

PLA D'ACTIVITATS PER A LA FORMACIÓ PRÀCTICA EN CENTRES DE TREBALL. LES PARTS SOTASIGNANTS ACORDEN

La formalització del següent pla d'activitats d'acord amb la normativa actualment vigent, i amb les condicions que s'especifiquen.

PEL CENTRE DOCENT:

El/La Sr/Sra: ARMAND PONS RODA Com a Director/a del Centre: INSTITUT DE L'EBRE

Tutor/a del Centre: TERESA LASALA DESCARREGA

Dades de contacte:

PER L'ENTITAT COL-LABORADORA/EMPRESA

El/La Sr/Sra:

En concepte de:

De l'entitat:

Tutor/a de l'Empresa/Entitat:

PER L'ALUMNE/A:

Cognoms/Nom:

DNI:

Família Professional: SANITAT

Estudi: Dietètica (1651)

Durada FCT: 410 hores

Àmbit professional i de treball

- Atenció primària i comunitària: unitats de promoció de la salut o consultes d'atenció primària. - Unitats de recolçament: salut mental, pediatria, higiene bucodental i geriatria. - Salut pública: servei d'higiene dels aliments. - Serveis generals hospitalaris: unitats o serveis de dietètica i nutrició. - Serveis de restauració: cuines d'hospitals. Empreses de «càtering». Restaurants i hotels. Menjadors col·lectius de residències generals i geriàtriques, llars d'infants, menjadors escolars o d'empreses. - Indústria alimentària: departament de disseny d'aliments preparats i precuinats. Departament de promoció de productes alimentaris. Control i formació de manipuladors d'aliments.

Pla d'activitats

Activitats formatives

- ☐ 1. Supervisió de la recepció, emmagatzematge i conservació dels aliments adquirits
- ☐ 2. Control del procés de manipulació i preparació dels aliments
- ☐ 3. Supervisió de les condicions higienicosanitàries de les instal·lacions
- ☐ 4. Avaluació de l'acceptació dels diferents plats i aliments
- ☐ 5. Identificació de les característiques del grup de població
- ☐ 6. Realització d'estudis antropomètrics
- ☐ 7. Realització d'enquestes alimentàries
- ☐ 8. Realització d'activitats d'educació i prevenció
- ☐ 9. Control microbiològic
- ☐ 10. Control de qualitat
- ☐ 11. Organització d'una cuina col·lectiva
- ☐ 12. Processament de la informació generada en la unitat de dietètica
- ☐ 13. Anàlisi de les necessitats dietètiques de persones i col·lectius
- ☐ 14. Elaboració de dietes adaptades a persones o col·lectius
- ☐ 15. Relació amb persones i col·lectius
- ☐ 16. Participació en programes i estratègies d'educació sanitària i promoció de la salut

Per tal que així consti, s'estén aquest pla d'activitats i el signen les parts interessades.

1. Pel centre

2. Per l'Empresa/entitat col·laboradora