



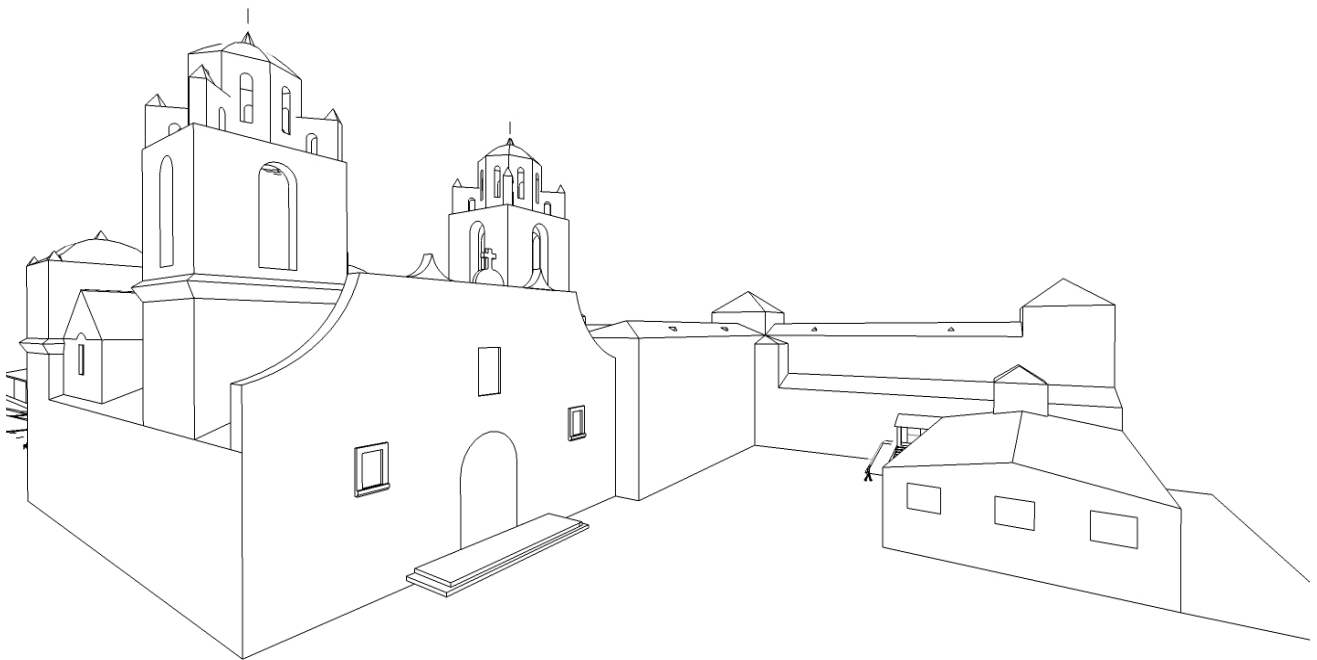
INSTITUTO SUPERIOR DE
FORMACIÓN PROFESIONAL

SAN ANTONIO
UCAM

4SDF - FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (FCT)

TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

Ciclo Formativo de Grado Superior (LOGSE)





Índice

Formación y Orientación Laboral	3
Introducción	3
Criterios de adjudicación de centros formativos- empresa.....	3
Normas básicas de la formación en centros de trabajo para el alumnado	4
Objetivos del módulo	4
Contenidos del módulo.....	4
Temporalización	6
Plan formativo.....	7
Evaluación de las FTC.....	7
Criterios de evaluación.....	8
Instrumentos de evaluación y seguimiento	10
Funciones del profesor/a tutor/a de la formación en centros de trabajo.	10
Funciones del profesor/a tutor/a de la FCT del Instituto Superior de Formación Profesional San Antonio	11

Formación en Centros de Trabajo (FCT)

Código: 4SDF

Nº de horas: 400 h.

Unidad Temporal: **Segundo curso**

Introducción

La Formación en Centros de Trabajo (FCT), es un bloque de contenidos de formación específica, que se desarrolla en empresas-centros y cuyos contenidos se organizan entorno a actividades propias del perfil profesional en un lugar concreto de trabajo.

Esta formación en el Ciclo Formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dietética, se realizarán en centros o empresas, como ámbitos reales productivos, ya sean públicos o privados, en los que el alumnado, podrá observar, identificar y desempeñar las funciones y actividades propias de su perfil profesional. Los Centros serán conveniados según la normativa propia de la Consejería de Educación, Formación y Empleo de la Región de Murcia.

La FCT será asesorada y orientada durante su duración por el / la tutor/a del Instituto Superior de Formación Profesional San Antonio y del Centro de Trabajo específico.

Es un módulo presencial de 400 horas (22 créditos) distribuido a lo largo del tercer trimestre, durante los meses de abril a junio. La jornada será establecida conjuntamente con el Centro-Empresa, quién establecerá el horario de formación - práctica y de permanencia en el mismo. Durante este tiempo la alumna/o tendrá asignado/a un tutor/a de FCT en el Centro y otro tutor/a en el Instituto, los cuales, en coordinación permanente, supervisarán y velarán por el aprovechamiento y la implicación en todas situaciones de la formación- práctica en los Centros - Empresas.

Criterios de adjudicación de centros-empresas

El Equipo de Coordinación de la Formación en Centros de Trabajo (FCT) realizará el proceso de asignación a centros atendiendo a todos los factores pertinentes, para que el mismo se desarrolle de una forma equitativa y ordenada. El alumnado podrá solicitar Centros en los que realizar su Formación (FCT), listándolos según su orden de preferencia. Para ello, deben presentar su petición en el formulario que se les proporciona en el campus virtual y dentro de las fechas adjudicadas para ello, indicando el nombre y localidad de tres centros por orden de preferencia. El Equipo de Coordinación de la Formación en centros de Trabajo (FCT) adscribirá al alumnado, siempre que sea posible, a uno de los Centros solicitados por el alumnado.

En el caso de que no existan plazas suficientes para todo el alumnado que solicita un mismo Centro Colaborador, será el Equipo de Coordinación quién teniendo en cuenta el expediente académico, realice la adscripción al Centro, teniendo prioridad la/el alumna/o con **mayor calificación media** en el curso anterior.

El alumnado que no haya realizado su petición en el período establecido, o no haya concretado sus preferencias, realizará las Prácticas en aquellos Centros que tengan plazas libres, a criterio del Equipo de Coordinación de Formación en Centros de Trabajo, y / o el/la Tutor/a.

La Formación en Centros de Trabajo se realizará en diversos Centros con los que se haya establecido convenio, preferentemente los de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, además de otras Comunidades Autónomas colindantes, siempre que sean autorizadas por la Subdirección General de Formación Profesional y Educación Permanente.

Una vez queden cerrados los plazos, el proceso se considerará completado e irreversible. Los alumnos/as rellenarán una ficha con sus datos personales y toda la información académica de

rigor; es imprescindible incluir en ella la dirección de correo electrónico, y teléfono de contacto, para posteriores posibles comunicaciones con el Coordinador/a de las FCT y Tutores/as de los Centros y / o Empresas.

El listado definitivo con las asignaciones se hará público en la Web institucional, campus virtual y tablón de anuncios del Instituto.

Las estancias en los Centros se realizarán durante las fechas previstas en el calendario, una vez aprobado por la Consejería de Educación, Universidades y Empleo de la Región de Murcia, dirigidas por el Coordinador/a de la Formación en Centros de Trabajo. La asignación del alumnado a un Centro no podrá ser impugnada, ni por lo tanto modificada, si ésta respeta alguna de las especificaciones y localidad del mismo.

Normas básicas de la formación en centros de trabajo para el alumnado

La asistencia a las clases y actividades durante el transcurso y desarrollo de la Formación en Centros de Trabajo, será **obligatoria** para todos los alumnos/as. Las faltas injustificadas al Centro de Formación (FCT), (no más de tres), serán motivo de evaluación negativa.

El alumnado no podrá realizar las prácticas con profesores /as con las que tengan vínculos familiares.

El alumnado deberá cumplir con los horarios establecidos por el Centro, cumpliendo en todo momento con la normativa interna del mismo. Dado el carácter institucional entre los centros y el Instituto, el alumnado **no** podrá realizar ninguna gestión organizativa en los Centros por su cuenta, **ni presentar reclamación alguna sobre las calificaciones** o sobre cualquier otra cuestión, sin conocimiento y consentimiento explícito del Tutor/a de las FCT. Así mismo y dado el carácter de acogida voluntario y gratuito de los Centros- Empresas, **el alumnado no puede exigir nada del centro-empresa**.

Objetivos del módulo

Según el título de Técnico Superior en Dietética, establecido en el RD 536/1995 de 7 de Abril, el objetivo del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo es la adquisición por parte del alumno de las siguientes capacidades terminales.

1. 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.
2. 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.
3. Supervisar la recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o área de restauración colectiva.
4. Informar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios.

Contenidos del Módulo

Según el Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico superior en Dietética, los contenidos correspondientes al Módulo profesional de formación en centro de trabajo, son:

- a) Información/documentación de los servicios/unidades/departamentos de dietética:



- Documentación sanitaria del servicio/unidad de dietética.
 - Documentación técnico/sanitaria de la empresa.
 - Organización estructural de la empresa/servicio/ unidad.
 - Protocolos de actuación del servicio/unidad/empresa.
- b) Realización de dietas adaptadas a individuos o colectivos sin patología evidente:
- Realización de la historia dietética.
 - Selección y calibración de los equipos/aparatos de somatometría.
 - Obtención de los parámetros somatométricos del cliente, necesarios para evaluar su estado nutricional.
 - Determinación del valor de ingesta y su distribución temporal.
 - Elaboración de la dieta ajustada a las necesidades del cliente.
 - Información al cliente sobre las peculiaridades de la dieta y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento.
 - Determinación de la secuencia temporal de los controles que hay que realizar para comprobar el seguimiento de la misma por parte del cliente.
- c) Realización de dietas adaptadas a individuos Con patologías específicas en función de los protocolos de dietas al uso en la unidad/gabinete:
- Realización de la historia dietética.
 - Selección y calibración de los equipos/aparatos de somatometría.
 - Obtención de los parámetros del paciente, necesarios para evaluar su estado nutricional.
 - Determinación del valor de ingesta y su distribución temporal.
 - Elaboración de la dieta en función de la prescripción facultativa y las necesidades del paciente.
 - Información al paciente sobre las peculiaridades de la dieta y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento.
 - Determinación de la secuencia temporal de los controles que hay que realizar para comprobar el seguimiento de la misma por parte del paciente.
 - Comunicación al facultativo, si procede, de los cambios o modificaciones observados durante los controles efectuados sobre el seguimiento de la dieta.
- d) Obtención de muestras de alimentos, en las condiciones adecuadas, para su análisis preliminar «in situ» o su remisión al laboratorio correspondiente:
- Selección y calibración del material apropiado según los protocolos de trabajo.
 - Selección de los puntos de muestreo según los criterios de puntos críticos y los requisitos establecidos.
 - Obtención de muestras de alimentos, en .cantidad y calidad suficiente, identificándolas adecuadamente.
 - Realización de análisis «in situ» de muestras de alimentos.
 - Remisión de muestras de alimentos al laboratorio.
 - Información de los resultados, aplicando el procedimiento establecido.

- e) Supervisión de las etapas del proceso de recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o institución sanitaria:
- Selección de las normas de manipulación de alimentos que debe cumplir el personal del establecimiento, en sus diferentes puestos de trabajo.
 - Prescripción del tratamiento higiénico que se debe efectuar en función del tipo de alimentos que se manipulan.
 - Determinación de la calidad alimentaria de los productos en el momento de su recepción, rechazando razonadamente los que no cumplan los criterios establecidos por la empresa/institución.
 - Identificación de los aditivos alimentarios necesarios en función de los tipos de alimentos que se consumen y el uso al que van destinados.
 - Definición de los procesos de transformación de alimentos función del colectivo de referencia al que dan servicio.
- f) Realización de actividades de información sanitaria/alimentaria a personas y/o colectivos:
- Selección y preparación de documentación y materiales de apoyo en actividades de información sanitaria en relación al consumo de productos alimentarios con aditivos.
 - Planificación de charlas con colectivos de consumidores, sobre la presentación, el envasado, etiquetado y los fraudes alimentarios frecuentes.
 - Determinación de los criterios básicos que deben conocer los consumidores para poder planificarse una alimentación equilibrada.

Temporalización

La Formación en Centros de Trabajo (FCT) se realizará durante el tercer trimestre, con una duración de 400 horas (22 ECTS), distribuidas entre los meses de abril a junio.

Para la buena realización de las mismas, se realizará las siguientes actividades informativas-formativas:

Fase Previa a la incorporación del alumnado a los centros.

- Información sobre las normas de seguridad e higiene en el trabajo a cargo del docente de la especialidad de Formación y Orientación Laboral (FOL).
- Información a cargo del docente de la especialidad de Formación y Orientación Laboral (FOL), de las características no contractuales durante su permanencia en la FCT, así como de los derechos y deberes, (marco disciplinario).
- Información de las características organizativas del centro.
- Información sobre las capacidades, objetivos, contenidos, actividades y tareas genéricas y concretas a realizar y temporalización, criterios de evaluación.
- Procedimientos y documentación de evaluación.

Fase de Incorporación del alumnado a los centros.

- Calendario quincenal de visita del docente tutor/a a los centros y seguimiento del alumnado.



Fase Final.

- Evaluación del alumnado.
- Memoria Fin de Curso.
- Análisis de los resultados obtenidos.

Plan formativo

El Plan Formativo de Trabajo que el alumnado realice en los Centros deberá tender hacia un Proyecto Profesional que posibilite su integración al mundo laboral, con un nivel de excelencia en su formación y en su adecuación profesional.

El proceso de la Formación en Centros de Trabajo (FCT), desde nuestra óptica, quiere estar relacionada y guiada por los principios éticos de la educación, y por el trasvase de conceptos, contenidos, principios, actitudes y habilidades, con las que pretendemos formar a nuestro alumnado como Técnicos Superiores en Dietética, competentes y vocacionados.

Para ello el alumnado realizará las siguientes actividades:

Elementos:

- Actividades que el alumno ha de desarrollar, programadas en el tiempo y concretadas en situaciones y medios de trabajo.
- Método de realización, seguimiento y evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo.

Requisitos:

- Implicarse con la actividad que allí se desarrolle.
- Suponer un nivel de exigencia para el alumno similar al de los trabajadores de la empresa.
- Respetar el convenio colectivo.
- Respetar las normas de seguridad y salud laboral.
- Ser acordado con el tutor de la empresa.

Evaluación de las FCT

Entendemos por evaluación del alumnado el proceso por el cual se califica el grado de adquisición y desarrollo de las capacidades terminales de la FCT. Las características del proceso formativo y su evaluación están indicadas en el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo y en la Orden de 14 de noviembre de 1994.

La calificación del módulo de FCT, será **APTO** o **NO APTO**. En el caso de que el alumnado obtenga la calificación de No Apto, éste deberá cursarlo de nuevo en el mismo u otro centro, a criterio del profesor/a Tutor/a de las FCT.

El alumnado podrá ser evaluado y calificado en el módulo de FCT **dos** veces como máximo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación irán asociados a las distintas capacidades terminales expresadas en los objetivos, ya que la evaluación en Formación profesional responde a unos criterios que se apoyan en la consecución o no de la competencia profesional, lo cual viene expresado en las capacidades terminales que se deben alcanzar. Así, para:

1. 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.

Los criterios de evaluación podrán ser:

- Realizar la historia dietética para cada individuo o de una muestra de ellos en caso de colectivos.
- Seleccionar el material de somatometría necesario, calibrando los que así lo requieran.
- Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del cliente que son necesarios para evaluar el estado nutricional.
- Obtener y registrar, en la historia dietética, los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del cliente.
- Calcular el valor de ingesta recomendado en función de los datos obtenidos y su distribución temporal.
- Establecer la prescripción dietética teniendo en cuenta los datos de preferencia, accesibilidad, economía, etc., obtenidos del cliente.
- Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido.
- 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.
- Programar la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del cliente.
- Informar adecuadamente al facultativo sobre las incidencias o datos significativos o presuntivos de patología asociada.

2. 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.

Criterios de evaluación:

- Realizar la historia dietética de cada paciente, o de una muestra de ellos en caso de colectivos de enfermos, con patologías específicas.
- Seleccionar el material de somatometría necesario para obtener los parámetros antropométricos del paciente, calibrando los equipos/aparatos que así lo requieran.
- Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del paciente que son necesarios para evaluar su estado nutricional.
- Obtener y registrar, en la historia dietética, los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del paciente.
- Calcular el valor de ingesta recomendado en función de la prescripción facultativa y de los datos obtenidos, y su distribución temporal.

- Interpretar la prescripción dietética del facultativo, teniendo en cuenta para elaborar la dieta los datos de preferencia, accesibilidad, economía, etc., obtenidos del paciente.
- Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido.
- 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.
- 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.
- Informar al facultativo, si procede, de los cambios o modificaciones observados durante los controles efectuados sobre el seguimiento de la dieta.

3. Supervisar la recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o área de restauración colectiva.

Criterios de evaluación:

- Especificar las normas de manipulación de alimentos que debe cumplir el personal del establecimiento, en sus diferentes puestos de trabajo.
- Determinar el tratamiento higiénico que hay que efectuar en función de tipo de alimentos que se consumen.
- Comprobar la calidad alimentaria de los productos en el momento de su recepción, rechazando razonadamente los que no cumplan los criterios establecidos.
- 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.
- Especificar las condiciones y parámetros que definen el procedimiento de higienización que hay que emplear en función del tipo o tipos de alimentos. .
- Proponer el/los procesos de transformación de alimentos que se adaptan mejor a las cualidades y necesidades nutritivas detectadas en el colectivo de referencia al que dan servicio.

4. Informar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios.

Criterios de evaluación:

- Seleccionar la documentación y materiales de apoyo que hay que utilizar en actividades de información sobre el consumo de productos con aditivos alimentarios.
- Informar sobre las ventajas e inconvenientes del consumo de ciertos tipos de alimentos naturales en determinados estados fisiológicos.
- Transmitir a colectivos de consumidores, los tipos de presentación, envasado, etiquetado y fraudes más frecuentes en el ámbito de la alimentación humana.
- Enseñar los criterios básicos que deben conocer los consumidores para poder planificar su alimentación con criterios de equilibrio dietético y variabilidad suficiente.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO

El alumnado dispondrá de una **Ficha Individual** (modelo Consejería) donde se recogerá las acciones y actividades propias de la realización del Plan Formativo, concertado con el centro, que será cumplimentada por el / la Tutor/a del Centros y supervisada, y posteriormente adjuntada al expediente académico del alumnado, por el /la Tutor/a del Instituto Superior de Formación Profesional San Antonio de Murcia.

Así mismo, la **Hoja Semanal del Alumnado** (modelo Consejería) donde el alumnado reflejará diariamente las tareas realizadas en el centro, mostrando en ella sus observaciones, dificultades, logros, etc. Será supervisada quincenalmente por el /la Tutor/a de las FCT, y contará con el Vº Bº del Tutor/a del centro.

El /la Tutor/a del Instituto Superior de Formación Profesional San Antonio, podrá realizar una evaluación sistemática y objetiva de aquellos/as alumnos/as que lo requieran.

FUNCIONES DEL PROFESOR/A TUTOR/A DE LA FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

La responsabilidad principal de la FCT está en la empresa o entidad que presta puestos formativos. Pero la empresa, en cuanto agente colaborador con los centros educativos, recibe el apoyo técnico de éstos y las directrices generales para el desarrollo de las prácticas, bien a través de los mismos centros, bien a través de entidades intermedias del propio mundo empresarial (asociaciones o federaciones patronales, o corporaciones como las Cámaras de Comercio).

Los compromisos concretos que asume la empresa a la firma del convenio específico de colaboración con el centro educativo se sintetiza en el cuadro siguiente:

La empresa se compromete:

- Al cumplimiento de la programación de las actividades formativas, que previamente se han consensuado.
- A nombrar un tutor de la empresa, para la coordinación y seguimiento de las prácticas formativas de los alumnos en el centro de trabajo.
- A facilitar el acceso a la empresa del profesor-tutor del centro educativo para realizar el seguimiento, valoración y supervisión de las actividades formativas que están realizando los alumnos.
- A facilitar la realización de las actividades formativas programadas, su seguimiento y la valoración de su progreso.

El tutor de la empresa

El tutor de la empresa es la pieza fundamental de la FCT. Es quien se responsabiliza del seguimiento de las actividades productivo/formativas del alumno en la empresa. Organiza el puesto formativo en función de los medios técnicos disponibles y con los fines propuestos en el programa formativo.

Las funciones básicas del tutor de la empresa se concretan en el cuadro siguiente:

- Dirección de las actividades formativas de los alumnos en el centro de trabajo.
- Orientación de los alumnos durante su estancia en el empresa.
- Valoración del progreso de los alumnos, contribuyendo así a la evaluación final de los mismos.



FUNCIONES DEL PROFESOR/A TUTOR/A DE LA FCT DEL INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL SAN ANTONIO

El profesor tutor es el enlace principal en el mundo educativo y el de la empresa, sin perjuicio de que un cierto número de responsabilidades formales residan en otras personas del centro como puede ser la firma del convenio específico de colaboración. Su tareas son:

- a) Elaborar y acordar con el responsable designado por la empresa el programa formativo de la FCT
- b) Orientar al alumno, auxiliado por el profesor de la especialidad de Formación y Orientación Laboral (FOL), previamente al comienzo de la FCT., tanto sobre los aspectos generales de la misma (finalidades del módulo, características, documentación que ha de cumplimentar, etc.) así como de las condiciones concretas convenidas con el centro de trabajo:
 - Programa formativo.
 - Organización, estructura, características del sector, actividad y recursos tecnológicos del centro de trabajo donde realizará la FCT
 - Marco disciplinario y de seguridad e higiene.
 - Responsable de la FCT en el centro de trabajo.
 - Puestos de trabajo.
 - Líneas generales de la preparación y desarrollo de las actividades, de la participación e integración en el equipo de las condiciones del uso de recursos e información, etc.
- c) En caso necesario, decidir con el Jefe del Departamento de la Familia Profesional la secuenciación de la FCT en varias empresas o centros de trabajo.
- d) Atender periódicamente (una vez cada quince días) en el centro docente, a los alumnos durante el periodo de realización de la F. C. T con objeto de valorar el desarrollo de las actividades correspondientes al programa formativo. Supervisar las "hojas semanales del alumno", organizando las puestas en común de los alumnos y los apoyos en el centro si fueran necesarios; así como mantener reuniones periódicas (cada quince días) con el responsable designado por la empresa para el seguimiento del "programa formativo".
- e) Extraer datos que realimenten las actividades, con especial atención a aquellos que sugieran la modificación del "programa formativo" o que afecten la continuidad del programa formativo.
- f) Evaluar el módulo de FCT con la colaboración del responsable del centro de trabajo, teniendo en cuenta, entre otros los encuentros periódicos entre ambos y el informe emitido por el responsable de la empresa.
- g) Calificar este módulo en términos de Apto/No Apto.
- h) Captar datos significativos que le sean requeridos, para la evaluación global del sistema de FCT
- i) Elaborar los informes preceptivos.
- j) Cumplimentar las fichas estadísticas correspondientes a la FCT
- k) Elaborar la memoria de Fin de Curso sobre la FCT que ha coordinado.