

DECLARACIÓ RESPONSABLE DESPRÉS D'ACREDITACIÓ DE DISCAPACITAT – CFGS DIETÈTICA

NOM: _____

COGNOMS: _____

NIF/NIE: _____

DECLARE RESPONSABLEMENT que havent realitzat la preinscripció en el Centre d'Ensenyament Cooperatiu SALUS per al curs 20__ – 20__ i, havent presentat l'acreditació de discapacitat segons es requereix en el procés d'admissió, **se m'ha informat i soc coneixedor/a dels requeriments necessaris, capacitats terminals, resultats d'aprenentatge, habilitats i criteris d'avaluació del Cicle Formatiu de Grau Superior de DIETÈTICA que sol·licite cursar**, segons consta en les Instruccions de la Direcció General de Formació professional i Ensenyaments de Règim Especial.

Pel que signe el present document perquè siga adjuntat a la documentació acreditativa de discapacitat/diversitat funcional.

Signatura i data:

DECLARACIÓ RESPONSABLE – CFGS DIETÈTICA

1. IDENTIFICACIÓ DEL CICLE FORMATIU

El títol del present Cicle Formatiu de Grau Superior es denomina Dietètica (RD 536/1995 de 7 d'abril (BOE 2/6/1995) i Ordre 33/2011 de 18 de maig de la Conselleria d'Educació)

La duració total és de 2000 hores, distribuïdes en nou mòduls professionals, dels quals 1620 hores s'imparteixen en el Centre Educatiu en 2 cursos escolars i les 380 hores restants en Centres de Treball.

2. PERFIL I REFERÈNCIA PROFESSIONAL DEL CICLE FORMATIU

2.1. COMPETÈNCIA GENERAL

Els requeriments generals de qualificació professional del sistema productiu per a aquest tècnic són:

Elaborar dietes adaptades a persones i/o col·lectius i controlar la qualitat de l'alimentació humana, analitzant els seus comportaments alimentaris i les seues necessitats nutricionals; programar i aplicar activitats educatives que milloren els hàbits d'alimentació de la població, sota la supervisió corresponent.

2.2. CAPACIDADES PROFESIONALES

- Identificar les necessitats nutricionals de la població en general, elaborant dietes adaptades als mateixos i realitzar el seu seguiment.
- Elaborar dietes adaptades a persones i/o col·lectius amb patologies específiques, interpretant i seguint les prescripcions mèdic-dietètiques i realitzar el seguiment d'aquestes.
- Determinar la qualitat alimentària i higienicosanitària dels aliments aplicant tècniques analítiques senzilles, interpretar resultats analítics i informar, elaborant i /o proposant mesures correctores.
- Controlar la conservació, manipulació i transformació d'aliments de consum humà, detectant els riscos per a la salut i proposant mesures correctores d'aquests.
- Avaluar la influència que els hàbits alimentaris i l'estat nutricional de les persones tenen sobre la salut/malaltia, explicant els aspectes preventius, assistencials i rehabilitadors.
- Previndre els riscos laborals associats, tant personals com de les instal·lacions, aplicant mesures d'higiene i de protecció.
- Participar en el disseny i aplicar, al seu nivell, programes i estratègies de promoció de la salut per a promoure actituds i hàbits preventius i higienicosanitaris en la població.

- Mantindre la funcionalitat i millorar el rendiment de la unitat/gabinet de treball cuidant, al seu nivell, dels aspectes organitzatius, humans, materials i funcionals d'aquesta.
- Participar en la posada a punt de noves tècniques, en projectes d'investigació i en programes de formació continuada, així com proposar mesures relacionades amb l'eficiència i la seguretat en el treball.
- Organitzar i/o programar, al seu nivell, el treball de la unitat/gabinet, adaptant procediments, produint informació o instruccions, preveient, assignant o distribuint, tasques, recursos i materials.
- Realitzar, al seu nivell, la gestió de la unitat/gabinet, gestionant el fitxer de pacients/clients, l'adquisició, emmagatzematge, reposició i manteniment de l'instrumental i material, i obtenint els informes tècnics i resums d'activitats.
- Valorar la interrelació de les persones amb els estats de salut/malaltia i precisar els seus aspectes assistencials, preventius i rehabilitadors.
- Col·laborar amb els membres de l'equip de treball en el qual està integrat, assumint les seues responsabilitats, complint els objectius assignats i mantenint el flux d'informació adequat.
- Posseir una visió general i integrada de l'àrea sanitària en la qual s'inscriu el seu camp ocupacional en els seus aspectes organitzatius, funcionals i administratius.
- Adaptar-se a les noves situacions laborals generades a conseqüència d'innovacions tecnològiques i organitzatives introduïdes en la seua àrea laboral.
- Respondre davant les contingències, plantejant possibles solucions i resolent els problemes sorgits en la realització del treball.

2.3. UNITATS DE COMPETÈNCIA

- Organitzar i gestionar, al seu nivell, l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet.
- Elaborar i supervisar dietes adaptades a persones i col·lectius, segons les seues necessitats nutricionals.
- Elaborar i supervisar dietes adaptades a pacients i col·lectius, segons la seua patologia específica.
- Controlar i supervisar la composició qualitativa dels aliments per a determinar la seua qualitat higiènic-dietètica.
- Supervisar la conservació, manipulació i transformació dels aliments de consum humà.
- 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.

3. OBJECTIUS GENERALS DEL CICLE FORMATIU

- Determinar que mesures antropomètriques cal obtenir dels pacients/clientes, per a valorar l'estat nutricional dels individus.
- Efectuar els càlculs necessaris per a obtenir el valor dels índexs de massa corporal, superfície corporal i despesa energètica basal de les persones.
- Proposar dietes equilibrades, que satisfacen les diferents situacions fisiològiques de les persones, gustos, hàbits i possibilitats d'aquests.
- Esquematitzar els canvis i transformacions que pateixen els aliments durant el seu trànsit per l'aparell digestiu.
- Relacionar les repercussions nutricionals que, sobre l'organisme, produeixen els principals processos fisiopatològics, en funció de les seues característiques etiopatogèniques.
- Adaptar propostes dietètiques equilibrades, a partir de prescripcions d'ingesta, per a diferents tipus de processos patològics i en funció de les característiques fisiopatològiques de l'individu.
- Obtindre adequadament mostres d'aliments i disposar la seua preparació per a l'enviament al laboratori d'anàlisi, en condicions idònies per al seu posterior processament.
- Comprendre la importància dels microorganismes, com a responsables de les alteracions i/o transformacions que pateixen els aliments, i el seu potencial com a agents patògens per als aliments i la salut de les persones.
- Valorar la influència que els hàbits alimentaris i l'estat nutricional de les persones tenen sobre la salut/malaltia, explicant els aspectes preventius, assistencials i rehabilitadors.
- Explicar les transformacions i alteracions, en la qualitat nutritiva dels aliments, que pateixen durant els processos de conservació i elaboració més freqüents dels aliments de consum humà.
- Interpretar els processos a través dels quals, l'organisme assimila i transforma els nutrients per al desenvolupament del cos humà.
- Programar i desenvolupar activitats de promoció de la salut, elaborant els materials necessaris per a cobrir els objectius previstos en les campanyes o programes sanitaris.
- Utilitzar programes informàtics d'ajuda a l'elaboració/adaptació de dietes equilibrades per a persones o col·lectius sans/malalts.
- Comprendre el marc legal, econòmic i organitzatiu que regula i condiona la prestació de serveis sanitaris, identificant els drets i obligacions que es deriven de les relacions a l'entorn de treball, així com els mecanismes d'inserció laboral.

4. OBJECTIUS ACTITUDINALS DESTACABLES DELS DIFERENTS MÒDULS

- Adquirir habilitat, destresa, seguretat i rapidesa en els procediments o tècniques que haja de realitzar.
- Responsabilitzar-se en el compliment de les seues accions assumint les conseqüències d'aquestes i /o de la seua omissió.
- Adquirir les habilitats socials necessàries per a ser assertiu, comportar-se amb correcció i controlar-se davant qualsevol situació.
- Utilitzar un llenguatge adequat a cada situació, fent-se entendre, sense exigir i millorar la seua capacitat de comunicació.
- Tindre una actitud de respecte i tolerància cap als altres, atesa la diversitat de les persones especialment discapacitades, immigrants, etc. que després puguen ser aplicables a l'entorn laboral.
- Tindre una actitud positiva cap a la companyonia i treball en equip.
- Adquirir l'hàbit del reciclatge i gestió de residus ja siga en el mitjà laboral, domiciliari i educatiu.

5. CAPACITATS TERMINALS DEL MÒDUL PROFESSIONAL DE FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL

Realitzar propostes d'aportació de nutrients i energia a individus o col·lectius sense patologia evident, aplicant els protocols a l'ús en el centre de treball.
Realitzar propostes d'aportació de nutrients i energia a individus amb patologies específiques en funció dels protocols de dietes a l'ús en la unitat/gabinet.
Supervisar la recepció, conservació i manipulació d'aliments en una empresa i/o àrea de restauració col·lectiva.
Informar les persones i col·lectius en el consum de productes alimentaris.

6. PAUTES SOBRE L'AVAUACIÓ DE L'ALUMNAT

Els criteris generals sobre l'avaluació dels aprenentatges de l'alumnat es recullen en el PEC basats en la normativa que la regularitza en la que es donen instruccions per a l'avaluació i qualificació dels alumnes que cursen els Cicles Formatius.

En cada programa formatiu dels diferents Mòduls ha d'especificar-se el valor en percentatge de la qualificació que s'obté segons l'avaluació de:

- capacitats conceptuals % mitjançant exàmens teòrics principalment
- capacitats procedimentals % mitjançant la realització d'exàmens pràctics
- capacitats actitudinals %

De manera que, per a obtindre a l'aprobat serà necessari tindre l'avaluació de les diferents capacitats aprovades.

Avaluació de la FCT

1.-S'entén per avaluació de l'alumnat el procés mitjançant el qual es qualifica el seu grau d'adquisició de les capacitats terminals (objectius) de la Formació en Centres de Treball.

2.-L'avaluació de la FCT **serà contínua**, és a dir, que es realitzarà durant tot el procés formatiu.

3.-L'avaluació de la FCT té com a objecte la **comprovació de la competència professional**; i per això, ha d'entendre's com un procés orientat a aconseguir suficient evidència de realitzacions i/o resultats professionals que permeten jutjar la competència professional de l'alumne.