) *Continguts de procediments.*

1. Caracterització dietètica:

Interpretació de les especificacions dietètiques de la prescripció.

Consulta al facultatiu, si cal.

Identificació de les dades i les informacions de la història dietètica que cal tenir en compte.

Identificació de les dades d'estudis somatòmics i funcionals.

Determinació del tipus i les característiques de la dieta que s'ha d'elaborar.

2. Elaboració de dietes tipus per a col·lectius amb patologies o necessitats específiques:

Identificació de les dades del procés fisiopatològic que cal tenir en compte en l'elaboració de la dieta.

Identificació de les característiques psicològiques o actitudinals del col·lectiu afectat.

Selecció de les taules d'aliments i la documentació de referència.

Determinació del tipus, les característiques i les formes de cocció dels aliments.

Càlcul de les racions.

Determinació de possibles aliments i racions substituïbles.

Comprovació que les dietes s'adapten als requeriments nutricionals.

Valoració del grau d'acceptació de la dieta per part del col·lectiu.

Proposta d'adaptació, si cal.

3. Adaptació individual de dietes tipificades:

Interpretació de la prescripció facultativa.

Identificació de les característiques del procés patològic de l'individu.

Obtenció de dades de la història dietètica.

Obtenció de la informació directa de l'individu necessària per a l'adaptació de la dieta.

Detecció d'inadaptacions de la dieta prescrita.

Determinació dels aliments de la dieta que cal modificar.

Selecció de les taules d'aliments i la documentació específica.

Identificació d'aliments substituïbles o racions alternatives.

Comprovació que les modificacions proposades compleixen els requeriments nutricionals i dietètics establerts pel facultatiu.

4. Seguiment dietètic:

Determinació de la forma i la temporització del seguiment dietètic.

Identificació de les característiques del procés patològic i la dieta prescrita.

Obtenció d'informació necessària per a la valoració dietètica.

Valoració del grau de seguiment, adaptació i tolerància a la dieta.

Adaptació de la dieta, si cal.

e) *Continguts d'actituds.*

1. Execució sistemàtica del procés de resolució de problemes:

Presa de decisions en la selecció dels aliments de la dieta que millor s'adaptin a les necessitats i les característiques dels clients.

Presa de decisions quan la dieta establerta no s'adapta a les característiques del client.

2. Ordre i mètode de treball:

Seqüència i ordenació de les accions en la utilització de taules d'aliments per a l'elaboració de dietes.

3. Participació i cooperació en el treball d'equip:

Coordinació amb altres professionals del servei de dietètica i de la cuina a l'hora d'establir les dietes i els menús.

4. Execució independent del treball:

Autosuficiència en establir les dietes segons les necessitats dels clients i les característiques del servei de restauració.

5. Intercanvi d'idees, opinions i experiències:

Cercar el consens amb el client a l'hora de proposar modificacions a adaptacions en la dieta establerta.

6. Interès per les relacions humanes:

Cordialitat i amabilitat en el tracte amb el client.

7. Comportament personal adequat a la situació:

Aparença personal higiènica i pulcra durant el tracte amb el client i amb altres professionals.

8. Mentalitat emprenedora en les tasques i les accions:

Recerca de noves combinacions d'aliments i formes de presentació que afavoreixin l'acceptació de la dieta establerta.

9. Obertura a l'àmbit professional i la seva evolució:

Interès pels avenços científics que es produeixen en relació amb la dietètica i la nutrició.

10. Igualtat davant de les diferències socioculturals:

Tractament no discriminatori amb clients d'altres cultures o ideologies que tenen hàbits alimentaris diferents.

11. Progrés i promoció dins de la professió:

Constància i esforç per aprendre.

CRÈDIT 4

Control alimentari.

a) *Durada:* 180 hores.

b) *Objectius terminals.*

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Seleccionar els punts de mostratge per a la realització d'anàlisis "in situ" segons les pautes establertes, el tipus d'aliment, els riscos higienodietètics previsibles, els paràmetres que s'han d'anàlitzar i les normes ISO vigents.

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.

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.

Realitzar tècniques analítiques senzilles "in situ" d'aliments amb el grau de fiabilitat requerit i segons els procediments normalitzats de treball.

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.

c) *Continguts de fets, conceptes i sistemes conceptuals.*

1. Criteris de control de qualitat alimentària: Paràmetres indicadors de la qualitat higiènica dels aliments.

Paràmetres indicadors de la qualitat nutricional.

Paràmetres indicadors de la qualitat organolèptica.

La qualitat del servei.

2. Reglamentació alimentària:

Normativa europea.

Normatives estatals, autonòmiques i locals.

Processos d'adaptació i harmonització.

3. L'anàlisi de riscos i el control de punts crítics:

Punts crítics i factors de risc associats.

Mètodes de presa de mostres d'aliments.

Processament de les mostres.

Criteris de selecció dels punts de mostratge.

Criteris de conservació de les mostres.

Reactius i conservants.

Normativa relacionada amb els protocols de presa de mostres.

Diagrames de flux.

4. L'anàlisi de mostres "in situ":

Instruments d'anàlisi automatitzats: característiques, aplicacions, ajust i calibratge; manteniment.

Procediments d'anàlisi qualitativa fisicoquímica: kits comercials.

Les normes de bones pràctiques de laboratori (BPL).

El control de qualitat.

5. El laboratori d'anàlisi d'aliments:

L'anàlisi química i fisicoquímica.

L'anàlisi microbiològica.

Procediments d'anàlisi instrumental: fonaments de la tècnica.

6. L'anàlisi sensorial:

Bases del desenvolupament de mètodes sensorials.

Procediments d'anàlisi.

Mesures sensorials del color, la textura, el gust, l'olor, i d'altres.

La grandària, la forma i els defectes com a factors de qualitat.

Registre i control.

Assajos sensorials.

7. El control de productes carnis:

Característiques fisicoquímiques i organolèptiques de les diferents espècies d'abast.

Alteracions de la carn. La carn com a mitjà de transmissió de malalties.

Característiques de les explotacions. Punts crítics en el procés de producció.

Els escorxadors: característiques, activitats, normativa.

Valoració i categorització de les carns.

8. El control dels ous:

Sistemes de conservació i distribució.

Punts crítics dels diferents processos. Procediments de control de la qualitat.

Característiques fisicoquímiques dels ous: principals alteracions. Sistemes de conservació i distribució.

9. El control de verdures, fruites i hortalisses:

Característiques fisicoquímiques i organolèptiques.

Alteracions físiques, químiques i infectoparasitàries.

Fongs comestibles i tòxics.

Característiques de les explotacions.

Sistemes d'emmagatzematge i distribució.

Normes d'envasament i etiquetatge.

Punts crítics en les diferents fases. Procediments de control de la qualitat.

10. El control de cereals, tuberculs i llegums:

Característiques fisicoquímiques i organolèptiques.

Alteracions físiques, químiques i infectoparasitàries.

Característiques de les explotacions.

Sistemes d'emmagatzematge i distribució.

Normes d'envasament i etiquetatge.

Punts crítics en les diferents fases. Procediments de control de la qualitat.

11. El control de peixos, moluscs i crustacis:

Característiques fisicoquímiques i organolèptiques de les principals espècies de consum.

Criteris higienicosanitaris per al consum.

Alteracions infectoparasitàries i tòxiques. Adulteracions.

Sistemes de refrigeració, congelació i descongelació: influència en la qualitat bromatològica i en les característiques organolèptiques.

Fumatges, salaons i altres sistemes de conservació. La utilització de conservants.

Mètodes de transport, envasament i etiquetatge.

Punts crítics en les diferents fases. Procediments de control de la qualitat.

12. La llet i els productes lactis:

Característiques fisicoquímiques de la llet. Llets especials. Alteracions i adulteracions.

Els formatges: tipus i característiques.

Mètodes de preparació i conservació de diferents tipus de llet i productes derivats.

Normes d'envasament, etiquetatge, conservació i transport.

Punts crítics de les diferents fases. Procediments de control de la qualitat.

13. Olis i greixos comestibles:

Característiques fisicoquímiques i organolèptiques.

Sistemes de conservació, emmagatzematge, envasament, etiquetatge i distribució dels diferents tipus d'olis i greixos comestibles.

Punts crítics de les diferents fases. Procediments de control de la qualitat.

14. Conserves, semiconserves i plats preparats:

Classificació.

Propietats i característiques organolèptiques.

Normes d'envasament, etiquetatge i conservació.

Procediments de control de la qualitat.

15. Altres aliments:

Aigües.

Begudes.

Condiments i espècies.

Aliments estimulants.

Característiques de cada tipus.

Normes d'envasament, etiquetatge i conservació.

Procediments de control de la qualitat.

d) *Continguts de procediments.*

1. Preparació del procés d'anàlisi:

Identificació de les característiques de l'aliment i els paràmetres que cal determinar.

Interpretació dels procediments d'anàlisi.

Recopilació de la informació necessària.

Selecció dels equips, els instruments i els reactius.

Determinació de la seqüència de treball.

2. Preparació dels equips d'anàlisi:

Interpretació de la documentació tècnica de l'equip.

Identificació dels paràmetres que cal determinar.

Interpretació del protocol normalitzat de treball.

Verificació del calibratge.

Posada al punt de l'aparell.

3. Calibratge dels equips i els instruments:

Selecció de la documentació tècnica de l'equip.

Obtenció de dades i paràmetres de control.

Contrastació de les dades obtingudes amb les dades previstes.

Regulació de l'equip.

4. Presa de mostres:

Identificació del tipus i les característiques de l'aliment.

Identificació del lloc, el moment i la quantitat de mostres que cal recollir segons el protocol.

Comprovació de l'operativitat de l'instrumental per a la presa de mostres.

Selecció del tipus d'envàs i els productes de conservació, si cal.

Obtenció de les mostres segons el protocol.
Identificació de la mostra i etiquetatge.
Formalització dels registres.
Transport de la mostra segons el protocol.
5. Anàlisi de mostres:
Identificació en el protocol dels paràmetres que s'han de mesurar.
Preparació del material i els instruments d'anàlisi.
Interpretació del protocol normalitzat de treball.
Comprovació de la idoneïtat de la mostra.
Realització de la tècnica.
Obtenció i tractament de les dades.
Càlcul de resultats.
Avaluació dels resultats.

6. Control de productes alimentaris:
Identificació del tipus i les característiques del producte alimentari.
Interpretació de la normativa aplicable.
Interpretació del procés de producció, conservació i distribució.
Identificació dels punts crítics.
Identificació del lloc, el moment i la quantitat de mostres que cal recollir segons el protocol.
Valoració de les característiques organolèptiques de l'aliment.
Aplicació de tècniques de control de la qualitat "in situ".
Valoració dels resultats.
Obtenció de mostres, si cal, i tramesa al laboratori.
Enregistrament de les dades.

e) *Continguts d'actituds.*

1. Execució sistemàtica del procés de resolució de problemes:
Presa de decisions i notificació al responsable quan els resultats obtinguts en l'anàlisi indiquen una alteració en la qualitat dels aliments.
2. Execució sistemàtica de la comprovació dels resultats:
Correcció sistemàtica de les dades obtingudes en el control de qualitat dels aliments.
3. Optimització del treball:
Eficiència en l'emissió dels resultats analítics i la documentació del control realitzat al responsable o a l'entitat competent.
4. Ordre i mètode de treball:
Seqüència i ordenació de les accions en la realització de les tècniques analítiques segons els procediments normalitzats de treball.
Pulcritud en la manipulació d'aliments i mostres.
5. Compromís amb les obligacions associades al treball:
Puntualitat en la realització dels controls segons la programació.
Conservació del material i els instruments del laboratori.
Compliment de les normes específiques de control de qualitat de cada tipus de producte alimentari.
6. Participació i cooperació en el treball d'equip:
Col·laboració amb altres tècnics que participen en el control de qualitat.
7. Execució independent del treball:
Rigorositat en la realització de les tècniques de control segons les directrius marcades per la normativa específica de cada aliment.

Rigorositat en la validació dels resultats obtinguts.

Autosuficiència en l'emissió dels resultats del control de qualitat del producte alimentari.

8. Mentalitat emprenedora en les tasques i les accions:

Recerca de noves actuacions i nous productes que millorin l'eficàcia de les tècniques i la precisió dels resultats.

9. Obertura a l'àmbit professional i la seva evolució:

Interès pels avenços tecnològics i l'actualització de la normativa relacionada amb el control de qualitat.

Assimilació de nous procediments de treball.

10. Respecte per la salut, el medi ambient i la seguretat laboral:

Observació de les normes de seguretat en la manipulació de productes i instruments de laboratori.

Compliment de les normes de tractament i eliminació de residus.

11. Qualitat del treball:

Rapidesa en la detecció de possibles errades i les seves causes segons el tipus d'anàlisi realitzada.

CRÈDIT 5

Microbiologia i higiene alimentària.

a) *Durada:* 180 hores.

b) *Objectius terminals.*

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.

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.

Relacionar el tema 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.

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.

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.

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.

Identificar la contaminació microbiològica o parasitària dels aliments, a partir de tècniques d'anàlisi microbiològica senzilles.

Relacionar el tipus i el grau de contaminació biològica i la presència de substàncies tòxiques en els aliments amb els efectes patològics que causen.

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.

Relacionar les operacions de manipulació, preparació i cuinat dels aliments amb els paràmetres i les fases dels processos que cal controlar.

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.

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.

Determinar el tipus de transformació, preparació i cuinat dels aliments segons les prescripcions dietètiques i les indicacions dels menús que s'han d'elaborar.

c) *Continguts de fets, conceptes i sistemes conceptuals.*

1. El paper beneficiós dels microorganismes en els aliments:

Processos de fermentació.
Microbiologia general aplicada a l'alimentació.
Microbiologia industrial.

2. La conservació de productes alimentaris:
Fonament i aplicacions dels diferents mètodes de conservació.

Els mètodes d'higienització: fonament i aplicacions.

Tractaments físics: procediments de conservació mitjançant fred, calor, deshidratació, radiacions i buit.

Tractaments químics: els additius alimentaris.

Efectes del sistema de conservació i emmagatzematge sobre les característiques organolèptiques i nutricionals dels aliments. Influències ambientals.

L'embalatge de productes alimentaris: tipus, avantatges i inconvenients. Normativa aplicable.

3. Contaminació biològica dels aliments:
Microorganismes patògens: tipus, alteracions que produeixen en els aliments.

Tècniques microbiològiques: tècniques de mostreig, detecció i quantificació microbiològica.

Equips i "kits" comercials d'anàlisi ràpida: aplicacions i procediments d'utilització.

Contaminació per insectes i rosegadors.
Toxoinfeccions alimentàries més freqüents: etiopatogènia i prevenció.

4. Contaminació abiòtica:
Contaminants ambientals.
Contaminants provinents de l'envàs.
Contaminació física. Radiacions.
Intoxicacions alimentàries més freqüents: etiopatogènia i prevenció.

Toxicitat derivada de l'ús d'additius.
Adobs, pesticides i herbicides més utilitzats: tipus, aplicacions i normativa. Toxicitat.

5. Toxines naturals:
Tipus.
Aliments que les contenen.
Substàncies antinutritives.
Intoxicacions més freqüents.

6. Instal·lacions culinàries i establiments de restauració:

Condicions del subministrament d'aigua.
Característiques i condicions higièniques dels magatzems de primeres matèries.
Sistemes de control d'estocs i rotació dels productes.

Cambres de refrigeració i congelació: característiques, criteris de disposició dels productes. Temperatures recomanades.

Característiques i condicions higièniques de les instal·lacions i estris utilitzats per a la regeneració, la preelaboració i l'elaboració d'aliments.

Emmagatzematge i eliminació de residus.
Higiene del personal manipulador.
Normatives aplicables.
Productes de neteja i desinfecció: aplicacions i precaucions.

7. La manipulació i l'elaboració d'aliments:
La regeneració de productes alimentaris: fonaments, aplicacions i operacions de les tècniques de rehidratació, reconstitució i descongelació.

Procediments de preelaboració: tipus, fonament, aplicacions, tècnica de realització i efectes que causen sobre les propietats nutricionals.

Procediments d'elaboració: tipus, fonament, aplicacions, tècnica de realització i efectes que causen sobre les propietats nutricionals.

d) *Continguts de procediments.*

1. Inspecció d'establiments de restauració:
Identificació del tipus i les funcions de l'establiment de restauració col·lectiva.

Selecció de la normativa aplicable.
Valoració de les condicions higièniques i ambientals de les instal·lacions.

Valoració dels processos i les operacions de manipulació d'aliments.

Observació de la higiene personal i els hàbits higiènics de treball del personal manipulador.

Identificació del sistema i les condicions d'emmagatzematge i evacuació de residus.

Detecció d'anomalies o desviacions amb relació a la normativa específica.

Determinació de les accions correctives o preventives.

Enregistrament de les dades de la inspecció.

2. Recepció d'aliments:
Identificació de la comanda.

Comprovació que els aliments adquirits coincideixen amb els definits en el servei de dietètica.

Observació de les característiques organolèptiques.

Valoració de l'estat de conservació.

Determinació de la destinació de cada aliment.

Distribució dels aliments segons el tipus, les característiques i la utilització prevista.

3. Inspecció de magatzems i cambres de conservació d'aliments:

Identificació de la normativa aplicable.

Observació de les condicions higièniques i ambientals de l'espai i les instal·lacions.

Observació de la ubicació i les condicions d'emmagatzematge dels aliments.

Valoració de les característiques organolèptiques i de conservació dels aliments.

Detecció d'alteracions o anomalies.

Determinació, si cal, de les accions preventives o correctives que s'han d'adoptar.

Enregistrament de les dades de la inspecció.

4. Control dels processos de preparació i cuinat:

Identificació de la normativa aplicable.

Inspecció de les instal·lacions i els estris de la cuina.

Identificació de les característiques dels menús que s'han de confeccionar.

Comprovació que els aliments que s'utilitzen s'adeqüen a les indicacions dietètiques establertes.

Comprovació de les condicions higièniques i de conservació dels aliments que s'utilitzen.

Comprovació que el procés de cocció s'adequa a les prescripcions dietètiques i es realitza en la forma adequada per mantenir el valor nutritiu dels aliments.

Comprovació que la conservació dels aliments fins al moment del consum és l'adequada.

Detecció d'alteracions.

Determinació, si cal, de les mesures preventives o correctives que s'han d'adoptar.

Enregistrament de les dades.

5. Valoració qualitativa d'aliments mitjançant mètodes d'inspecció directa:

Identificació del tipus i les característiques de l'aliment.

Observació de les característiques organolèptiques.

Comparació de les dades observades amb les previsibles.

Detecció d'alteracions o modificacions del producte.

Estudi o anàlisi de les causes previsibles.

Identificació de l'ús o destinació prevista de l'aliment.

Determinació de l'adequació o inadequació del seu consum.

6. Control microbiològic:
Identificació del tipus, les característiques i l'origen de la mostra d'aliment.

Interpretació de l'estudi que s'ha de realitzar.

Selecció dels "kits" de detecció i comptatge microbiològic que cal utilitzar.

Realització del procediment tècnic segons el protocol.

Obtenció de dades de control.

Valoració dels resultats.

e) *Continguts d'actituds.*

1. Execució sistemàtica del procés de resolució de problemes:

Presa de decisions i notificació al responsable quan els resultats de la inspecció a establiments de restauració indiquen un incompliment de la normativa.

2. Execució sistemàtica de la comprovació dels resultats:

Comprovació sistemàtica dels resultats de la inspecció.

Comprovació sistemàtica de les condicions d'emmagatzematge i conservació dels aliments.

Correcció dels errors detectats en els processos de manipulació d'aliments.

3. Optimització del treball:

Eficàcia en la programació i la realització de les fases d'inspecció.

Eficiència en l'emissió dels resultats i la documentació del control realitzat a l'entitat competent.

4. Ordre i mètode de treball:

Distribució del treball i del temps quan s'ha de realitzar la inspecció de diferents establiments o processos de treball.

Seqüència i ordenació de les accions en la realització de les tècniques analítiques segons els procediments normalitzats de treball.

Pulcritud en la manipulació d'aliments i mostres.

5. Compromís amb les obligacions associades al treball:

Puntualitat en la realització del control en el temps previst.

Compliment de les normes específiques de control de qualitat dels aliments i els establiments de restauració.

6. Participació i cooperació en el treball d'equip:

Col·laboració amb altres tècnics que participen en el control de qualitat.

7. Execució independent del treball:

Rigurositat en la realització de les tècniques de control segons les directrius marcades per la normativa específica de cada aliment.

Rigurositat en la validació dels resultats obtinguts.

Autosuficiència en l'emissió dels resultats del control de qualitat del producte alimentari.

8. Mentalitat emprenedora en les tasques i les accions:

Recerca de noves actuacions i nous productes que millorin l'eficàcia de les tècniques i la precisió dels resultats.

9. Obertura a l'àmbit professional i la seva evolució:

Interès pels avenços tecnològics i l'actualització de la normativa relacionada amb el control de qualitat.

10. Respects per la salut, el medi ambient i la seguretat laboral:

Observació de les normes higièniques en la manipulació d'aliments.

Compliment de les normes d'emmagatzematge i eliminació de residus.

11. Qualitat del treball:

Ràpidesa en la detecció de possibles alteracions o incompliment de la normativa en la manipulació d'aliments i en les condicions higièniques dels establiments.

CRÈDIT 6

Educació sanitària i promoció de la salut.

a) *Durada:* 90 hores.

b) *Objectius terminals.*

Detectar necessitats de suport psicològic de pacients/clients, a partir de l'observació de conductes i actituds de risc per a la salut i de l'obtenció d'informacions significatives mitjançant la comunicació amb ell o amb els acompanyants.

Produir informacions d'educació sanitària i promoció de la salut, de forma escrita, oral o audiovisual, tenint en compte els objectius i el contingut de la informació i les característiques dels receptors.

Comunicar-se amb clients/pacients o amb d'altres agents de salut, de forma oral o escrita, amb expressió clara, concisa i precisa i amb el contingut adaptat al context situacional.

Interactuar amb pacients/clients o amb grups de població, amb amabilitat, empatia i amb un tracte cordial i motivador.

Comprovar el grau d'assimilació de la informació emesa, a partir de la comunicació amb el pacient/client o els components del grup i de l'observació de la modificació dels hàbits.

Relacionar els elements i les etapes del procés de comunicació en activitats d'educació sanitària amb les possibles barreres i interferències que poden dificultar-la.

Aplicar les tècniques de dinàmica de grups segons els objectius i els components del grup i les activitats d'educació sanitària que cal realitzar.

Motivar les persones amb pautes preventives i de promoció de la salut, a partir d'informacions orals, escrites o audiovisuals i d'acord amb els objectius del programa.

Relacionar característiques sociosanitàries i factors de morbiditat d'un grup de població amb el risc de malaltia i amb les intervencions sanitàries i educatives que es poden realitzar.

Dissenyar documents per a l'obtenció d'informació d'aspectes sociosanitaris i culturals, a partir dels objectius de l'estudi, els indicadors de salut que cal determinar i les característiques de la mostra de població a qui van destinats.

Seleccionar fonts documentals de suport segons el tipus i les característiques de l'estudi que cal realitzar.

Programar les fases d'aplicació d'enquestes, qüestionaris i sondejos segons l'extensió de la mostra i el temps previst.

Concretar objectius, fases, activitats, estratègies metodològiques i mètodes d'avaluació de programes d'educació sanitària, a partir de les característiques i les necessitats del grup de risc i segons els recursos disponibles.

c) *Continguts de fets, conceptes i sistemes conceptuals.*

1. Indicadors i mesures de l'estat de salut:

Incidència i prevalència.

Índex de salut-malaltia.

Classificació dels indicadors de salut: l'OMS, exposició, protecció i resultats.

2. Factors de risc:

Definició i característiques dels factors de risc.

Riscs sinèrgics.

Riscs competitiu.

La relació entre risc relatiu i risc absolut.

L'estudi de la causalitat epidemiològica.

Factors definitoris de situacions fisiopatològiques especials.

3. La comunicació:

Tipus de comunicació.

Elements de la comunicació.

Canals de comunicació.

Barreres, interferències i distorsions en la comunicació.

4. Tecnologia educativa:

Tècniques de grup aplicades a l'educació sanitària: la conferència, el treball en grup, les comissions de treball, els seminaris i l'estudi de casos.

L'aplicació dels mitjans audiovisuals a l'educació sanitària.

Recursos didàctics en educació per a la salut: bases d'informació, programes genèrics.

Procediments i estratègies de planificació i avaluació d'activitats de formació.

5. Tècniques d'investigació social:

L'entrevista.

El qüestionari.

El sondeig.

6. Salut pública:

Conceptes de salut pública i salut comunitària.

Factors determinants de la salut.

La promoció de la salut.

Factors socials en la prevenció de malalties.

7. Atenció primària en salut:

Concepte.

Elements fonamentals.

El rol professional en l'atenció primària de salut.

8. La motivació:

Teories de la motivació.

La motivació i la jerarquia de necessitats.

Factors que afavoreixen la motivació.

9. Educació sanitària:

Concepte.

Àmbits d'acció.

La modificació dels comportaments de salut.

Agents.

Mètodes i mitjans: directes i indirectes.

Programes d'educació sanitària.

L'enquesta dietètica.

d) *Continguts de procediments:*

1. Obtenció d'informació:

Identificació de les fonts documentals.

Selecció i buidat de la informació significativa.

Ordenació de la informació.

Elaboració de la informació escrita, oral o audiovisual.

Emissió de la informació.

2. Elaboració d'informació escrita o oral:

Concreció de la finalitat de la comunicació o instrucció.

Recollida d'informació complementària.

Organització de la informació i de les idees.

Preparació del guió, l'esquema i la disposició de l'escrit o de la informació oral.

Redacció de l'escrit o emissió de la informació oral.

3. Comunicació oral:

Anàlisi de les característiques del pacient/client o del grup.

Interpretació del missatge de l'interlocutor.

Selecció de l'estratègia de relació.

Determinació del tipus i les característiques de la informació.

Emissió de la comunicació, el missatge o la informació.

Comprovació del grau de comprensió del missatge.

4. Resolució d'interferències comunicatives:

Detecció de la distorsió.

Identificació de l'obstacle.

Estimació de les possibles correccions.

Proposta de les modificacions o transformacions.

5. Elaboració de materials audiovisuals:

Identificació del receptor.

Definició dels objectius i el contingut de la informació.

Organització de la informació.

Identificació dels recursos audiovisuals disponibles.

Preparació del guió.

Concreció de la producció.

6. Motivació:

Anàlisi de l'actitud del pacient/client davant del propi nivell de salut.

Identificació del grau de coneixements amb relació a la importància dels factors preventius.

Determinació del tipus i les característiques de la informació que ha de rebre el pacient/client.

Instrucció.

Comprovació que el pacient comprèn la informació facilitada.

Valoració posterior del grau d'eficàcia de les mesures motivacionals.

7. Procés d'ensenyament/aprenentatge:

Identificació de la persona o grup.

Definició dels objectius i els continguts del programa.

Identificació dels recursos disponibles.

Determinació de les estratègies que cal seguir.

Realització de les accions educatives.

Avaluació del grau de consecució dels objectius i del procés.

8. Treball en grup:

Definició dels objectius del treball.

Identificació dels recursos disponibles.

Anàlisi del factor humà.

Assignació de funcions.

Seguiment de les tasques en execució.

Valoració de l'eficàcia del treball.

9. Preparació d'activitats d'educació sanitària i promoció de la salut:

Identificació del grup o les persones a qui s'adreça.

Selecció del material d'informació.

Preparació dels recursos tecnològics.

Adequació de l'entorn, si cal.

Recollida i endreçament del material i de l'espai on s'ha desenvolupat l'activitat.

10. Demostració de tècniques d'educació sanitària i promoció de la salut:

Identificació de la persona o grup.

Preparació del material i les instal·lacions, si cal.

Informació.

Execució de la tècnica.

Comprovació del grau d'aprenentatge del receptor.

Valoració del procés i de la tècnica aplicada.

Recollida i condicionament del material i les instal·lacions.

e) *Continguts d'actituds.*

1. Execució sistemàtica del procés de resolució de problemes:

Presa de decisions davant d'anomalies en el funcionament dels equips o en les condicions de la instal·lació on es realitza l'activitat informativa.

Presa de decisions quan la dinàmica del grup no és la prevista.

Correcció sistemàtica dels errors detectats en els canals de transmissió de la informació en programes d'educació sanitària.

2. Optimització del treball:

Eficàcia en la utilització de tècniques per potenciar el desenvolupament de reunions de treball.

Eficàcia en la definició d'estratègies de planificació d'activitats de formació.

3. Ordre i mètode de treball:

Distribució del treball i del temps en les accions educatives d'un programa de salut, determinant el cronograma d'aplicació segons el col·lectiu, l'estratègia i el temps d'execució.

Pulcritud en la preparació i la presentació dels instruments d'investigació social.

4. Compromís amb les obligacions associades al treball:

Puntualitat en l'execució de les accions educatives programades.

Compliment dels criteris establerts en l'execució i l'avaluació de les activitats formatives.

Conservació del material informatiu i audiovisual utilitzat en els programes de formació.

5. Participació i cooperació en el treball d'equip:

Coordinació amb els altres agents sanitaris que participen en la planificació i l'execució del programa.

6. Execució independent del treball:

Rigorositat en l'anàlisi dels factors de risc.

Rigorositat en la definició dels objectius del programa, de forma que s'adaptin a les característiques del grup i als recursos disponibles per dur-los a terme.

Rigorositat en l'anàlisi de fonts documentals que permetin el disseny i l'avaluació d'activitats formatives.

7. Confiança en si mateix:

Seguretat en la transmissió d'informació d'hàbits higiènics i dietètics i en les demostracions d'activitats d'educació sanitària a un grup de població o al pacient/client.

8. Intercanvi d'idees, opinions i experiències:

Esperit crític en la comunicació amb el grup o amb el pacient/client, per tal de motivar-lo en aspectes d'educació per a la salut.

9. Interès per les relacions humanes:

Esperit obert en el reconeixement de les peculiaritats psicològiques o actitudinals de les persones a qui s'adreça el programa.

Respecte per les opinions del grup en la moderació de les sessions.

Cordialitat amb les persones o el col·lectiu durant l'exposició de la informació i durant la demostració d'activitats d'educació sanitària.

10. Comunicació empàtica:

Interès per la comunicació amb els components del grup o amb el pacient/client i per la detecció de necessitats o angoixes manifestades directament o indirectament.

Argumentació dels continguts proposats en el programa, per tal de motivar el canvi de conductes errònies.

11. Mentalitat emprenedora en les tasques i les accions:

Recerca de nous mètodes pedagògics o informatius per transmetre el missatge dels programes de salut de forma més eficaç.

Recerca de noves tècniques d'investigació social que facilitin l'obtenció de dades significatives per als estudis d'educació sanitària.

CRÈDIT 7

Fisiopatologia aplicada a la dietètica.

a) Durada: 240 hores.

b) Objectius terminals.

Relacionar les funcions vitals del cos humà amb la fisiologia dels diferents sistemes i aparells que hi intervenen.

Relacionar les característiques anatòmiques dels diferents sistemes i aparells del cos humà amb les seves funcions.

Identificar els òrgans i les estructures que componen els diferents sistemes i aparells del cos humà, a partir de les seves característiques morfològiques.

Relacionar els òrgans i les estructures dels diferents sistemes amb la funció que realitzen.

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.

Relacionar les principals alteracions del metabolisme amb les seves repercussions nutricionals i les recomanacions dietètiques.

Relacionar els principals síndromes amb les seves repercussions nutricionals i les recomanacions dietètiques.

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.

Interpretar les bases de la semàntica mèdica i de les principals malalties.

Aplicar les tècniques de primers auxilis segons els signes i els símptomes observats, a partir de protocols establerts.

c) *Continguts de fets, conceptes i sistemes conceptuals.*

1. El sistema digestiu:

Òrgans i estructures que integren el sistema digestiu.

Anatomia general de la cavitat oral i les estructures que la integren, el tub digestiu i els òrgans annexos. Irrigació i inervació.

Característiques histològiques del tub digestiu.

2. Fisiologia de la digestió:

La digestió bucal: masticació, secreció i deglució.

La digestió gàstrica: motilitat, composició del suc gàstric, regulació de la secreció.

La digestió intestinal: motilitat, secrecions, regulació de la secreció.

La funció excretora del fetge.

Composició i acció del suc pancreàtic.

El mecanisme de digestió dels glúcids, lípids i proteïnes.

Factors que afecten la digestió: psicològics, acció bacteriana, processament dels aliments.

3. Els processos d'absorció, metabolisme i eliminació:

Concepte d'absorció.

Substàncies nutritives absorbibles.

Mecanisme d'absorció dels glúcids, lípids, proteïnes, aigua, substàncies minerals, vitamines i alcohol.

Metabolisme de les substàncies nutritives.

El procés de formació de matèries fecals.

Motilitat de l'intestí gros: la defecació.

Els gasos intestinals: composició, procedència i eliminació.

4. Fisiopatologia de l'aparell digestiu:

Etiopatogènia, fisiopatologia, repercussions generals alimentàries i nutricionals sobre l'organisme de les alteracions més freqüents de: cavitat oral, esòfag, estómac, intestí prim, colon, pàncrees, fetge i vies biliars.

5. Metabolisme i endocrinologia:

Acció de les hormones sobre el metabolisme.

Sistemes de control de les funcions del cos: funcions del sistema nerviós i endocrí.

Tipus d'hormones i classificació; mecanisme general d'acció; regulació nerviosa i hormonal, el sistema de control retroactiu; mecanisme de producció, emmagatzematge, secreció, transport i eliminació.

L'equilibri hidroelectrolític: el líquid extracel·lular i intracel·lular. Mecanismes de regulació. Trastorns hidroelectrolítics.

L'equilibri àcid-base: factors reguladors. Alteracions i mecanismes de compensació.

Mecanismes i control de la fam i la set.

6. Fisiopatologia dels processos metabòlics:

Fisiopatologia del metabolisme dels greixos: lipogènesi, dislipèmies, lipoidosi i lipodistrofies.

Fisiopatologia del metabolisme glucídic: hiperglucèmies, hipoglucèmies i enzimatopaties glucídiques.

Fisiopatologia del metabolisme proteic: disproteinèmies, hipoproteinèmies i paraproteinèmies, nucleoproteinúries, alteracions del metabolisme de les porfiries, fisiopatologia de l'àcid úric.

Fisiopatologia del metabolisme vitamínic: etiologia, població susceptible, trastorns més freqüents per deficiència i per excés.

Fisiopatologia del metabolisme mineral: etiologia, estats de deficiència i toxicitat.

Obesitat, primesa i malnutrició: conceptes, etiologia i criteris de valoració.

Prevenició i objectius del tractament dietètic de les diferents patologies.

7. Fisiopatologia de les grans síndromes:

Síndrome infecciosa febril: influència de l'estat nutricional en el desenvolupament del procés infecciós. Repercussions nutritives i recomanacions dietètiques en els processos febrils i infecciosos.

Síndrome d'immunodeficiència: etiopatogènia de les malalties autoimmunes, al·lèrgiques i immunodeficiències. Problemes nutricionals en els receptors de trasplantaments. Relació entre la sida i l'estat de nutrició.

Síndrome neoplàsica: mecanismes de l'oncogènesi i la biologia tumoral. Epidemiologia del càncer. Factors cancerígens relacionats amb la dieta. Repercussions del càncer i el tractament antineoplàsic sobre la nutrició. Importància de la dieta en la prevenció.

Alteracions hereditàries i malformacions congènites: malalties i alteracions amb repercussions nutricionals. Objectius del tractament dietètic.

8. Fisiopatologia d'altres sistemes i aparells:

El sistema cardiocirculatori i sanguini: bases anatomofisiològiques, malalties més freqüents, repercussions nutricionals i recomanacions dietètiques.

El sistema respiratori: bases anatomofisiològiques, malalties més freqüents, repercussions nutricionals i recomanacions dietètiques.

L'aparell excretor: bases anatomofisiològiques, malalties més freqüents, repercussions nutricionals i recomanacions dietètiques.

L'aparell reproductor: bases anatomofisiològiques de l'aparell genital femení i masculí, alteracions durant l'embaràs i la lactància, repercussions nutricionals i recomanacions dietètiques.

L'aparell locomotor: bases anatomofisiològiques, malalties més freqüents, repercussions nutricionals i recomanacions dietètiques.

El sistema nerviós: bases anatomofisiològiques, malalties més freqüents, repercussions nutricionals i recomanacions dietètiques.

9. Els primers auxilis:

Avaluació de la urgència.

Traumatismes físics.

Traumatismes químics.

Traumatismes mecànics.

La reanimació cardiopulmonar.

d) *Continguts de procediments.*

1. Estudi d'òrgans i estructures anatòmiques: Observació de les característiques morfològiques.

Identificació de la seva localització.

Anàlisi de les relacions amb altres òrgans o estructures.

Determinació de la funció.

2. Anàlisi de sistemes i aparells:
Identificació dels òrgans i les estructures que el componen.

Localització en el cos humà.

Determinació de la funció.

Anàlisi de les relacions anatòmiques i funcionals entre els òrgans i amb altres sistemes o aparells.

3. Classificació de malalties:

Identificació de la patologia.

Interpretació del significat terminològic del mot.

Identificació dels signes i els símptomes.

Valoració dels teixits, els òrgans o sistemes que afecta.

Classificació.

4. Anàlisi de les repercussions nutricionals dels processos patològics:

Identificació de la patologia.

Anàlisi.

Relació del procés fisiopatològic amb les possibles repercussions nutritives.

Determinació dels objectius dietètics i nutricionals.

5. Identificació de necessitats nutritivodietètiques en diferents estats patològics:

Interpretació de la informació del facultatiu.

Selecció de taules i valors de referència.

Selecció d'instruments de mesura somatomètrica.

Obtenció dels paràmetres somatomètrics.

Càlcul de l'índex de la massa i la superfície corporal.

Realització de la història dietètica adaptada.

Càlcul del valor d'ingesta calòrica recomanat.

6. Aplicació de primers auxilis:

Exploració.

Posició i preparació de l'accidentat.

Selecció i preparació del material de primers auxilis.

Intervenció segons el protocol establert.

Avís.

e) *Continguts d'actituds.*

1. Execució sistemàtica del procés de resolució de problemes:

Argumentació o justificació de les decisions preses en la determinació de les característiques dietètiques i nutricionals adaptades a processos fisiopatològics.

2. Execució sistemàtica de la comprovació dels resultats:

Comprovació sistemàtica de les dades obtingudes de taules dietètiques i nutricionals.

3. Ordre i mètode de treball:

Seqüència i ordenació de les accions a l'hora de realitzar l'exploració i l'aplicació de primers auxilis segons els protocols establerts.

Seqüència i ordenació de les operacions de càlcul de valors nutricionals.

4. Compromís amb les obligacions associades al treball:

Conservació del material emprat en la identificació i els estudis de l'anatomia i la fisiologia del cos humà.

Conservació del material i els instruments de mesures antropomètriques.

Conservació del material de primers auxilis i de l'equip de reanimació cardiopulmonar en condicions operatives i d'higiene.

Compliment de les normes indicades en els protocols.

5. Participació i cooperació en el treball d'equip:

Col·laboració i coordinació amb altres professionals o companys en l'aplicació de primers auxilis que així ho requereixin.

Disposició a aprendre dels altres.

6. Execució independent del treball:

Rigorositat en la interpretació dels processos patològics estudiats.

7. Obertura a l'àmbit professional i la seva evolució:

Interès pels avenços científics relacionats amb la dietètica i la seva aplicació a la prevenció i el tractament de patologies.

CREDIT 8

Relacions en l'àmbit de treball.

a) *Durada:* 60 hores.

b) *Objectius terminals.*

Organitzar la informació i els canals d'accés i d'ús en les relacions en l'àmbit de treball.

Afrontar els conflictes que es produeixen en l'àmbit de treball amb la participació de les persones implicades.

Prendre decisions, a partir dels objectius de l'empresa o del grup, tenint en compte els condicionaments tècnics i humans que hi concorren i les opinions personals.

Liderar un equip de treball d'acord amb l'estil de direcció més adequat a les característiques situacionals.

Valorar el comportament individual de les persones a partir dels sistemes de supervisió i control.

Aplicar el procés d'integració de nous treballadors en l'equip de treball, d'acord amb la informació que se li dona de l'empresa, la coneixença dels companys, el lloc de treball, les tasques que cal fer, els mètodes de treball i el funcionament de l'empresa.

Conduir un procés de negociació segons els objectius essencials que s'han d'assolir i de l'aplicació de les tècniques de negociació.

Conduir les reunions de treball segons els objectius que cal assolir i l'aplicació de les tècniques de dinamització i funcionament de grups.

Distingir les característiques de funcionament d'un grup de treball i els factors organitzatius i de comunicació.

Potenciar els factors que afavoreixen la motivació en el treball, a partir de les polítiques generals de l'empresa sobre recursos humans.

Executar totes les fases que componen un programa, o una actuació de formació, d'acord amb les necessitats detectades, els recursos i el pressupost.

c) *Continguts de fets, conceptes i sistemes conceptuals.*

1. Comunicació:

Tipus de comunicació.

Elements de la comunicació.

Canals de comunicació.

Barreres, interferències i distorsions en la comunicació.

Comunicació en l'empresa.

Control de la informació.

2. Conflictes:

Tipus.

Causes.

Fases de desenvolupament dels conflictes.

Vies de solució.

Participació del grup.

3. Negociació:

Concepte.

Objectius d'una negociació.

Fases que configuren el procés de negociació.

Estils de negociació.

Fases: preparació, discussió, intercanvi, tancament i acord.

4. Presa de decisions:

Tipus.

Factors que influeixen en la decisió.

Consultes prèvies.

5. Lideratge:

Concepte.

Teories del lideratge.

Estils de direcció

Supervisió del treball.

Delegació eficaç.

El quadre d'empresa.

Integració de nous treballadors.

6. Polítiques de l'empresa:

Salarial.

De valoració de llocs de treball.

D'informació als treballadors.

De promoció en el treball.

De formació dels treballadors.

7. Direcció de grups:

Característiques dels grups formals i informals.

Funcionament dels grups.

Rols dels components.

Dinamització i direcció de grups.

8. Direcció de reunions:

Tipus de reunions.

Paper del moderador.

Participació.

Preparació i recursos de suport.

Tècniques de treball.

Avaluació de la reunió.

9. Motivació:

Concepte.

Factors que afavoreixen la motivació.

Teories de la motivació.

10. Formació:

Objectius.

Continguts.

Mitjans.

Pressupost.

Metodologia.

Avaluació.

d) *Continguts de procediments.*

1. Producció de textos:

Concreció de la finalitat de l'escrit.

Recollida d'informació.

Organització de la informació.

Preparació del guió, l'esquema i la disposició.

Redacció.

Revisió i correcció.

2. Procés de comunicació:

Percepció de l'interlocutor.

Interpretació del missatge.

Selecció de l'estratègia de relació i de l'estil de comunicació.

Emissió de la comunicació, el missatge o la informació.

3. Resolució de conflictes:

Verificació de l'existència de conflictes.

Interpretació de la causa que origina el conflicte.

Anàlisi de les alternatives de resolució de conflictes.

Presa de la decisió.

4. Negociació:

Diagnòstic de la situació.

Fixació d'objectius.

Presentació de les propostes.

Tancament de la negociació.

5. Presa de decisions:

Anàlisi de les circumstàncies concurrents.

Recerca de solucions possibles.

Selecció d'una alternativa.

6. Conducció de grups de treball:

Interpretació de les dinàmiques internes i externes del grup.

Determinació dels objectius dels grups.

Tria de l'estil de lideratge.

Identificació de les pautes de conducta que han d'adoptar els participants.

Dinamització i control de grups.

7. Direcció de reunions:

Fixació d'objectius.

Organització del material tècnic i de suport.

Estimulació de la participació.

Manteniment de la discussió sense sortir-se del tema.

Síntesi de les idees, els temes o els acords.

8. Motivació:

Anàlisi de l'actitud humana davant de la feina.

Identificació de les expectatives laborals.

Selecció dels incentius segons les actituds constatades, les expectatives detectades i les possibilitats d'organització.

Aplicació dels incentius.

Revisió dels efectes de les mesures motivacionals.

9. Formació:

Identificació de les necessitats de formació.

Formulació dels objectius.

Descripció dels continguts.

Selecció dels mitjans i de la metodologia.

Càlcul del cost de la formació.

Impartició de la formació.

Avaluació de l'activitat formativa.

e) *Continguts d'actituds.*

1. Obertura a l'àmbit professional:

Reconeixement de l'existència dels valors culturals de l'empresa i de la seva influència en el comportament humà.

2. Compromís amb les obligacions associades al treball:

Responsabilitat en l'acció d'integrar nous treballadors al centre de treball.

Rigorositat en l'aplicació del pla de comunicació interna establert.

3. Direcció de recursos humans:

Aplicació dels mecanismes necessaris per tal de realitzar una delegació eficaç.

4. Interès per les relacions humanes:

Cordialitat a l'hora d'establir relacions amb els altres.

Respecte per les persones i la seva llibertat individual dins d'un grup social.

Interès pels altres.

5. Comunicació empàtica:

Cura en l'elaboració i la transmissió de missatges per tal de facilitar-ne la comprensibilitat.

Interès per la retroalimentació del procés de comunicació.

Reconeixement de la diversitat dels altres per tal d'acceptar l'existència de barreres comunicatives.

Capacitat d'escoltar.

6. Tractament de conflictes:

Objectivitat per determinar la responsabilitat de totes les parts que intervenen en un conflicte.

Imparcialitat a l'hora d'escoltar els motius de cada una de les parts.

Habilitat per escollir l'alternativa de resolució més adient.

7. Reflexió i decisió per escollir un estil de direcció:

Reflexió individual per triar l'estil de decisió o de direcció més adequat a la situació.

Argumentació i cura en la forma de comunicar la decisió als subordinats.

Manteniment del principi ètic en l'aplicació de les decisions preses.

8. Participació i cooperació en el treball en equip:

Col·laboració amb els altres membres de l'organització sempre que calgui.

Reconeixement que la participació i la cooperació són necessàries per a la consecució dels objectius de l'empresa.

Désenvolupament de l'esperit crític.

Acceptació de les opinions i judicis d'altres persones per tal de poder millorar la qualitat de qualsevol aspecte laboral.

Creació, entre els col·laboradors, de la necessitat i la conveniència del treball en equip.

Foment de l'ús de reunions participatives.

CRÈDIT 9

Formació i orientació laboral.

a) *Durada:* 60 hores.

b) *Objectius terminals.*

Identificar les situacions de risc derivades del treball segons 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 segons la naturalesa de la situació i l'abast, personal o ambiental, d'actuació del risc.

Aplicar les mesures d'intervenció en cas d'accident segons la prioritat d'actuació que escaigui i d'acord amb la urgència que el cas requereixi amb relació a les lesions produïdes.

Reconèixer els drets, els deures i els procediments que es deriven de les relacions laborals.

Identificar les condicions de treball del sector corresponent que figuren en el conveni col·lectiu.

Diferenciar les modalitats de contractació més utilitzades en el sector actualment segons el tipus i la finalitat del treball.

Especificar les prestacions del règim general de la Seguretat Social segons les condicions exigides per tenir-hi dret, el temps de durada i les quantitats econòmiques, si fa al cas.

Relacionar els requeriments del lloc de treball amb les actituds i les capacitats personals.

Diferenciar els requisits i les característiques de la inserció laboral segons la modalitat de treballador autònom, empresa social, assalariat o funcionari.

Diferenciar els tipus de mercat, les relacions entre oferta i demanda i el procés de determinació dels preus.

Relacionar els efectes de les relacions econòmiques internacionals en l'activitat de l'empresa.

Identificar les àrees funcionals d'una empresa-tipus del sector i les relacions que s'estableixen entre elles a partir de diferents models organitzatius.

Indicar la situació econòmica i financera d'una empresa, a partir de les dades bàsiques i les possibilitats de finançament.

c) *Continguts de fets, conceptes i sistemes conceptuals.*

1. Salut laboral:

Seguretat, higiene i salut en el treball.

Salut i medi ambient.

Factors de risc en el treball: físics, químics, esforços, organitzatius i comuns.

Tècniques de prevenció i protecció.

Actuació en cas d'accident.

2. Legislació i relacions laborals:

Administració i Jurisdicció laboral.

Drets i deures laborals.

Modalitats del contracte de treball.

Modificació, extinció i infraccions.

Representació.

Convenis col·lectius.

Conflictes col·lectius.

Prestacions de la Seguretat Social.

3. Orientació i inserció sociolaboral:

Interessos i capacitats.

Ofertes de treball.

Treball d'assalariat en una empresa o a l'Administració.

Autoocupació: autònom o empresa social.

Itineraris formatius i de professionalització.

4. Principis d'economia:

Economia i agents econòmics bàsics.

El mercat: tipus.

Oferta, demanda i preu.

Comerç internacional i balança de pagaments.

5. Economia i organització de l'empresa:

Estructures empresarials. Sistemes i models organitzatius.

Patrimoni empresarial.

Comptes anuals: balanç, compte de resultats i memòria.

Dades financeres de disponibilitat, de solvència i de finançament.

Finançament intern i finançament extern.

d) *Continguts de procediments.*

1. Anàlisi del risc en l'àmbit de treball:

Identificació de les situacions de risc.

Determinació de l'àmbit d'actuació del risc.

Recerca d'informació i dades.

Delimitació dels elements implicats.

Observació i mesura del risc.

Identificació de la normativa aplicable.

Proposició d'actuacions preventives i de protecció.

2. Aplicació de primers auxilis:

Prioritat d'actuacions.

Preparació de l'accidentat.

Aplicació de la tècnica específica.

3. Consulta de la normativa laboral:

Identificació de l'element de la consulta.

Localització de la font corresponent.

Interpretació amb relació al supòsit.

Aplicació de la normativa.

4. Inserció laboral:

Anàlisi de les capacitats laborals i dels interessos personals.

Localització d'ofertes de treball.

Interpretació de les ofertes de treball.

Anàlisi de l'adequació personal al lloc de treball.

Participació en el procés de selecció.

5. Anàlisi de les dades macroeconòmiques i financeres:

Determinació de les dades o fets que s'han d'analitzar.

Càlcul de les dades.

Interpretació i valoració de resultats.

e) *Continguts d'actituds.*

1. Obertura a l'àmbit professional i la seva evolució:

Interès pels aspectes econòmics, laborals, socials i del medi ambient en l'aplicació de normes laborals adients, en les propostes de condicions de treball i en la identificació i la comparació de fets econòmics.

2. Adaptació a noves situacions:

Resposta activa pel que fa a la utilització de la normativa laboral i a l'aplicació de les tècniques i els elements preventius més recents derivats dels canvis tecnològics i organitzatius.

3. Intercanvi d'idees, opinions i experiències:

Esperit crític en la valoració i la interpretació de les dades i els fets socioeconòmics, en la determinació de condicions laborals, en la detecció i anàlisi de risc, i en els debats sobre normes jurídiques i situacions laborals.

4. Interès per les relacions humanes:

Respecte envers els altres en el procés de selecció i en l'obtenció de dades socioeconòmiques.

5. Valoració de resultats:

Argumentació i interrogació dels resultats obtinguts i del procediment emprat en la detecció del risc i les conseqüències corresponents, en l'anàlisi de les situacions laborals, en la recerca d'ofertes de treball i en l'actuació en cas d'accident.

6. Respecte per la salut, el medi ambient i la seguretat laboral:

Aplicació correcta de les normes de seguretat i les mesures de prevenció i protecció del medi ambient i la salut.

7. Igualtat davant de les diferències socioculturals:

Tracte d'igualtat i no discriminatori en la determinació de les condicions laborals, en la identificació i aplicació dels contractes de treball, en la verificació del compliment de la normativa, en la identificació de capacitats i interessos personals i en l'adequació personal al lloc de treball.

8. Progrés i promoció dins de la professió:

Disciplina i correcció en la realització del treball.

9. Qualitat del treball:

Cura en la presentació i estructuració dels escrits (contractes, cartes, currículums, proves de selecció i informes socioeconòmics).

10. Mentalitat emprenedora i creativa:

Aportació de solucions originals i innovadores en les discussions de les situacions laborals conflictives, en les propostes d'actuació preventives, en l'aplicació dels convenis, en l'anàlisi de les possibilitats d'ocupació i en la prioritat d'actuació en cas d'accident.

11. Compromís amb les obligacions associades al treball:

Valoració i compliment de les normes laborals.

Participació en activitats col·lectives.

Puntualitat en la realització d'activitats i en el lliurament del treball.

CRÈDIT 10

Formació en centres de treball.

a) *Durada:* 410 hores.

b) *Objectius terminals.*

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.

Afrontar, amb progressiva autonomia, organització i iniciativa en el treball, les tasques de col·laboració en l'elaboració de dietes a persones o col·lectius i en programes d'educació alimentària, en el control de la qualitat higienicodietètica dels aliments i en la supervisió de la conservació, manipulació i transformació dels aliments.

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

c) Tipus d'activitats formatives de referència proposades (possibles tasques que es poden fer a l'empresa).

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 i 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 comprès 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 en l'empresa o servei.

Prepara el material de somatometria necessari.

Col·labora en l'obtenció de dades somatomètriques.

Enregistra les dades significatives per a l'elaboració de la dieta en la història dietètica del client, seguint els protocols establerts.

1.3 Elaboració de dietes adaptades a característiques i necessitats de les persones o 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 Atenció/informació a les persones:

El contingut de la informació és el necessari i 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 comprès el missatge.

Té una imatge personal higiènica, pulcra i adequada a l'estil establert per l'empresa o servei.

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 somatomètriques.

Enregistra les dades significatives per a l'elaboració de la dieta en la història 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'adapten 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'adapten 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 higienico-sanitàries de les instal·lacions:

Comprova les condicions higièniques i de seguretat dels menjadors col·lectius.

Verifica que les instal·lacions de la cuina i l'utillatge compleixen els requisits de seguretat i higiene.

Controla que el servei de menjar s'adapti als requeriments dietètics, higiènics i de presentació.

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

Analitza l'àmbit de treball i identifica les relacions laborals amb el marc organitzatiu i de funcionament de l'empresa.

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 en equip quan cal, i es coresponsabilitza, respecta i valora el treball dels altres, i hi coopera.

Adopta una actitud participativa, s'interessa per aprendre i té iniciativa amb relació a les tasques encomanades.

Té una visió de conjunt i coordinada de les funcions, les fases, els processos o els productes de l'empresa.

Obté la informació i els mitjans necessaris per realitzar l'activitat assignada, utilitzant els canals existents.

Executa les tasques i s'ajusta progressivament als nivells particulars de l'empresa.

Detecta anomalies o desviacions en l'àmbit de l'activitat assignada, n'identifica les causes i proposa possibles solucions.

Interpreta i expressa la informació amb la terminologia o simbologia i els mitjans propis de treball.

Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, l'utillatge, els equips i les eines, i hi aplica els procediments tècnics adequats.

Identifica les condicions de l'empresa més relacionades amb la seva professió perquè puguin ésser millorades.

Identifica les activitats, les tasques i els àmbits d'actuació que s'adeqüen millor a les seves aptituds i interessos professionals.

Identifica els aspectes positius i negatius de l'àmbit de treball: condicions de seguretat personal i mediambiental, riscos, relacions personals, etc.

CRÈDIT 11

Síntesi.

a) *Durada*: 60 hores.

b) *Finalitat*.

El crèdit de síntesi ha de permetre culminar la integració dels continguts impartits al llarg del cicle, globalitzant i interrelacionant, i si escau completant, aquells continguts susceptibles de mostrar, al final del cicle formatiu, el grau d'assoliment dels objectius generals del cicle.

c) *Objectius finals*.

Analitzar les característiques fisiològiques o patològiques, i els aspectes sociològics i conductuals, que determinen les necessitats nutricionals, dietètiques i d'alimentació d'un individu o col·lectiu.

Elaborar propostes dietètiques per a un individu o col·lectiu que siguin variades, riques i equilibrades i s'adaptin a la prescripció dietètica i a les seves característiques i necessitats, a partir de l'estudi dietètic i nutricional dels diferents tipus d'aliments.

Descriure les característiques fisicoquímiques i organolèptiques dels aliments que intervenen en la dieta, com també el procés de producció, les condicions de transport, envasament, conservació, manipulació, transformació i cuinat segons les normes higienicosanitàries aplicables.

Definir activitats de formació/informació alimentària a persones o col·lectius amb la utilització de recursos comunicatius de tipus oral, escrit i audiovisual.

d) El centre docent en determina els continguts.

3.3 Hores a disposició del centre.

Dins de la durada establerta per a aquest cicle formatiu, els centres docents disposaran de 150 hores lectives per completar el currículum establert i adequar-lo al seu àmbit socioeconòmic.

Els centres docents distribuïran lliurement les hores, bé en un o més dels crèdits previstos per a aquest cicle, o bé programant més crèdits.

En cap cas aquestes hores no incrementaran la durada del crèdit de formació en centres de treball.

3.4 Relació dels crèdits en què s'estructuren els mòduls professionals.

Mòdul 1: organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica.

Crèdit 1: organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica.

Mòdul 2: alimentació equilibrada.

Crèdit 2: alimentació equilibrada.

Mòdul 3: dietoteràpia.

Crèdit 3: dietoteràpia.

Mòdul 4: control alimentari.

Crèdit 4: control alimentari.

Mòdul 5: microbiologia i higiene alimentària.

Crèdit 5: microbiologia i higiene alimentària.
Mòdul 6: educació sanitària i promoció de la salut.

Crèdit 6: educació sanitària i promoció de la salut.

Mòdul 7: fisiopatologia aplicada a la dietètica.

Crèdit 7: fisiopatologia aplicada a la dietètica.

Mòdul 8: relacions en l'àmbit de treball.

Crèdit 8: relacions en l'àmbit de treball.

Mòdul 9: formació i orientació laboral.

Crèdit 9: formació i orientació laboral.

Mòdul 10: formació en centres de treball.

Crèdit 10: formació en centres de treball.

3.5 *Matèries del batxillerat que s'han hagut de cursar per accedir al cicle formatiu:*

Biologia.

—4 *Especialitats del professorat que té atribució docent en els crèdits del cicle formatiu de grau superior de dietètica:*

a) El professorat de l'especialitat de processos sanitaris del cos de professors d'ensenyament secundari té atribució docent per als crèdits:

Crèdit 1: organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica.

Crèdit 3: dietoteràpia.

Crèdit 6: educació sanitària i promoció de la salut.

Crèdit 7: fisiopatologia aplicada a la dietètica.

b) El professorat de l'especialitat de procediments sanitaris i assistencials del cos de professors tècnics de formació professional té atribució docent per als crèdits:

Crèdit 2: alimentació equilibrada.

Crèdit 4: control alimentari.

Crèdit 5: microbiologia i higiene alimentària.

c) El professorat de l'especialitat de formació i orientació laboral del cos de professors d'ensenyament secundari té atribució docent per als crèdits:

Crèdit 8: relacions en l'àmbit de treball.

Crèdit 9: formació i orientació laboral.

d) El professorat de les especialitats citades als apartats a), b) i c) té atribució docent per al crèdit:

Crèdit 11: síntesi.

—5 *Convalidacions, correspondències i accés a estudis universitaris.*

5.1 *Mòduls professionals que poden ser convalidats amb la formació professional ocupacional.*

Alimentació equilibrada.

Control alimentari.

Microbiologia i higiene alimentària.

Educació sanitària i promoció de la salut.

5.2 *Mòduls professionals que es poden correspondre amb la pràctica laboral.*

Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica.

Alimentació equilibrada.

Control alimentari.

Microbiologia i higiene alimentària.

Formació i orientació laboral.

Formació en centres de treball.

5.3 *Accés a estudis universitaris.*

Diplomat Universitari en Infermeria.

Diplomat Universitari en Fisioteràpia.

Diplomat Universitari en Podologia.

Diplomat Universitari en Teràpia Ocupacional.

(98.090.065)

RESOLUCIÓ

de 5 de març de 1998, per la qual es modifica la subvenció d'educació infantil del centre docent privat Canigó, de Badalona.

Per la Resolució de 20 de desembre de 1993 (DOGC núm. 1841, de 3.1.1994), per la qual es resol la concessió de subvencions als centres docents privats al nivell de segon cicle d'educació infantil, es va concedir 1 unitat de pàrvuls de 3 anys, 1 unitat de pàrvuls de 4 anys i 1 unitat de pàrvuls de 5 anys al centre docent privat Canigó, de Badalona, amb número de codi 08041313.

D'acord amb la disposició addicional 6 del Decret 56/1993, de 23 de febrer, sobre concerts educatius, les subvencions que s'estableixen per al finançament del funcionament ordinari de nivells, etapes, cicles o graus no concertats de centres que tinguin subscrit concert educatiu tindran caràcter recurrent i el seu import s'ajustarà a les disponibilitats pressupostàries de cada exercici i a les previsions de la normativa que les reguli.

Per la Resolució de 12 de gener de 1998 es va incoar expedient de modificació d'ofici de la subvenció del centre docent privat Canigó, de Badalona, atès que al curs 1997-98 el centre no arriba a la ràtio mínima alumnes/unitat necessària per mantenir la subvenció.

Atès el que s'ha exposat i de conformitat amb els articles 12 i 13 de la Llei 16/1997, de 24 de desembre, de pressupostos de la Generalitat de Catalunya per al 1998, i la disposició addicional 6 del Decret 56/1993, de 23 de febrer, sobre concerts educatius, la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, i la resta de normativa aplicable;

A proposta de la Direcció General de Centres Docents,

RESOLC:

—1 Aprovar la modificació de la subvenció atorgada al centre Canigó, de Badalona, al nivell de segon cicle d'educació infantil, en el sentit que s'especifica a l'annex d'aquesta disposició.

—2 La modificació que s'aprova per aquesta Resolució té efectes a partir de l'inici del curs escolar 1997-98.

Contra aquesta Resolució que posa fi a la via administrativa, les persones interessades poden interposar, amb la comunicació prèvia al conseller d'Ensenyament, recurs contenciós administratiu, davant la Sala Contenciosa Administrativa del Tribunal Superior de Justícia de Catalunya, en el termini de dos mesos a comptar de l'endemà de la seva publicació al DOGC, de conformitat amb el que preveuen l'article 110.3 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, i l'article 58 de la Llei de la jurisdicció contenciosa administrativa de 27 de desembre de 1956.

Igualment, les persones interessades poden interposar qualsevol altre recurs que considerin convenient per a la defensa dels seus interessos.

Barcelona, 5 de març de 1998

JOSEP XAVIER HERNÁNDEZ I MORENO
Conseller d'Ensenyament

ANNEX

Comarca: Barcelonès.

Codi: 08041313.

Denominació: Canigó.

Municipi: Badalona.

Delegació territorial: Barcelona II (comarques).

Unitats subvencionades: 1 unitat de pàrvuls de 4 anys i 1 unitat de pàrvuls de 5 anys.

(98.084.011)

RESOLUCIÓ

de 12 de març de 1998, per la qual es modifica la subvenció en el nivell de segon cicle d'educació infantil al centre docent privat Diloga, de Santa Coloma de Gramenet.

Per la Resolució de 5 de setembre de 1994 (DOGC núm. 148, de 16.9.1994) es va resoldre la concessió de subvencions als centres docents privats en el nivell de segon cicle d'educació infantil, i es va concedir una subvenció per a 1 unitat de pàrvuls de 4 anys i 1 unitat de pàrvuls de 5 anys del centre docent privat Diloga, de Santa Coloma de Gramenet, amb número de codi 08027687.

D'acord amb la disposició addicional 6 del Decret 56/1993, de 23 de febrer, sobre concerts educatius, les subvencions que s'estableixin per al finançament del funcionament ordinari de nivells, etapes, cicles o graus no concertats de centres que tinguin subscrit concert educatiu tindran caràcter recurrent i el seu import s'ajustarà a les disponibilitats pressupostàries de cada exercici i a les previsions de la normativa que les reguli.

Vist que el centre ha comunicat que aquest curs escolar no funcionen totes les unitats subvencionades, cal aprovar l'ajustament de la seva subvenció a la situació real d'escolarització.

Un cop examinada la sol·licitud presentada per aquest centre, d'acord amb la normativa aplicable i a proposta de la Direcció General de Centres Docents,

RESOLC:

—1 Aprovar la modificació de la subvenció atorgada al centre Diloga, de Santa Coloma de Gramenet, en el nivell de segon cicle d'educació infantil, en el sentit que s'especifica a l'annex d'aquesta disposició.

—2 La modificació que s'aprova per aquesta resolució té efectes a partir de l'inici del curs escolar 1997-98.

Contra aquesta Resolució, que posa fi a la via administrativa, les persones interessades poden interposar, amb la comunicació prèvia al conseller d'Ensenyament, recurs contenciós administratiu davant la Sala Contenciosa Administrativa del Tribunal Superior de Justícia de Catalunya en el termini de dos mesos a comptar de l'endemà de la seva publicació al DOGC, de conformitat amb el que preveuen l'article 110.3 de la Llei 30/1992, de 26 de no-

vembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, i l'article 58 de la Llei de la jurisdicció contenciosa administrativa de 27 de desembre de 1956.

Igualment, les persones interessades poden interposar qualsevol altre recurs que considerin convenient per a la defensa dels seus interessos.

Barcelona, 12 de març de 1998

JOSEP XAVIER HERNÁNDEZ I MORENO
Conseller d'Ensenyament

ANNEX

Comarca: Barcelonès.

Codi: 08027687.

Denominació: Diloga.

Municipi: Santa Coloma de Gramenet.

Delegació Territorial: Barcelona II (comarques).

Unitats subvencionades:

Centre sense subvenció en aquest nivell educatiu.

(98.061.058)

RESOLUCIÓ

de 12 de març de 1998, per la qual es modifica la subvenció en el nivell de segon cicle d'educació infantil al centre docent privat Sagrat Cor de Jesús, de Mataró.

Per la Resolució de 15 de juliol de 1996 (DOGC núm. 2255, de 13.9.1996) es va resoldre la concessió de subvencions als centres docents privats en el nivell de segon cicle d'educació infantil, i es va concedir una subvenció per a 1 unitat de pàrvuls de 3 anys, 1 unitat de pàrvuls de 4 anys i 2 unitats de pàrvuls de 5 anys del centre docent privat Sagrat Cor de Jesús, de Mataró, amb número de codi 08021028.

D'acord amb la disposició addicional 6 del Decret 56/1993, de 23 de febrer, sobre concerts educatius, les subvencions que s'estableixin per al finançament del funcionament ordinari de nivells, etapes, cicles o graus no concertats de centres que tinguin subscrit concert educatiu tindran caràcter recurrent i el seu import s'ajustarà a les disponibilitats pressupostàries de cada exercici i a les previsions de la normativa que les reguli.

Vist que el centre ha comunicat que aquest curs escolar no funcionen totes les unitats subvencionades, cal aprovar l'ajustament de la seva subvenció a la situació real d'escolarització.

Un cop examinada la sol·licitud presentada per aquest centre, d'acord amb la normativa aplicable i a proposta de la Direcció General de Centres Docents,

RESOLC:

—1 Aprovar la modificació de la subvenció atorgada al centre Sagrat Cor de Jesús, de Mataró, en el nivell de segon cicle d'educació infantil, en el sentit que s'especifica a l'annex d'aquesta disposició.