1887 *ORDEN de 28 de noviembre de 1984 por la que se transforma la cátedra de «Repertorio vocal estilístico» en «Repertorio vocal» en la Escuela Superior de Canto de Madrid.*

Ilmo. Sr.: En atención a las necesidades de la enseñanza en la Escuela Superior de Canto de Madrid, a propuesta de la Subdirección General de Enseñanzas Artísticas,

Este Ministerio ha resuelto la transformación de la cátedra de «Repertorio vocal estilístico», actualmente vacante en el citado Centro, en cátedra de «Repertorio vocal».

Lo digo a V. I. para su conocimiento.

Madrid, 28 de noviembre de 1984.—P. D. (Orden de 27 de marzo de 1982), el Subsecretario, José Torreblanca Prieto.

Ilmo. Sr. Subsecretario.

1888 *ORDEN de 7 de diciembre de 1984 por la que se aprueban con carácter provisional enseñanzas no reguladas de Formación Profesional de segundo grado, régimen de enseñanzas especializadas.*

Ilmo. Sr.: Vista la propuesta que formula la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía para que sean autorizados, con carácter experimental y provisionalmente, los programas de Formación Profesional de segundo grado, correspondientes a las enseñanzas no reguladas de la rama Sanitaria, especialidad «Dietética y Nutrición», por el régimen de enseñanzas especializadas, al amparo de lo dispuesto en los artículos 15 y 21 del Real Decreto 707/1976, sobre ordenación de la Formación Profesional.

Teniendo en cuenta que los cuestionarios propuestos para impartir las enseñanzas citadas han sido dictaminados favorablemente por el Pleno de la Junta Coordinadora de Formación Profesional celebrado en Madrid el día 21 de septiembre de 1984,

Este Ministerio ha dispuesto:

Primero.—Aprobar los cuestionarios que figuran en el anexo de la presente Orden, con carácter provisional, conforme a lo dispuesto en los artículos 15, 3, y 21, 6, del Real Decreto 707/1976, de 5 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 12 de abril).

Segundo.—Para el desarrollo de estas enseñanzas será de aplicación todo lo dispuesto en la Orden de este Departamento de 13 de septiembre de 1975 por la que se desarrolló el Plan de estudios de la Formación Profesional de segundo grado, siendo únicamente específicos para este caso los cuestionarios que figuran en el anexo de la presente.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 7 de diciembre de 1984.

MARAVALL HERRERO

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanzas Medias.

ANEXO QUE SE CITA

Formación Profesional de segundo grado. Rama: Sanitaria. Especialidad: «Dietética y Nutrición». Régimen: Enseñanzas especializadas

PRIMER CURSO

TECNOLOGIA

Fisiopatología

Inmunidad.
Sangre.
Digestivo.
Secreciones internas
Intoxicaciones.
Metabolismo

Bromatología

Bromatología. Introducción.
Los Alimentos. Alimentos del grupo I (carnes).
Alimentos del grupo II (leches y derivados).
Alimentos del grupo III (grasas y aceites).
Alimentos del grupo IV (cereales y derivados).
Alimentos del grupo V (hortalizas y frutas).
Alimentos del grupo VI (productos azucarados y bebidas).
Aditivos y colorantes.
Preparación de los alimentos.
Aplicación de la nutrición a los períodos de la vida.
Descomposición y deterioro de los alimentos.
Descomposición de origen microbiano.
Descomposición de origen químico.
Descomposición de origen enzimático.
Descomposición por causas físicas.
Descomposición causada por animales e insectos.
Cuidado y conservación de los alimentos.
Efectos de la elaboración alimentaria en la composición de los nutrimentos.
Enfermedades y toxinas de origen alimentario.
Medidas para garantizar la buena calidad de los víveres.

Dietética

Crecimiento y desarrollo. Ciclo de crecimiento.
Nutrición en el embarazo.
Dieta en el amamantamiento (posgestacional).
Necesidades nutricionales del lactante.
Alimentación en las enfermedades del lactante.
Necesidades nutricionales en el preescolar.
Necesidades nutricionales de niños y jóvenes.
Programas de nutrición infantil.
Nutrición en la senectud.

PRACTICAS

Dietética y Bromatología sanitaria

Estructura de un laboratorio y material.
Análisis bacteriológico. Recuento en productos cárnicos. Recuento de leches. Recuentos en otros alimentos.
Análisis para identificación de especie animal. En productos cárnicos. En leches y derivados. En otros.
Análisis parasitológicos. Investigación de triquinas. Investigación de cisticercosis. Otros.
Estudios físico-químicos. Determinación de PH. Determinación de humedad. Porcentajes de grasas. Determinación de cenizas. Determinación de colorantes. Determinación del índice de refracción. Determinación del índice y grado de acidez.
Estudio de sustancias nutritivas. Hidratos de carbono. Grasas. Proteínas y minerales.
Aplicación de técnicas a análisis de: Aguas, bebidas gaseosas, harinas, pastas, aceites, vinos, pan, leche, carnes, huevos, pescados, moluscos y conservas.

SEGUNDO CURSO

TECNOLOGIA

Fisiopatología

Respiratorio.
Genitourinario.
Circulatorio.
Locomotor.
Nervioso.
Neoplaxias.

Dietoterapia

Dietoterapia. Introducción. Recetas dietoterápica.
Métodos para calcular el régimen normal de alimentación.
Dietoterapia de los estados de obesidad y delgadez.
Dietoterapia de las enfermedades del aparato digestivo.
Dietoterapia de las enfermedades del hígado, vías biliares y páncreas.
Dietoterapia de las enfermedades del aparato circulatorio.
Dietoterapia de las enfermedades de los riñones.
Dietoterapia de las enfermedades del sistema endocrino.
Dietoterapia de las enfermedades anémicas.
Dietoterapia de las enfermedades metabólicas.
Dietoterapia de las enfermedades febriles.
Alimentación en pre-posoperatorio.
Alimentación por sonda.
Alimentación parenteral.

Productos dietéticos y fitoterapéuticos

Alimentos infantiles.
Alimentos medicamentosos.
Alimentos para dietas especiales.
Harinas.
Leches.
Plantas alcaloides.
Plantas con vitaminas.
Plantas de acción antibiótica.
Plantas con heterósidos.
Plantas con flaronósidos.
Plantas con antracenósidos.
Plantas con taninos.
Plantas con amorgos.
Plantas con cardenólidos.
Plantas con saponósidos.
Plantas con esencias y resinas.
Plantas con glúcidos.
Plantas con sustancias inorgánicas.

PRACTICAS

Dietética y Dietoterapia

Planificación de dietas normales.
Planificación de dietas en estados de gestación y posgestación.
Planificación de dietas en el lactante.
Planificación de dietas en el preescolar.