PROGRAMACIÓN DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

2º CURSO DEL C.F.G.S. DE DIETÉTICA

CURSO 2023-2024

PROFESOR@S de 2º curso Dietética A

I.E.S. Victoria Kent
Avda. Alfredo Palma s/n
Email:
29700758.sanidad@g.educaand.es
Tel.: 951270613

PROGRAMACIÓN GENERAL DEL MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO DEL I.E.S. VICTORIA KENT DE MARBELLA

ÍNDICE

1.- Criterios de distribución del alumnado……pag.2
2.- Criterios para la determinación de las horas para el seguimiento de la FCT……..pag 2
3.- Dedicación horaria para el seguimiento de la FCT……..pag 2
4.- Dedicación horaria para el seguimiento de FCT en la Unión Europea…….pag 3
5.-Competencias profesionales, personales y sociales……..pag3
6. - Relación y tipología de los centros de trabajo…….pag 4
7.- Capacidades terminales.y temporalización……..pag 4
8.- Actividades formativas……pag 5
9.- Plan de seguimiento……pag 6
10.- Criterios de exención……..pag 6
11.- Programa Formativo ……..pag 7

La ORDEN de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía establece en su capítulo II, III, IV, V y VI las directrices para el desarrollo del módulo profesional de formación en centros de trabajo.
Según dicha orden, deben tenerse en cuenta los siguientes puntos:

1. Criterios de distribución del alumnado entre los centros de trabajo y entre el profesorado responsable del seguimiento para cada uno de los trimestres del curso escolar.

Desde hace algunos años, y especialmente desde que contamos con dos líneas del Ciclo de Dietética (en turnos de mañana y tarde), nos resulta muy difícil encontrar centros de trabajo donde nuestro alumnado pueda realizar su formación práctica. Al aumento del número de alumnos matriculados, se añade la escasez de empresas privadas del sector en nuestro entorno que estén dispuestas a colaborar con nosotros, la competencia de centros de formación privados en la provincia, a veces con incentivos, logran acaparar las plazas de FCT en detrimento de IES como el nuestro. Por otro lado, desde la Administración, viene siendo habitual la oferta formativa en centros de trabajo de 2 o 4 plazas por curso, para un total de más de 30 alumnos/as. La previsión para este curso escolar no parece que vaya a cambiar mucho respecto a los anteriores.

Según los acuerdos adoptados en el Departamento de Sanidad, los alumnos de 2º curso de Dietética, serán distribuidos siguiendo los siguientes criterios:

- Nota media de 1º curso. En caso de empate se tendrán en cuenta las calificaciones obtenidas en 2ª.
- Perfil del alumnado con respecto a la empresa (dependerá en cada caso de las empresas demandantes de alumnado para la realización de la FCT en cada curso académico)
- Cercanía del domicilio del alumno/a al centro de trabajo.
- Las plazas gestionadas por el propio alumno/a serán adjudicadas directamente a l@s mism@s

Es importante que los alumnos conozcan estas normas y sean conscientes de que la decisión final de la distribución será del equipo docente.

2. Criterios objetivos a emplear en la determinación de las horas necesarias para realizar el plan de seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo.

El profesorado que imparte clase a los alumnos de 2 º de Dietética habitualmente también da clase a otros niveles y ciclos formativos a lo largo del curso, por tanto, será conveniente adaptar las horas lectivas correspondientes para el seguimiento del módulo profesional de FCT para cada profesor, dependiendo de las horas disponibles en su horario lectivo. En cualquier caso se intentará ajustar distancia entre centro de FCT con el centro docente.

3. Dedicación horaria total al seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo

Para el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la evaluación final, la Jefatura de Estudios elaborará el nuevo horario del equipo docente del grupo de alumnos y alumnas, teniendo en cuenta los criterios de organización curricular establecidos en el proyecto educativo para el módulo profesional de formación en centros de trabajo y, si procede, el de proyecto.
Durante este período, la parte de docencia directa que se dedicaba al alumnado que realiza el módulo profesional de formación en centros de trabajo se destinará preferentemente al seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo y, si procede, al de proyecto, y a la docencia directa y evaluación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, la mejora de la calificación obtenida en los mismos.

La dedicación horaria total al seguimiento del módulo profesional de formación en centros de trabajo, dependerá de los alumnos asignados a cada profesor, de la distancia al centro de trabajo y las peculiaridades de cada empresa y/o tutor laboral.

4. Dedicación horaria que tendrá el profesorado que, junto con el/la titular de la Vicedirección del centro docente, esté designado para la preparación y el seguimiento de prácticas de formación profesional inicial en centros de trabajo ubicados en países de la Unión Europea.

En este IES, la persona responsable de los programas europeos realiza el seguimiento de la FCT de acuerdo con la Vicedirección. Dicho seguimiento así como la programación y distribución de horas dedicadas al mismo, la llevarán estas personas, con las que, al no pertenecer al departamento de sanidad, se intentará mantener un contacto permanente.

5. Competencias profesionales, personales y sociales que se completen o desarrollen en este módulo profesional.

La competencia general y 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 alimentaci6n 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.
- Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a 1os 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 higiénica sanitaria de los alimentos aplicando técnicas analíticas sencillas. Interpretar resultados analíticos e informar. Elaborando y 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 promoci6n de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higiénico sanitarios en la poblaci6n
- Mantener la funcionalidad y mejorar el rendimiento de la unidad/gabinete de trabajando 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 formaci6n 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 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 informaci6n adecuado.
- Poseer una visión general e integrada del área sanitaria en la que se inscribe su campo ocupacional en sus aspectos organizativos funcionales y administrativas
- 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.

6. Relación y tipología de los centros de trabajo donde se realizará este módulo profesional.

- Atención primaria y comunitaria: unidades de promoción de la salud o consultas de atención primaria, unidades de apoyo, salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría.
- Salud pública: servicio de higiene de los alimentos,
- Servicios generales hospitalarios: unidades o servicios de dietética y nutrición
- Servicios de restauración: cocinas de hospitales, empresas de catering, restaurantes y hoteles, comedores colectivos de residencias generales y geriátricas, guarderías, comedores escolares o de empresas.
- Industria alimentaria: departamento de diseño de alimentos preparados y precocinados, departamento de promoción de productos alimentarios, control y formación de manipuladores de alimentos.

7. Capacidades terminales del módulo profesional susceptibles de lograrse en cada centro de trabajo y la temporalización de los mismos.

a) 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.
b) 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.
c) Supervisar la recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o área de restauración colectiva.
d) Informar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios.
e) Definir y planificar con detalle el/los contenido/s para el desarrollo de un proyecto identificado en el campo profesional de la figura de dietética.
f) Simular/Ejecutar el proyecto, ideando soluciones para su realización.
g) Valorar en su conjunto y justificar las decisiones tomadas en la definición, planificación, simulación y ejecución del proyecto.

La consecución de cada uno de los objetivos propuestos dependerá de las características de las empresas en las que los alumnos realicen su FCT y que serán debidamente expuestos en el apartado correspondiente.

8. Actividades formativas que permitan alcanzar las capacidades terminales y los criterios de evaluación, identificando aquellas que por su naturaleza y las características del centro de trabajo donde se cursa el módulo profesional, puedan entrañar un riesgo especial para el alumnado, las instalaciones o el resto de personal y, por lo tanto, deban realizarse bajo la supervisión del tutor o tutora labora

1. Realizar la historia dietética para cada individuo o de una muestra de ellos en caso de colectivos.
2. Seleccionar el material de somatometría necesario calibrando los que así lo requieran.
3. Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del cIiente que son necesarios para evaluar el estado nutricional.
4. Obtener y registrar. en la historia dietética. los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del cliente.
5. Calcular el valor de ingesta recomendado en función de los datos obtenidos y su distribuci6n temporal.
6. Establecer la prescripción dietética teniendo en cuenta los datos de preferencia. accesibilidad. economía. etc. obtenidos del cliente.
7. Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido.
8. Informar al cliente sobre las peculiaridades de la prescripción. si existen. y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento por parte del cliente de la dieta.
9. Programar la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del cliente.
10. Informar adecuadamente al facultativo sobre las incidencias o datos significativos o presuntivos de patología asociada.
11. Realizar la historia dietética de cada paciente o de una muestra de ellos en caso de colectivos de enfermos. con patologías específicas.

12. Seleccionar el material de somatometrfa necesario para obtener los parámetros antropométricos del paciente. calibrando los equipos/aparatos que así lo requieran.
13. Obtener los parámetros somatometricos rutinarios del paciente que son necesarios para evaluar su estado nutricional.
14. Obtener y registrar en la historia dietética. los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del paciente.
15. Calcular el valor de ingesta recomendado en función de la prescripción facultativa y de los datos obtenidos y su distribución temporal.
16. Interpretar la prescripción dietética del facultativo teniendo en cuenta para elaborar la dieta los datos de preferencia, accesibilidad economía. etc. ..obtenidos del paciente.
17. Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptaci6n a los datos de preferencia que se han obtenido.
18. Informar al paciente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta.
19. Programar, a partir de las indicaciones del facultativo, la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del paciente.
20. Informar al facultativo, si procede, de los cambios o modificaciones observados durante los controles efectuados sobre el seguimiento de la dieta.
21. Especificar las normas de manipulación de alimentos que debe cumplir el personal del establecimiento, en sus diferentes puestos de trabajo.
22. Determinar el tratamiento higiénico que hay que efectuar en función de tipo de alimentos que se consumen.
23. Comprobar la calidad alimentaria de los productos en el momento de su recepción, rechazando razonadamente los que no cumplan los criterios establecidos.
24. Determinar los aditivos alimenticios que hay que utilizar en función de los tipos de alimentos que se consumen y el uso al que van destinados.
25. Especificar las condiciones y parámetros que definen el procedimiento de higienizaci6n que hay que emplear en función del tipo o tipos de alimentos. .
26. Proponer el/los procesos de transformaci6n de alimentos que se adaptan mejor a las cualidades y necesidades nutritivas detectadas en el colectivo de referencia al que dan servicio.
27. Seleccionar la documentación y materiales de apoyo que hay que utilizar en actividades de información sobre el consumo de productos con aditivos alimentarios.
28. Informar sobre las ventajas e inconvenientes del consumo de ciertos tipos de alimentos naturales en determinados estados fisiológicos.
29. Transmitir a colectivos de consumidores, los tipos de presentación, envasado, etiquetado y fraudes más frecuentes en el ámbito de la alimentación humana.
30. Enseñar los criterios básicos que deben conocer los consumidores para poder planificar su alimentación con criterios de equilibrio dietético y variabilidad suficiente.

9. Plan de seguimiento previsto para comprobar la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo profesional: número máximo de visitas a realizar a cada centro de trabajo y calendario

Se prevé que, para cada alumno, el número estimado de visitas a lo largo del periodo de FCT será máximo 5 visitas y un mínimo de 3. Considerando indispensable la inicial (para presentación del alumno y toma de contacto con el/la tutor/a laboral), al menos una visita de seguimiento durante todo el periodo, y visita final para evaluación del alumno de acuerdo con los tutores laborales.

10. Criterios en virtud de los cuales se concederá exención total o parcial por correspondencia con la experiencia laboral relacionada con los estudios profesionales.

La ORDEN de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía, establece, en su capítulo III:

Artículo 22: Exención del módulo profesional de formación en centros de trabajo

1. El módulo profesional de formación en centros de trabajo será susceptible de exención por su correspondencia con la experiencia laboral, de conformidad con el artículo 39 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio.
2. La exención podrá ser total o parcial, dependiendo de la correspondencia que haya entre la experiencia acreditada y los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo.
3. Se debe acreditar, tanto para la exención total como para la parcial, una experiencia laboral equivalente al trabajo a tiempo completo de, al menos, un año, que permita demostrar que la persona solicitante tiene adquiridos los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo. En el caso de contratos a tiempo parcial, los días de cotización deberán ser equivalentes a un año a tiempo

Artículo 24. Informe del equipo docente.

1. El equipo docente del ciclo formativo, tras el análisis de la documentación aportada, emitirá un informe que deberá expresar, a la vista de los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo que deben tenerse adquiridos y de acuerdo con los criterios de exención recogidos en la programación del módulo profesional, una propuesta de conceder la exención total o parcial del mismo.
2. En caso necesario, el equipo docente del ciclo formativo podrá recabar por escrito a los interesados cuanta información complementaria considere conveniente.

11. Programa formativo del módulo profesional de formación en centros de trabajo en los ciclos formativos de formación profesional inicial.

El programa formativo individualizado se concretará en el segundo trimestre, cuando tengamos constancia de los alumnos que han superado los módulos profesionales y sepamos con exactitud las empresas y tutores laborales que participarán en la formación centros de trabajo.

En el programa formativo individualizado se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

a) Actividades formativo-productivas relacionadas con los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo y con la competencia general del título, que se intentará que cumplan las características siguientes:

   1. Ser reales y poder realizarse, adaptándolas a las características del puesto de trabajo.
   2. Permitir el uso de medios, instalaciones y documentación técnica propios de los procesos productivos de la empresa con las limitaciones que procedan.
   3. Favorecer la rotación del alumnado por los distintos puestos de trabajo de la empresa, acordes con el perfil profesional.
   4. Evitar tareas repetitivas que no sean relevantes para la adquisición de las destrezas.

b) Calendario y horario en el que se desarrollará el módulo profesional de formación en centros de trabajo.
   En principio, la propuesta es que el inicio de la FCT tenga lugar el 23 de marzo de 2023, hasta el 31 de mayo de 2023.
   Respecto al horario, estará en función de las características y disponibilidad de las empresas, teniendo en cuenta que la jornada laboral diaria no debe exceder la 8 horas.
c) Criterios de evaluación que permitan al alumnado demostrarla consecución de cada resultado de aprendizaje. (ver apartado 8)