



INSTITUT CASTELLARNAU

FORMACIÓ PROFESSIONAL INTEGRADA

GUIA DE CICLE FORMATIU

**Dietètica
2025-2027**



ÍNDEX

1. INFORMACIÓ GENERAL DEL CICLE FORMATIU	3
PERFIL PROFESSIONAL	3
COMPETÈNCIA GENERAL	3
COMPETÈNCIES PROFESSIONALS	3
PRINCIPALS OCUPACIONS I LLOCS DE TREBALL MÉS RELLEVANTS	3
CURRÍCULUM	4
OBJECTIUS GENERALS DEL CICLE FORMATIU.	4
2. MATÈRIES	7
RELACIÓ DE MATÈRIES	7
CÀRRECS EQUIP DOCENT DIETÈTICA:	7
CONDICIONS PER A CURSAR DETERMINADES MATÈRIES	7
CRITERI EN LA PONDERACIÓ DE LES PROVES AVALUATÒRIES EN GENERAL (EXÀMENS, TREBALLS, RECUPERACIONS, ETC.)	8
3. MATERIAL OBLIGATORI DE L'ALUMNAT	9
4. EPI OBLIGATORI. NORMES DE SEGURETAT I HIGIENE.	10
EPI OBLIGATORI.	10
Normes que s'ha de seguir als laboratoris	10
NORMES ESPECÍFIQUES QUE S'HAN DE SEGUIR A L'EMPRESA ON ES FAN LES PRÀCTIQUES	11
5. PRÀCTIQUES A L'EMPRESA (FCT)	12
HORARI DE LA FCT	12
OBJECTIUS	12
NORMATIVA	12
EXEMPCIÓ	13
EXEMPCIÓ TOTAL I PARCIAL	13
CONCURRÈNCIA I ACREDITACIÓ D'EXEMPCIONS	13
6. ASSISTÈNCIA A XERRADES I VISITES FORA DEL CENTRE	15
7. NORMATIVA I ASSISTÈNCIA	16
8. RECURSOS DIGITALS	17
9. NORMATIVA DE LLIURAMENTS DE TREBALLS	18



1. INFORMACIÓ GENERAL DEL CICLE FORMATIU

Perfil professional

Nivell: Cicle formatiu de grau superior.

Durada del cicle formatiu: 2000 hores.

Formació en el centre educatiu: 1590 hores.

Formació en centres de treball: 410 hores.

Competència general

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

Competències professionals

Les competències i realitzacions més rellevants que ha de manifestar el professional són:

- a) Organitzar i gestionar, al seu nivell, l'àrea de treball assignada a la unitat/gabinet.
- b) Elaborar i supervisar dietes adaptades a persones i col·lectius segons les seves necessitats nutricionals.
- c) Elaborar i supervisar dietes adaptades a pacients i col·lectius segons la seva patologia específica.
- d) Controlar i supervisar la composició qualitativa dels aliments per determinar la seva qualitat higienicodietètica.
- e) Supervisar la conservació, manipulació i transformació dels aliments de consum humà.
- 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.

Principals ocupacions i llocs de treball més rellevants

A títol d'exemple i especialment amb finalitat d'orientació professional, s'enumeren a continuació ocupacions o llocs de treball que poden ser desenvolupats:

- Dietista.



- Tècnic en dietètica i nutrició.
- Responsable d'alimentació en empreses de "càtering".
- Tècnic en higiene dels aliments.
- Consultor en alimentació.
- Educador sanitari.

Currículum

Objectius generals del cicle formatiu.

1. 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, identificant 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'arxivament, elaborant informes i instruccions d'activitats, realitzant 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 control d'existències i la informació generada en el servei de dietètica o de restauració col·lectiva.
2. Analitzar les necessitats dietètiques de persones i col·lectius identificant característiques fisiològiques, patològiques i socioculturals significatives per a la caracterització dietètica, interpretant dades antropomètriques i dades clíniques de la prescripció facultativa i de la història clínica, detectant preferències, possibilitats i d'altres dades que tinguin incidència en el seguiment de la dieta, relacionant les dades i la informació obtinguda amb paràmetres dietètics i nutricionals de referència per tal d'elaborar, adaptar dietes i realitzar el seguiment dietètic.
3. 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, calculant els requisits energètics necessaris, determinant el tipus i quantitat d'aliments que es poden consumir, la seva distribució i la forma de preparació i cuinat, programant el seguiment dietètic per tal de donar resposta a les necessitats dietètiques de persones o col·lectius en situacions fisiològiques o amb patologies.
4. Relacionar-se amb persones i col·lectius, distingint les característiques, predisposició i nivell de comprensió, interpretant les necessitats i demandes, comunicant-se de forma eficaç, amable, respectuosa i adaptada a les característiques i 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.



5. Participar en programes i estratègies d'educació sanitària i promoció de la salut definint la documentació per a l'obtenció i recollida de dades, identificant les característiques socioculturals, sanitàries i indicadors significatius per a l'estudi dietètic, processant i interpretant la informació recollida, per tal de definir necessitats i recomanacions dietètiques adaptades a les característiques de les persones o col·lectius.
6. Ensenyar i motivar en l'adquisició d'hàbits alimentaris i pautes dietètiques identificant les característiques de la persona o grup de població, adaptant els objectius i les activitats a les seves característiques i els recursos disponibles, utilitzant recursos informatius orals, escrits i audiovisuals, organitzant 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.
7. Controlar els processos de conservació, manipulació i transformació dels aliments identificant les característiques fisicoquímiques i organolèptiques, relacionant els sistemes i condicions de conservació, envasament, emmagatzematge, preparació i cuinat amb els punts crítics i els procediments de control que s'han de realitzar, interpretant la normativa aplicable en cada cas, detectant alteracions en els processos i en els productes i proposant les mesures correctores, per tal de verificar la qualitat higiènica i dietètica dels aliments de consum humà.
8. Dur a terme anàlisis senzilles de tipus sensorials, químiques i microbiològiques de productes alimentaris, identificant els paràmetres que s'han d'analitzar i la normativa específica aplicable en cada cas, identificant els punts de mostreig i la tècnica d'obtenció de mostres, aplicant les tècniques analítiques segons els procediments establerts, comparant les dades obtingudes amb valors i paràmetres de referència i decidint, si cal, les accions preventives o correctores que s'han d'aplicar, per tal de controlar la qualitat dels aliments.
9. 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.
10. Planificar el procés d'inserció en l'activitat de serveis de dietètica o de restauració col·lectiva, valorant-ne els aspectes organitzatius i econòmics, i identificant els drets i les obligacions que es deriven de les relacions laborals, les capacitats i les actituds requerides, determinant les vies d'inserció possibles i els mitjans adients en cada cas per tal d'integrar-se satisfactòriament en el món laboral.
11. Incorporar-se al món laboral, adaptant-se a les funcions d'una unitat o servei de dietètica o de restauració col·lectiva de forma responsable i participativa, afrontant 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, valorant les actituds i els interessos necessaris en el conjunt de les tasques realitzades, per tal d'integrar-se en el 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 intervenen, per tal de donar resposta a les necessitats dietètiques.



2. MATÈRIES

Relació de matèries

Crèdits	hores	Curs
Crèdit 1.-Organització i gestió de l'àrea de treball assignada a la unitat/gabinet de dietètica	66	1
Crèdit 2.-Alimentació equilibrada	297	1
Crèdit 3.- Dietoteràpia	268	2
Crèdit 4.- Control alimentari	198	2
Crèdit 5.- Microbiologia i higiene alimentària	198	1
Crèdit 6.- Educació sanitària i promoció de la salut	99	2
Crèdit 7.- Fisiopatologia aplicada a la dietètica	264	1
Crèdit 8.- Relació en l'àmbit de treball	66	2
Crèdit 9.- Formació i orientació laboral	66	1
Crèdit 10.- Formació en centres de treball	410	1 i 2
Crèdit 11.- Síntesi	66	2

Torn matí (M); torn tarda (T)

Càrrecs equip docent dietètica:

Tutors primer curs: Gemma Santamaria (M) i Neret Parellada (T)

Tutors segon curs: Esther Llopis (M) i Marta Solé (T)

CRITERIS DE CICLE

Condicions per a cursar determinades matèries

Per poder realitzar el crèdit 3: dietoteràpia de segon curs, cal haver superat els crèdits d'alimentació equilibrada (crèdit 2) i fisiopatologia (crèdit 7) de primer curs.

A segon curs, per poder realitzar el crèdit 4: Control alimentari, cal haver superat el crèdit 5 de microbiologia i higiene alimentària de primer curs.

Per poder aprovar el crèdit de síntesi, cal haver superat tots els altres crèdits, excepte el crèdit de FCT.



Criteri en la ponderació de les proves avaluatòries en general (exàmens, treballs, recuperacions, etc.)

Tots els apartats avaluatoris (conceptes, procediments i actitud) s'han d'aprovar amb una nota igual o superior a 5,00.

El 5 és la qualificació mínima per assegurar l'assoliment de les competències associades al crèdit. Dins d'una mateixa unitat didàctica, i si els continguts tenen continuïtat, es podria fer mitjana a partir de 4,5.

Els criteris d'avaluació de cada crèdit seran comunicats pel professor/a que imparteix.



3. MATERIAL OBLIGATORI DE L'ALUMNAT

L'Institut serà l'encarregat de facilitar a l'alumne l'instrumental necessari per a realitzar les pràctiques, tot i que l'alumne haurà de portar, en el termini d'una setmana, el material que li sigui requerit per cada professor en cada crèdit. En qualsevol cas, donat el baix cost del material que es detalla a continuació, i la utilitat del mateix en el transcurs de la vida docent i laboral, l'alumne haurà de disposar de:

- Dossiers: El professorat pot demanar als alumnes que assisteixin a classe amb determinats dossiers que es trobaran l'Espai Virtual, sempre que estiguin disponibles amb tres dies d'antelació.
- La **bibliografia recomanada** la proporcionarà cada professor a la seva classe.
- Material per treballar a laboratori / cuina:
 - Bata Blanca: Per a evitar riscos al laboratori, serà necessària la utilització de bata blanca de màniga llarga de material no sintètic (cotó), més resistent als atacs químics i cremades. La bata i la resta de material individual ha d'estar identificat. A la cuina cal portar bata i gorro.
 - Retolador de vidre negre i calculadora.
 - Carmanyola de vidre i draps de cuina.
- Portar tauleta o ordinador portàtil per treballar a classe.



4. EPI OBLIGATORI. NORMES DE SEGURETAT I HIGIENE.

EPI Obligatori.

És obligatori portar bata blanca de cotó per poder entrar als laboratoris de microbiologia, química i bata blanca i gorro per entrar a la cuina. Els guants de làtex o de protecció química i les ulleres de protecció, quan siguin necessaris, estan en el laboratori corresponent.

Normes que s'ha de seguir als laboratoris

- És imprescindible portar bata blanca. No sortir fora del laboratori amb la bata blanca.
- Està prohibit menjar, beure, fumar i maquillar-se dins del laboratori.
- Les motxilles, bosses, carpetes i abrics s'han de deixar en l'espai habilitat.
- En cas de dur els cabells llargs, portar-lo recollit.
- Mans sense joies, ungles curtes i sense pintar.
- Portar les ferides de les mans tapades.
- Treure anells, polseres i rellotge de les mans.
- En cas de dur pírcings, cal tapar-los per evitar vies d'infecció.
- Rentar-se les mans amb aigua i sabó en començar i acabar les pràctiques i sempre que sigui necessari.
- Tenir sempre net i endreçat el mòdul de treball. Treballarem sobre paper de cel·lulosa net per protegir la taula.
- Preparar tot el material abans de començar la pràctica i deixar tant el material utilitzat com el mòdul de treball net i endreçat en acabar.



- Etiquetar correctament les ampolles dels reactius i avisar al professor/a quan algun material s'acabi.
- Utilitzar gradetes i safates per al transport de mostres i material, així evitarem vessaments i trencadisses.
- En la manipulació dels reactius, seguir les instruccions d'ús i seguretat.
- Mai pipetejar fluids orgànics ni reactius amb la boca.
- Utilitzar guants sempre que es manipuli fluids orgànics.
- Evitar el contacte de les mostres biològiques amb les mans, boca i cara donat que són vehicles de contaminacions.
- Controlar de no posar-se el bolígraf ni cap altre material a la boca.

Normes específiques que s'han de seguir a l'empresa on es fan les pràctiques

Abans de començar les pràctiques a l'empresa, el tutor de FCT explica als alumnes el protocol d'accidents del nostre centre on s'explica com actuar davant d'un accident i els tràmits que cal fer.

Quan es realitzi la FCT s'ha de mantenir una actitud correcta amb el personal de l'empresa i complir les normes específiques que marqui l'empresa.

MOLT IMPORTANT: Avisar immediatament al tutor/a de l'empresa i al tutor de l'institut, de qualsevol incidència, problema, falta d'assistència tant de l'alumne com del tutor de l'empresa.

NOTA: Els alumnes que per qualsevol circumstància incompleixin aquestes normes, s'hauran de sotmetre a la sanció que pugui imposar la Direcció o l'equip docent tot seguint les pautes de les Normes d'Organització i Funcionament del Centre (NOFC).



5. PRÀCTIQUES A L'EMPRESA (FCT)

El seguiment de les pràctiques queda reflectit al Quadern de Pràctiques virtual. En finalitzar el crèdit s'avalua amb la nota apte o no apte.

Horari de la FCT

- La distribució de la formació en centres de treball es fixarà a cada centre i seguirà, amb caràcter general, el calendari escolar.
- La formació en centres de treball es pot portar a terme en un període o més. Es poden realitzar fins a 9 hores diàries entre les hores lectives del cicle i les pràctiques. Es poden fer fins a 8 hores diàries, en la modalitat intensiva, si no concorren en el mateix dia amb les hores lectives del cicle.
- La formació en centres de treball es dins del període comprès entre les 8 hores i les 22 hores.

Objectius

- Orientar a l'alumne/a perquè pugui tenir un coneixement més clar de les seves capacitats i interessos.
- Facilitar la inserció i la qualificació professional dins del món del treball.
- Fer un aprenentatge dels coneixements i tecnologies actuals en un ambient real de treball d'empresa o institució.
- Adquisició de nous coneixements professionals.
- Desenvolupar, en el context laboral, els coneixements curriculars apresos.
- Comprensió i participació en el procés productiu i/o tasques de serveis.
- Adquisició d'hàbits de relacions humanes a l'empresa.

Normativa

Les pròrrogues al crèdit Formació en Centres de Treball només poden ser d'un 20 % de les hores totals del crèdit.

Els convenis de l'alumnat menor d'edat haurà d'estar signat pel pare, mare o tutor/a legal.

Als menors de 28 anys, l'assegurança escolar cobreix els accidents laborals dins de l'horari i dates indicades al conveni de col·laboració amb l'empresa.



La no superació de la FCT en un curs suposa haver-la de realitzar en el curs següent.

Exempció

L'exempció a la formació en centres de treball consisteix en la reducció total, del 50% o del 25% del temps que l'alumne/a passa a l'empresa fent pràctiques.

Les exempcions poden ser:

Exempció total i parcial

Exempció total

Si l'alumne té **experiència professional que es correspongui** amb el cicle. Haurà d'acreditat, com a mínim, un nombre d'hores igual al del crèdit de FCT. **L'exempció serà del total de les hores del crèdit de FCT.**

Exempció parcial

- Si l'alumne té **experiència professional que NO es correspongui** amb el cicle. Haurà d'acreditat, com a mínim, **el doble** de les hores del crèdit de FCT. **L'exempció serà d'un 25% de les hores del crèdit de FCT.**
- Si l'alumne té **experiència professional que es correspongui** amb el cicle. Haurà d'acreditat, com a mínim, **la meitat** de les hores del crèdit de FCT. **L'exempció serà d'un 50% de les hores del crèdit de FCT.**

Concurrència i acreditació d'exempcions

Concurrència:

No es poden sumar les exempcions parcials.

La sol·licitud d'exempció es formularà al/la tutor/a de pràctiques que la trametrà al director/a del centre que és qui té competència per resoldre les sol·licituds en funció de la normativa vigent.



Accreditació de les exempcions:

L'alumne ha de presentar el full de sol·licitud i la documentació acreditativa de la seva experiència laboral com per exemple: Certificat o informe de l'empresa, Informe de la vida laboral. Si treballa pel seu compte: Certificat d'alta d'activitat econòmica, Rebuts de cotització a la SS, Quota d'autònom, Declaració trimestral positiva de l'activitat econòmica.

Criteris per adjudicar plaça de FCT:

- Disponibilitat de l'empresa
- Disponibilitat de l'alumne.
- S'adjudicaran en funció de les notes obtingudes.
- Si l'alumne/a aconsegueix una plaça té preferència en l'adjudicació.



6. ASSISTÈNCIA A XERRADES I VISITES FORA DEL CENTRE

L'assistència a les sortides tècniques i tallers o xerrades és **obligatòria i avaluable**. Cal recordar als alumnes que les actituds i comportaments seran els adients al cas. Si la sortida té cost, es proposarà una activitat complementària al centre que també serà avaluable.



7. NORMATIVA I ASSISTÈNCIA

Aspectes importants de la normativa de centre són:

- **La puntualitat** és responsabilitat de l'alumne, si arriba més de 10 minuts tard a classe es comptabilitzarà com una falta d'assistència i podrà entrar a classe o no a criteri del professorat i de l'activitat que s'estigui duent a terme. Cal tenir en compte que en les classes en blocs de més d'una hora o pràctiques el retard o falta a primera hora pot comportar que el professorat no deixi incorporar-se a classe a les hores següents.
- **L'assistència a classe és obligatòria en tots els crèdits** que cursi l'alumnat i a totes les hores previstes del crèdit de Formació en Centre de Treball. L'assistència de l'alumnat és la condició necessària que permet tant l'aplicació de l'avaluació continua com la vigència de la matrícula en el cicle formatiu.
- La normativa respecte a les faltes i absències en un crèdit i del cicle queden recollides en la [normativa de centre](#).
- **Les faltes d'assistència a les pràctiques dels crèdits 4 i crèdit 5** mai no podran excedir del 10% de les hores. En cas que l'alumne superi aquest percentatge, només tindrà dret a l'examen pràctic de la convocatòria extraordinària.
- Els **mòbils** han de romandre guardats a classe, a menys que l'alumne tingui una urgència i comuniqui prèviament al professorat que l'ha de tenir obert.
- **No es podrà gravar a classe ni fer fotografies**, si no és amb el permís exprés del professorat. **No es podran fotografiar exàmens**. En cas de fer-ho, l'alumne o alumna, perdrà la convocatòria ordinària del crèdit.



8. RECURSOS DIGITALS

- Moodle
- Instagram: @DIETCASTELLARNAU
- Symbaloo
- Nearpod
- Padlet
- Kahoot
- Flipgrip
- Zoom



9. **NORMATIVA DE LLIURAMENTS DE TREBALLS**

Totes les activitats i treballs han d'estar redactats en llengua catalana, la normativa, pautes i terminis de lliurament concrets per cada activitat i treball especificaran en cada crèdit.