

DECLARACIÓN RESPONSABLE TRAS ACREDITACIÓN DE DISCAPACIDAD – CFGS DIETÉTICA

NOMBRE: _____

APELLIDOS: _____

NIF/NIE: _____

DECLARO RESPONSABLEMENTE que habiendo realizado la preinscripción en el Centro de Enseñanza Cooperativa SALUS para el curso 2021 – 2022 y, habiendo presentado la acreditación de discapacidad según se requiere en el proceso de admisión, **se me ha informado y soy conecedor/a de los requerimientos necesarios, capacidades terminales, resultados de aprendizaje, habilidades y criterios de evaluación del Ciclo Formativo de Grado Superior de DIETÉTICA que solicito cursar**, según consta en las Instrucciones de la Dirección General de Formación profesional y Enseñanzas de Régimen Especial.

Por lo que firmo el presente documento para que sea adjuntado a la documentación acreditativa de discapacidad/diversidad funcional.

Firma y fecha

De conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 (RGPD), le informamos que los datos de carácter personal que figuran en la presente comunicación son tratados por SALUS COOP.V y puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación, etc., así como para darse de baja si no desea recibir más información sobre nuestros servicios, dirigiéndose por escrito a la siguiente dirección: Calle del Pintor Vergara, 3, 12004 Castelló de la Plana, o al email: protecciondedatos@coopsalus.com

DECLARACIÓN RESPONSABLE – CFGS DIETÉTICA

1. IDENTIFICACIÓN DEL CICLO FORMATIVO

El título del presente Ciclo Formativo de Grado Superior se denomina Dietética (RD 536/1995 de 7 de abril (BOE 2/6/1995) y Orden 33/2011 de 18 de mayo de la Consellería de Educación)

La duración total es de 2000 horas, distribuidas en nueve módulos profesionales, de los cuales 1620 horas se imparten en el Centro Educativo en 2 cursos escolares y las 380 horas restantes en Centros de Trabajo.

2. PERFIL Y REFERENCIA PROFESIONAL DEL CICLO FORMATIVO

2.1. COMPETENCIA GENERAL

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este técnico son:

Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales; programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente.

2.2. CAPACIDADES PROFESIONALES

- Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.
- Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.
- Determinar la calidad alimentaria e higiénico-sanitaria de los alimentos aplicando técnicas analíticas sencillas, interpretar resultados analíticos e informar, elaborando y /o proponiendo medidas correctoras.
- Controlar la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, detectando los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras de los mismos.
- Evaluar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.

- Prevenir los riesgos laborales asociados, tanto personales como de las instalaciones, aplicando medidas de higiene y de protección.
- Participar en el diseño y aplicar, a su nivel, programas y estrategias de promoción de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higiénico-sanitarios en la población.
- Mantener la funcionalidad y mejorar el rendimiento de la unidad/gabinete de trabajo cuidando, a su nivel, de los aspectos organizativos, humanos, materiales y funcionales de la misma.
- Participar en la puesta a punto de nuevas técnicas, en proyectos de investigación y en programas de formación continuada, así como proponer medidas relacionadas con la eficiencia y la seguridad en el trabajo.
- Organizar y/o programar, a su nivel, el trabajo de la unidad/gabinete, adaptando procedimientos, produciendo información o instrucciones, previendo, asignando o distribuyendo, tareas, recursos y materiales.
- Realizar, a su nivel, la gestión de la unidad/gabinete, gestionando el fichero de pacientes/clientes, la adquisición, almacenamiento, reposición y mantenimiento del instrumental y material, y obteniendo los informes técnicos y resúmenes de actividades.
- Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.
- Colaborar con los miembros del equipo de trabajo en el que está integrado, asumiendo sus responsabilidades, cumpliendo los objetivos asignados y manteniendo el flujo de información adecuado.
- Poseer una visión general e integrada del área sanitaria en la que se inscribe su campo ocupacional en sus aspectos organizativos, funcionales y administrativos.
- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral.
- Responder ante las contingencias, planteando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en la realización del trabajo.

2.3. UNIDADES DE COMPETENCIA

- Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.

- Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.
- Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.
- Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

3. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

- Determinar que medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.
- Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
- Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
- Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.
- Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.
- Adaptar propuestas dietéticas equilibradas, a partir de prescripciones de ingesta, para diferentes tipos de procesos patológicos y en función de las características fisiopatológicas del individuo.
- Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.
- Comprender la importancia de los microorganismos, como responsables de las alteraciones y/o transformaciones que sufren los alimentos, y su potencial como agentes patógenos para los alimentos y la salud de las personas.
- Valorar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- Explicar las transformaciones y alteraciones, en la calidad nutritiva de los alimentos, que sufren durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes de los alimentos de consumo humano.
- Interpretar los procesos a través de los cuales, el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano.

- Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.
- Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.
- Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona la prestación de servicios sanitarios, identificando los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones en el entorno de trabajo, así como los mecanismos de inserción laboral.

4. OBJETIVOS ACTITUDINALES DESTACABLES DE LOS DIFERENTES MÓDULOS

- Adquirir habilidad, destreza, seguridad y rapidez en los procedimientos o técnicas que deba realizar.
- Responsabilizarse en el cumplimiento de sus acciones asumiendo las consecuencias de estas y /o de su omisión.
- Adquirir las habilidades sociales necesarias para ser asertivo, comportarse con corrección y controlarse ante cualquier situación.
- Utilizar un lenguaje adecuado a cada situación, haciéndose entender, sin exigir y mejorar su capacidad de comunicación.
- Tener una actitud de respeto y tolerancia hacia los demás, atendiendo a la diversidad de las personas especialmente discapacitadas, inmigrantes, etc. que luego puedan ser aplicables al entorno laboral.
- Tener una actitud positiva hacia el compañerismo y trabajo en equipo.
- Adquirir el hábito del reciclado y gestión de residuos ya sea en el medio laboral, domiciliario y educativo.

5. CAPACIDADES TERMINALES DEL MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos o colectivos sin patología evidente, aplicando los protocolos al uso en el centro de trabajo
Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos con patologías específicas en función de los protocolos de dietas al uso en la unidad/gabinete
Supervisar la recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o área de restauración colectiva.
Informar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios

6. PAUTAS SOBRE LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO

Los criterios generales sobre la evaluación de los aprendizajes del alumnado se recogen en el PEC basados en la normativa que la regulariza en la que se dan instrucciones para la evaluación y calificación de los alumnos que cursan los Ciclos Formativos

En cada programa formativo de los diferentes Módulos debe especificarse el valor en porcentaje de la calificación que se obtiene según la evaluación de:

- capacidades conceptuales % mediante exámenes teóricos principalmente
- capacidades procedimentales % mediante la realización de exámenes prácticos
- capacidades actitudinales %

De manera que, para obtener al aprobado será necesario tener la evaluación de las diferentes capacidades aprobadas.

Evaluación de la FCT

1.-Se entiende por evaluación del alumnado el proceso mediante el cual se califica su grado de adquisición de las capacidades terminales (objetivos) de la Formación en Centros de Trabajo.

2.-La evaluación de la FCT **será continua**, es decir, que se realizará durante todo el proceso formativo.

3.-La evaluación de la FCT tiene como objeto la **comprobación de la competencia profesional**; y por ello, debe entenderse como un proceso orientado a conseguir suficiente evidencia de realizaciones y/o resultados profesionales que permitan juzgar la competencia profesional del alumno.