



G CONSELLERIA  
O EDUCACIÓ  
I I UNIVERSITAT  
B DIRECCIÓ GENERAL  
/ FORMACIÓ  
PROFESSIONAL  
I FORMACIÓ  
PROFESSORAT



UNIÓ EUROPEA  
Fons Social Europeu  
L'FSE inverteix en el teu futur

## FAMÍLIA D'HOTELERIA I TURISME (HOT)

CFGM Tècnic en cuina i gastronomia(HOT21)  
CFGM Tècnic en Serveis en restauració (HOT22)



ER-1817/2006

FORMACIÓ  
PROFESSIONAL  
ILLES BALEARS

**Cicle formatiu: Cuina i gastronomia**

<b>Condicions d'accés (comunes a tots els cicles formatius de grau mitjà)</b>		<b>Títol que s'obté: tècnic en Cuina i gastronomia</b>	
<b>Accés directe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduat en ESO o equivalent.</li> <li>• Haver superat 2n de BUP.</li> <li>• Títol professional bàsic</li> <li>• ...</li> </ul> <b>Accés mitjançant prova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En el cas de no poder accedir directament al cicle es pot dur a terme una prova d'accés per a majors de 17 anys.</li> </ul>	<b>Sortides professionals</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuiner.</li> <li>• Cap de partida.</li> <li>• Empleat de rebost d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.</li> </ul>		
<b>Vinculació amb altres estudis:</b> Batxillerat (accés directe amb el títol de tècnic).		Cicle formatiu de grau superior (preferència en l'admissió en un cicle de la mateixa família professional).	
		Cursos d'especialització professional.	

	<b>Coneixements previs</b>	<b>Mòduls formatius</b>	<b>Hores</b>	<b>Exemples d'activitats i continguts</b>
<b>1r</b>	<p><b>Llengües:</b> Vocabulari específic i mapes conceptuals. Regles d'ortografia bàsiques.</p> <p><b>Matemàtiques:</b> Regla de tres, càlcul, unitats de mesura i percentatges.</p> <p><b>Biologia:</b> Coneixements bàsics de nutrició, piràmide dels aliments. Higiene.</p> <p><b>Física i química:</b> Nocions bàsiques de química orgànica, composició dels aliments. Prevenició de riscos laborals.</p> <p><b>Informàtica:</b> TIC. Fulls de càlcul.</p>	<b>0046. Preelaboració i conservació d'aliments.</b>	<b>320 h</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La recepció de productes: elaboració d'un mapa conceptual sobre la recepció de matèries primeres. Fitxa de control setmanal. Registres de temperatura.</li> <li>• Els documents de producció, càlcul de necessitats, d'aprovisionament i distribució: elaboració d'un inventari, interpretació d'albarans, vals de rebost i fitxes tècniques.</li> <li>• La identificació i les etiquetes: organització d'un concurs d'etiquetes que servirà d'imatge corporativa durant el curs per identificar les elaboracions fetes al taller.</li> <li>• La maquinària, el mobiliari, la bateria i els estris: realització d'un diccionari d'imatges (recull de màquines, mobiliari i utilatge), confecció d'un plànol del taller amb el principi de <i>marxa endavant</i>.</li> <li>• Les matèries primeres: visita a un mercat amb l'ajuda d'un guió de treball, elaboració d'un dossier de la matèria primera estudiada en què constin: varietats, procedència, característiques principals i possibles denominacions.</li> <li>• Elaboració d'una fitxa de producte amb les preelaboracions (neteja/conservació/regeneració) i aplicacions gastronòmiques més adients.</li> <li>• Els sistemes de conservació i regeneració de productes: realització d'una recerca sobre els sistemes de conservació que s'utilitzaven als segles passats. Fer un enregistrament a casa amb una evidència del mètode i producte escollit.</li> <li>• La tècnica d'envasar al buit: realització d'una tasca d'investigació sobre el sistema d'envasatge al buit amb un vídeo demostratiu per exposar a classe.</li> <li>• Els talls: elaboració d'un petit manual de consulta sobre la terminologia dels talls i la seva aplicació a patates, verdures i hortalisses. Desinfecció i conservació.</li> </ul>
	<p><b>Llengües:</b> Vocabulari específic i mapes conceptuals. Regles d'ortografia bàsiques. Redacció.</p> <p><b>Matemàtiques:</b> Regla de tres, càlcul, unitats de mesura i percentatges.</p> <p><b>Biologia:</b> Coneixements bàsics de nutrició, piràmide dels aliments. Higiene.</p> <p><b>Geografia i història:</b> Geografia política. Història de la gastronomia.</p> <p><b>Física i química:</b> Nocions bàsiques de química orgànica, composició dels aliments. Prevenició de riscos laborals.</p> <p><b>Informàtica:</b> TIC. Fulls de càlcul.</p>	<b>0047. Tècniques culinàries.</b>	<b>320 h</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Els mètodes de cocció: expansió, concentració, mixt. Distribució per grups d'un mètode a treballar. Exposició teoricopràctica.</li> <li>• Les elaboracions bàsiques: classificació. Elaboració de cadascuna de les tècniques bàsiques i complementàries en grup. Rotació.</li> <li>• Les salses: elaboració d'un mapa conceptual. Aplicació pràctica demostrativa. Temperatura de servei i conservació/regeneració.</li> <li>• La documentació relacionada amb la producció culinària: producció, escandalls, control i valoració d'estocs, fitxes tècniques i planificació de tasques.</li> <li>• Les guarnicions: característiques i classificació. Elaboració de guarnicions clàssiques i actuals en grup. Rotació.</li> <li>• Els elements de decoració: exposició individual lligada a una guarnició clàssica i a una d'actual. Explicació teoricopràctica.</li> <li>• La presentació del plat: tècniques, principis bàsics i noves tendències. Emplatat de diferents elaboracions.</li> <li>• L'emplatat clàssic i actual: aplicació pràctica en grup o individual. Valoració i tècniques de millora de resultats.</li> <li>• El servei: la <i>mise en place</i>, projecte de restaurant real amb diferents protocols, esdeveniments. Resolució d'imprevistos i queixes.</li> <li>• La normativa vigent: higiene, prevenició de riscos laborals, atenció a les necessitats alimentàries especials. Simulacre pràctic.</li> </ul>
	<p><b>Llengües:</b> Implicar-se activament en la conversa i adoptar una actitud dialogant, ampliar el vocabulari gastronòmic.</p> <p><b>Matemàtiques:</b> Usar els mètodes elementals de càlcul de pesos i volums en situacions que ho requereixin i les seves equivalències i regles de tres.</p> <p><b>Biologia:</b> Conèixer la natura de fongs, microbis i bacteris i poder distingir entre beneficiosos o nocius.</p> <p><b>Geografia i història:</b> Reconèixer la procedència geogràfica de les diferents matèries primeres per comprendre la gastronomia de les diferents regions i la seva evolució.</p> <p><b>Física i química:</b> Conèixer els principals paràmetres de la física i la química essencials en la transformació dels aliments.</p> <p><b>Informàtica:</b> Coneixements bàsics d'ofimàtica per crear fulls de càlcul, fitxa de matèria primera o rendiment, etc.</p>	<b>0026. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.<sup>2</sup></b>	<b>230 h</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Treball a la cuina usant la terminologia pròpia de la professió i el vocabulari específic.</li> <li>• Càlcul de proporcions, densitats, control de saturació de sucres, volums en l'elaboració de fórmules de pastisseria.</li> <li>• Preparació de fermentacions de tipus làctica, alcohòlica i acètica, ús de llevats...</li> <li>• Elaboració de receptes de les diferents comunitats autònomes.</li> <li>• Elaboracions culinàries mitjançant l'ús de fred, foc, inducció, radiació.</li> <li>• Disseny de receptes, fitxes tècniques, escandalls, etc. en suport digital.</li> </ul>
	<p><b>Llengües:</b> Català i castellà: capacitat per fer resums, esquemes i mapes conceptuals. Saber redactar i expressar-se oralment per fer exposicions orals i presentacions en públic.</p> <p><b>Matemàtiques:</b> Càlculs elementals, percentatges i regles de tres.</p> <p><b>Biologia:</b> Conceptes d'anatomia i fisiologia del cos humà.</p>	<b>0049. Formació i orientació laboral.</b>	<b>90 h</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La relació laboral. Drets i deures laborals. El contracte de treball. Modalitats contractuals. La Seguretat Social.</li> <li>• La jornada laboral i la retribució. Els permisos laborals i la nòmina. Modificació, suspensió i extinció del contracte de treball.</li> <li>• La representació dels treballadors a l'empresa. La negociació col·lectiva i el conveni col·lectiu.</li> <li>• La salut laboral. Feina i salut. Drets i obligacions en matèria de prevenició de riscos laborals.</li> <li>• La gestió de la prevenició a l'empresa. Els riscos professionals i la seva prevenició. Cultura preventiva.</li> </ul>

	<p><b>Geografia i història:</b> Coneixements bàsics de la història de la humanitat. Coneixement de la Revolució Industrial per comprendre l'origen del dret i l'origen de les teories de l'organització del treball.</p> <p><b>Informàtica:</b> Coneixements bàsics d'ofimàtica. Coneixements d'ús: de plataformes d'aula virtual, d'eines col·laboratives web 2.0, d'eines informàtiques de ludificació, de presentacions visuals i de xarxes socials.</p> <p><b>Competències socials i creatives:</b> Habilitats socials, intel·ligència emocional, capacitat comunicativa, capacitat creativa i capacitat de treball en equip.</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Actuació davant emergències: el pla d'autoprotecció i els primers auxilis.</li> <li>Els equips de treball. La comunicació a l'equip de treball. La comunicació assertiva. Els rols. Tècniques de la dinàmica de grups i direcció de grups.</li> <li>Els conflictes i la seva resolució. La gestió del conflicte laboral. Procediments de resolució de conflictes. La negociació. Les tàctiques de negociació.</li> <li>La carrera professional. La presa de decisions. La recerca de feina. Processos, eines i la selecció de personal.</li> <li>Treball col·laboratiu. Treballs per projectes. Treballs en equip. Exposicions orals. Dinamització d'equips. Eines i tècniques per fomentar la creativitat.</li> <li>Activitats per treballar les competències socials i creatives necessàries per al treball del futur: resolució de problemes complexos, pensament crític, creativitat, lideratge, coordinació amb els altres, intel·ligència emocional, judici i presa de decisions, orientació de servei, negociació, flexibilitat cognitiva, tolerància, empatia, expressió oral, aprenentatge al llarg de tota la vida i involucració dels joves en qüestions socials.</li> </ul>
2n	<p><b>Llengües:</b> Ortografia, redacció, argumentació i raonament crític.</p> <p><b>Matemàtiques:</b> Càlcul, regla de tres, percentatges, unitats de mesura.</p> <p><b>Biologia:</b> Funcionament de l'aparell digestiu del cos humà.</p> <p><b>Geografia i història:</b> Etapes històriques. Mapa d'Espanya, localització de les comunitats autònomes.</p> <p><b>Física i química:</b> Reaccions químiques al cos humà.</p> <p><b>Informàtica:</b> Mecanografia, Office (Word, Excel, PowerPoint), LibreOffice, cerques per internet.</p>	0045. Ofertes gastronòmiques. <sup>2</sup>	85 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activitat: Explicar els hàbits alimentaris i raonar la qualitat de la pròpia dieta . Continguts: necessitats nutricionals.</li> <li>Activitat: Fer una llista distingint els aliments que continguin majoritàriament carbohidrats, lípids i proteïnes Continguts: Continguts nutricionals dels aliments.</li> <li>Activitat: Calcular les pròpies necessitats calòriques segons la fórmula Harris-Benedict. Continguts: La dietètica.</li> <li>Activitat: Detallar les elaboracions culinàries de les diferents comunitats autònomes d'Espanya Continguts: Cuina regional espanyola.</li> <li>Activitat: Cercar a internet i elaborar una taula amb els restaurants de Mallorca amb estrella Michelin (amb el nom i llinatges del xef, així com la seva foto). Senyalar també la localització del restaurant. Continguts: Tendències actuals en gastronomia.</li> <li>Activitat: Cercar a internet una empresa de servei d'àpats a Mallorca i indicar-ne les característiques i l'oferta gastronòmica. Continguts: Altres empreses de restauració.</li> <li>Activitat: Dissenyar un menú per a infants. Continguts: Disseny i realització de menús.</li> <li>Activitat: Aplicar l'enginyeria de menús a la carta d'un restaurant. Continguts: Disseny i realització de cartes.</li> <li>Activitat: Dissenyar l'organigrama de la cuina d'un restaurant d'un hotel de cinc estrelles. Continguts: Organització del personal.</li> <li>Activitat: Fer l'escandall d'una recepta: espaguetis a la bolonyesa. Continguts: Mètodes per determinar costos.</li> </ul>
	<p><b>Llengües:</b> Capacitat d'ampliar el vocabulari amb terminologia específica.</p> <p><b>Matemàtiques:</b> Usar els mètodes elementals de càlcul de pesos i volums en situacions que ho requereixin i les seves equivalències, regla de tres.</p> <p><b>Geografia i història:</b> Associar les èpoques històriques amb els diferents processos evolutius de la cuina i la gastronomia.</p> <p><b>Física i química:</b> Conèixer els principals paràmetres de la física i la química essencials en la transformació dels aliments.</p>	0048. Productes culinàris.	240 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboració de receptes de cuina internacional emprant ingredients d'altres països i cultures amb la seva nomenclatura.</li> <li>Càlcul de proporcions, densitats, control de saturació de sucres, volums en l'elaboració de fórmules de pastisseria.</li> <li>Elaboració de receptes antigues i evolució i influència d'altres pobles en la gastronomia (història de la xocolata, productes procedents del descobriment d'Amèrica, revolució tecnològica i efectes en la cuina).</li> <li>Desenvolupament de receptes a la cuina al buit, baixa temperatura, fumats, conservació d'aliments en atmosfera protegida, gelificants, gasificants, etc.</li> </ul>
	<p><b>Llengües:</b> Català i castellà. Fluïdesa en l'expressió oral i escrita. Correcció ortogràfica. Realització d'esquemes, redaccions i comentaris de text.</p> <p>Anglès bàsic i tècniques de comunicació amb el client en anglès.</p> <p><b>Matemàtiques:</b> Conversió d'unitats. Càlculs bàsics (suma, resta, divisió i multiplicació). Càlcul de percentatges. Equivalències. Unitats de mesura (sistema mètric, volum i massa).</p> <p><b>Biologia:</b> Nivell bàsic, per entendre que les matèries primeres es degraden.</p> <p><b>Geografia i història:</b> Saber identificar les comunitats autònomes i els països en un mapa.</p> <p><b>Física i química:</b> Principis bàsics, per relacionar l'efecte de les coccions en les matèries primeres. Coneixements bàsics dels components químics i la seva relació amb els aspectes nutricionals dels aliments.</p> <p><b>Informàtica:</b> Com a usuari, ús de fulls de càlcul i utilització de les noves tecnologies per comunicar-se.</p>	0028. Postres en restauració. <sup>2</sup>	195 h	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Imprescindible:</i> haver superat el mòdul de Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.</li> <li>Servei a la vista del client de tipus bufet.</li> <li>Valoracions de les fitxes tècniques.</li> <li>Realització d'un receptari.</li> <li>Utilització de les TIC, comunicació a través de plataformes virtuals.</li> <li>Motivació i empatia per treballar en grup.</li> </ul>
	<p><b>Llengües:</b> Ortografia, redacció, argumentació i raonament crític.</p> <p><b>Matemàtiques:</b> Càlcul, regla de tres, percentatges, unitats de mesura.</p> <p><b>Biologia:</b> Els gèrmens. Els bacteris. Els virus.</p> <p><b>Geografia i història:</b> Mapa d'Espanya. Localització de les comunitats autònomes.</p> <p><b>Física i química:</b> Reaccions químiques i composició dels productes de neteja.</p> <p><b>Informàtica:</b> Mecanografia, Office (Word, Excel, PowerPoint), LibreOffice, cerques per internet.</p>	0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. <sup>2</sup>	60 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activitat: Pràctica de neteja de mans. Inspecció de l'uniforme de feina. Continguts: Bones pràctiques higièniques.</li> <li>Activitat: Indicar què cal fer en els casos següents a la cuina: gratar-se el nas, tossir, xiclets, grip, joies, suor, mòbil, esternuts, bitllets i monedes. Continguts: hàbits adequats a la cuina.</li> <li>Activitat: Detallar els perills que es poden trobar a l'aula de pastisseria i indicar mesures correctores. Continguts: Previsió de riscos laborals i manipulació d'aliments</li> <li>Activitat: Fer una llista d'objectes o elements estranys que poden contaminar un aliment i de quines mesures preventives es poden adoptar per evitar-los. Continguts: Bones pràctiques de manipulació d'aliments.</li> <li>Activitat: Cercar per internet la fitxa de seguretat del lleixiu i explicar quines indicacions inclou. Continguts: Perills associats a la manipulació de productes de neteja i desinfecció.</li> <li>Activitat: Dissenyar una fitxa de control de temperatures de les càmeres. Prendre i anotar les temperatures de les càmeres. Continguts: APPCC. Mesures de control.</li> <li>Activitat: Estudiar i analitzar etiquetes de diferents aliments. Quines dades ha d'incloure. Continguts: Seguretat alimentària.</li> <li>Activitat: Dissenyar el menú d'un restaurant detallant-ne els al·lèrgens. Incloure el símbol de cada al·lèrgen. Continguts: Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.</li> <li>Activitat: Seguint el principi de marxa endavant, fer un diagrama de flux per oferir uns espaguetis a la bolonyesa. Continguts: Traçabilitat. Seguretat alimentària.</li> <li>Activitat: Indicar quin tipus de contenidor cal emprar o què cal fer amb els residus següents: oli de cuinar, llunes, cartró, embalatges, botelles de vidre, botelles de plàstic, brics, material de farmaciola caducat, bombetes, piles. Continguts: Recollida selectiva de residus.</li> <li>Activitat: Detallar què cal fer davant un tall, una cremada o una ferida en manipular aliments. Continguts: Mesures de protecció de talls, cremades i ferides en la manipulació d'aliments.</li> </ul>

<p><b>Llengües:</b> Català i castellà. Capacitat per fer resums, esquemes i mapes conceptuals. Saber redactar i expressar-se oralment per fer exposicions orals i presentacions en públic.</p> <p><b>Matemàtiques:</b> Càlculs elementals, percentatges i regles de tres.</p> <p><b>Geografia i història:</b> Coneixements bàsics de la història de la humanitat. Coneixement de la Revolució Industrial per comprendre l'evolució històrica del concepte d'empresari i l'evolució dels models d'organització empresarial.</p> <p><b>Informàtica:</b> Coneixements bàsics d'ofimàtica. Coneixements d'ús: de plataformes d'aula virtual, d'eines col·laboratives web 2.0, d'eines informàtiques de ludificació, de presentacions visuals i de xarxes socials.</p> <p><b>Competències socials i creatives:</b> Habilitats socials, intel·ligència emocional, capacitat comunicativa, capacitat creativa, capacitat de treball en equip i de lideratge. Capacitat d'innovació, emprenedora i proactiva. Ser capaç de construir un discurs sintètic en què es comuniqui de manera creïble i empàtica la proposta de valor que representa el producte o servei del seu projecte empresarial (<i>elevator pitch</i>).</p>	<p>0050. Empresa i iniciativa emprenedora.</p>	<p>60 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emprenedoria i iniciativa emprenedora. Esperit i característiques de l'emprenedor. Cultura emprenedora. Innovació i desenvolupament econòmic. Pla d'empresa. Situació econòmica actual. L'autoocupació. El pla o projecte d'empresa. Estructura del pla d'empresa.</li> <li>• L'empresa. Anàlisi de l'entorn: la matriu DAFO. La imatge corporativa. Responsabilitat social corporativa (RSC). La cultura empresarial.</li> <li>• La idea emprenedora. El model Canvas. Documents de la gestió administrativa de l'empresa. Pla de producció i recursos humans.</li> <li>• El mercat, el mètode <i>lean startup</i> i el pla de màrqueting. Noves tendències del màrqueting relacional i fidelització dels clients.</li> <li>• Comptabilitat. Anàlisi econòmica i financera. El patrimoni de l'empresa. Els comptes anuals. Els llibres de comptabilitat. El pla econòmic i financer.</li> <li>• Les fonts de finançament de l'empresa. Fiscalitat de les empreses.</li> <li>• Formes jurídiques de l'empresa. Classes de formes jurídiques. La franquícia.</li> <li>• Tràmits de constitució i posada en marxa de l'empresa. La finestra única empresarial i els vivers d'empreses.</li> <li>• Simulació d'un pla d'empresa. Treball individual o per grups de treball i defensa final del projecte empresarial. <i>Elevator pitch</i>.</li> <li>• Treball col·laboratiu. Treballs en equip. Treballs amb tècniques de dinamització d'equips. Activitats amb eines i tècniques per fomentar la creativitat.</li> <li>• Activitats per treballar les competències socials i creatives necessàries per al treball del futur: resolució de problemes complexos, pensament crític, creativitat, lideratge, coordinació amb els altres, intel·ligència emocional, judici i presa de decisions, orientació de servei, negociació, flexibilitat cognitiva, tolerància, empatia, expressió oral, aprenentatge al llarg de tota la vida i involucració dels joves en qüestions socials.</li> </ul>
--	--	-------------	---

<sup>1</sup>Mòduls de suport

<sup>2</sup>Mòduls professionals transversals a altres títols de formació professional

Qualificacions professionals que s'obtenen	Convalidació de mòduls a partir d'unitats de competència acreditades		Unitats de competència acreditables a partir dels mòduls professionals	
<p><b>Completes:</b></p> <p><b>A) Cuina. HOT093_2 (Reial decret 295/2004, 20 de febrer), que comprèn les unitats de competència següents:</b>            UC0259_2. Definir ofertes gastronòmiques senzilles, fer el proveïment i controlar els consums.            UC0260_2. Preelaborar i conservar tota classe d'aliments.            UC0261_2. Preparar elaboracions bàsiques d'aplicacions múltiples i plats elementals.            UC0262_2. Preparar i presentar tot tipus d'elaboracions culinàries complexes i de creació pròpia per al servei.</p> <p><b>B) Rebosteria. HOT0223_2 (Reial decret 295/2004, 20 de febrer), que comprèn les unitats de competència següents:</b>            UC0709_2. Definir ofertes senzilles de rebosteria, fer el proveïment intern i controlar consums.            UC0306_2. Dur a terme i/o controlar les operacions d'elaboració de pastes i productes bàsics de múltiples aplicacions per a pastisseria i rebosteria.            UC0710_2. Elaborar i presentar productes fets a base de pastes, postres de cuina i gelats.            UC0711_2. Actuar segons normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en restauració.</p> <p><b>Incompletes:</b></p> <p><b>A) Forneria i brioixeria. INA015_2 (Reial decret 295/2004, de 20 de febrer):</b>            UC0036_2. Aplicar la normativa de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en la indústria de forneria.</p> <p><b>B) Pastisseria i confiteria. INA107_2 (Reial decret 1087/2005, de 16 de setembre):</b>            UC0310_2. Aplicar la normativa de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en la indústria alimentària.</p>	Unitats de competència acreditades	Mòduls professionals convalidables	Mòduls professionals superats	Unitats de competència acreditables
	UC0259_2	0045	0045	UC0259_2 UC0709_2
	UC0260_2	0046	0046	UC260_2
	UC0261_2	0047	0047	UC0261_2
	UC0262_2	0048	0048	UC0262_2
	UC0709_2	0045	0026	UC0306_2
	UC0306_2	0026	0028	UC0710_2
	UC0710_2	0028	0031	UC0711_2 UC0310_2 UC0036_2
	UC0711_2	0031		
	UC0036_2	0031		
UC0310_2	0031			

Es pot consultar el nom de cada UC o mòdul corresponent a cada codi a altres apartats de la fitxa.