

## I. DISPOSICIONES GENERALES

### CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN Y ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

*Decreto 317/1999, de 17 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de técnico superior en dietética.*

La Ley orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de ordenación general del sistema educativo, dispone en su artículo 4 que les corresponde a las administraciones educativas competentes establecer los currículos de los ciclos formativos.

En aplicación del susodicho artículo, de acuerdo con las atribuciones recogidas en el Estatuto de autonomía, en el Real decreto 1763/1982, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de educación y en el Real decreto 676/1993, de 7 de mayo, que establece las directrices generales sobre los títulos de formación profesional y sus enseñanzas mínimas, se dicta el Decreto 239/1995, de 28 de julio, por el que se establece la ordenación general de las enseñanzas de formación profesional y las directrices sobre sus títulos en la Comunidad Autónoma de Galicia, determinando los aspectos que deben cumplir los currículos de los diferentes ciclos formativos.

El Real decreto 536/1995, de 7 de abril, establece el título de técnico superior en dietética y sus correspondientes enseñanzas mínimas, en consonancia con el susodicho Real decreto 676/1993.

El Real decreto 1635/1995, de 6 de octubre, adscribe el profesorado de los cuerpos de profesores de enseñanza secundaria y profesores técnicos de formación profesional a las especialidades propias de la formación profesional específica.

El Real decreto 777/1998, de 30 de abril, por el que se desarrollan determinados aspectos de la ordenación de la formación profesional en el ámbito del sistema educativo, completa la ordenación básica relativa a estas enseñanzas.

Siguiendo los principios generales que regirán la actividad educativa, recogidos en los preceptos anteriores, el currículo de los ciclos formativos de la formación profesional específica se establece de manera que permita la adaptación de la nueva titulación al campo profesional y de trabajo en la realidad socioeconómica gallega y a las necesidades de calificación del sector productivo de nuestra economía, teniendo en cuenta el margen suficiente de autonomía pedagógica que posibilite a los centros adecuar la docencia a las características del alumnado y al entorno socio-cultural del centro.

Esto requiere el posterior desarrollo en las programaciones elaboradas por el equipo docente del ciclo formativo que concrete la adaptación señalada, tomando como referencia inmediata las capacidades profesionales que definen el perfil profesional del título.

Estas permitirán realizar el rol del puesto de trabajo en actividades específicas que producen resultados concretos, dirigir las variaciones que se dan en la práctica del trabajo y en los procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirigir el conjunto del trabajo y conseguir los objetivos de la organización, así como establecer prioridades y actuar en coordinación con otros departamentos.

El currículo que se establece en el presente decreto se desarrolla teniendo en cuenta los objetivos generales que fijan las capacidades que el alumnado debe conseguir al finalizar el ciclo formativo, y describen el conjunto de aptitudes que configura la cualificación profesional, así como los objetivos de los distintos módulos profesionales, expresados en este decreto como capacidades terminales elementales, que definen en términos de resultados evaluables el comportamiento, saber y comprender, que se requiere del alumnado para conseguir los logros profesionales del perfil profesional.

Estas capacidades se consiguen a partir de unos contenidos mínimos necesarios de tipo conceptual, procedimental y actitudinal, que proporcionarán el soporte de información y destreza precisos para desarrollar comportamientos profesionales, tanto en el aspecto tecnológico como de valoración funcional y técnica. Estos contenidos son igualmente importantes ya que todos ellos llevan a conseguir las capacidades terminales elementales señaladas en cada módulo. Se presentan agrupados en bloques que no constituyen un temario ni son unidades compartimentadas que tengan por sí mismas sentido; su estructura responde a aquello que deberá tener en cuenta el profesorado a la hora de elaborar las programaciones de aula y el orden en el que se presentan no implica secuencia.

El proyecto integrado, que se incluye en este ciclo formativo, permite comprender globalmente los aspectos sobresalientes de la competencia profesional característica del título que fueron abordados en otros módulos profesionales. Además, integra ordenadamente distintos conocimientos sobre organización, características, condiciones, tipología, técnicas y procesos que se desarrollan en las diferentes actividades productivas del sector al que corresponda el título y, al mismo tiempo, permite adquirir conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que favorecen el desarrollo de aquellas capacidades relacionadas con la profesión que, siendo demandadas por el entorno productivo en que radica el centro, no pudieron ser recogidas en el resto de los módulos profesionales.

La inclusión del módulo de formación en centros de trabajo (FCT) posibilita que el alumnado complete la competencia profesional conseguida en el centro educativo, mediante la realización de un conjunto de actividades productivas y/o de servicios -contenidos del centro de trabajo. Estas actividades de referencia pueden ser modificadas o sustituidas por otras que, adaptándose mejor al proceso productivo o de servicios del centro de trabajo, conduzcan a la adquisición de las capacidades terminales de este módulo.

Los centros educativos dispondrán de un determinado número de horas que les permitirán realizar el desarrollo curricular estableciendo los objetivos, contenidos, criterios de evaluación, secuencia y metodología que respondan a las características del alumnado y a las posibilidades de formación que ofrece su entorno.

Por todo ello, a propuesta del conselleiro de Educación y Ordenación Universitaria, con el informe del Consejo Gallego de Enseñanzas Técnico-Profesionales y del Consejo Escolar de Galicia y previa deliberación del Consello de la Xunta de Galicia en su reunión del día diecisiete de noviembre de mil novecientos noventa y nueve,

### *DISPONGO:*

#### I. Título, perfil y currículo

##### Artículo 1º.-Identificación del título.

1. Este decreto establece el currículo que será de aplicación en la Comunidad Autónoma gallega para las enseñanzas de formación profesional relativa al título de técnico superior en dietética, regulado por el Real decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se aprueban las enseñanzas mínimas.

2. La denominación, nivel de formación profesional y duración del ciclo formativo son las que se establecen en el apartado 1 del anexo de este decreto.

##### Artículo 2º.-Perfil profesional.

La competencia general, capacidades profesionales, unidades de competencia, realizaciones y criterios de realización, dominio profesional, así como la evolución de la competencia y la posición en el proceso productivo que definen el perfil profesional del título son las que se establecen en el apartado 2 del anexo de este decreto.

##### Artículo 3º.-Currículo del ciclo formativo.

El currículo del ciclo formativo es el que se establece en el apartado 3 del anexo de este decreto, siendo las capacidades terminales elementales los resultados evaluables de cada módulo.

#### II. Ordenación académica e impartición

##### Artículo 4º.-Admisión de alumnado.

Los criterios de prioridad en la admisión de alumnado para acceder a este ciclo formativo en centros sostenidos con fondos públicos son los que se expresan en el apartado 4.1 del anexo de este decreto.

##### Artículo 5.- Profesorado

1. Las especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos que componen este título son las que se expresan en el apartado 4.2.1 del anexo de este decreto.

2. Las materias de bachillerato que pueden ser impartidas por el profesorado de las especialidades

relacionadas en el presente título, son las que se expresan en el apartado 4.2.2 del anexo de este decreto.

3. Las titulaciones declaradas equivalentes a efectos de docencia, son las que se expresan en el apartado 4.2.3 del anexo de este decreto.

##### Artículo 6º.-Espacios e instalaciones.

Los requisitos de espacios e instalaciones que deben reunir los centros educativos para la impartición del presente ciclo formativo son los que se determinan en el apartado 4.3 del anexo de este decreto.

##### Artículo 7º.-Convalidaciones, correspondencias y acceso a estudios universitarios

1. Los módulos susceptibles de convalidación por estudios de formación profesional ocupacional o correspondencia con la práctica laboral son los que se especifican, respectivamente, en los apartados 4.4.1 y 4.4.2 del anexo de este decreto.

2. Sin perjuicio de lo anterior, por propuesta de los ministerios de Educación y Cultura y de Trabajo y Asuntos Sociales, se podrán incluir, en su caso, otros módulos susceptibles de convalidación y correspondencia con la formación profesional ocupacional y la práctica laboral.

3. Las personas que cursen este ciclo formativo podrán una vez que lo superen acceder a los estudios universitarios que se indican en el apartado 4.4.3 del anexo de este decreto.

##### Artículo 8º.-Distribución horaria.

1. Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán según se establece en el apartado 4.5 del anexo de este decreto.

2. Las horas de libre disposición que se incluyen en este apartado serán utilizadas por los centros educativos para reforzar, en los módulos asociados a unidades de competencia, las capacidades de formación profesional de base o de formación profesional específica, para darles respuesta a las características de los alumnos, y tener en cuenta las necesidades de desarrollo económico, social y de recursos humanos de su entorno socioproductivo.

#### *Disposición adicional*

Única.-La Consellería de Educación y Ordenación Universitaria podrá adecuar las enseñanzas deste ciclo formativo a las peculiares características de la educación a distancia y de la educación de personas adultas, así como a las características de los alumnos con necesidades educativas especiales.

#### *Disposiciones finales*

Primera.-Se autoriza al conselleiro de Educación y Ordenación Universitaria para dictar cuantas disposiciones sean precisas, en el ámbito de sus competencias, para la ejecución y desarrollo de lo dispuesto en el presente decreto.

Segunda.-El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, diecisiete de noviembre de mil novecientos noventa y nueve.

Manuel Fraga Iribarne  
Presidente

Celso Currás Fernández  
Conselleiro de Educación y Ordenación Universitaria

### ANEXO

#### 1. Identificación del título.

-Denominación: dietética.

-Nivel: formación profesional de grado superior.

-Duración: 2.000 horas.

#### 2. Perfil profesional.

##### 2.1. Competencia general:

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 alimentación 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.

##### 2.2. Capacidades profesionales:

###### 2.2.1. Capacidades técnicas:

\* Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a ella y realizar su seguimiento.

\* Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones medico-dietéticas y realizando su seguimiento.

\* Determinar la calidad alimentaria e higiénico-sanitaria de los alimentos, aplicando técnicas analíticas sencillas; interpretar resultados analíticos e informar, elaborando y/o proponiendo medidas correctoras.

\* Controlar la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, detectando los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras.

\* Participar en el diseño y aplicar, a su nivel, programas y estrategias de promoción de salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higiénico-sanitarios en la población.

\* Realizar, a su nivel, la gestión de la unidad o gabinete, gestionando el fichero de pacientes y clientes, la adquisición, almacenamiento, reposición y mantenimiento del instrumental y material, y obteniendo los informes técnicos y resúmenes de actividades.

###### 2.2.2. Capacidades para afrontar contingencias:

\* Prevenir los riesgos laborales asociados, tanto personales como de las instalaciones, aplicando medidas de higiene y de protección.

\* Responder ante las contingencias, formulando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en la realización del trabajo.

##### 2.2.3. Capacidades para la dirección de tareas:

\* 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.

\* Mantener la funcionalidad y mejorar el rendimiento de la unidad o gabinete de trabajo cuidando, a su nivel, de los aspectos organizativos, humanos, materiales y funcionales.

\* Organizar y/o programar, a su nivel, el trabajo de la unidad o gabinete, adaptando procedimientos, produciendo información o instrucciones y previniendo, asignando o distribuyendo tareas, recursos y materiales.

\* Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.

\* Poseer una visión general e integrada del área sanitaria en la que se inscribe su campo ocupacional, en sus aspectos organizativos, funcionales y administrativos.

##### 2.2.4. Capacidades para adaptarse al medio:

\* Participar en la puesta a punto de nuevas técnicas, en proyectos de investigación y en programas de formación continuada, así como proponer medidas relacionadas con la eficacia y la seguridad en el trabajo.

\* 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 información adecuado.

\* Adaptarse a las nuevas situaciones laborales como consecuencia de innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral.

#### 2.3. Responsabilidad y autonomía en las situaciones de trabajo:

A este técnico, en el marco de las funciones y objetivos asignados por técnicos y/o profesionales de nivel superior al suyo, se le requerirán en los campos ocupacionales concernidos, por lo general, las capacidades de autonomía en:

\* Planificación, organización, gestión y funcionamiento de los recursos humanos y materiales asignados a la unidad/gabinete de dietética.

\* Identificación de las necesidades dietéticas de clientes, ya sean estos individuos o colectivos de personas.

\* Elaboración de dietas y/o menús adaptados a las necesidades de pacientes/clientes.

\* Control de calidad de los procesos de conservación, transformación y manipulación de alimentos que le son asignados.

\* Confección de encuestas y cuestionarios de captación de gustos y de seguimiento y adaptación de la dieta.

\* Realización de estudios de campo sobre alimentación de la población.

\* Realización de análisis de la calidad de los alimentos en puntos de consumo utilizando *kits* y equipos sencillos.

\* Interpretación de los resultados y emisión de informes concretando medidas correctoras.

\* Definición, planificación, gestión y aplicación de programas y estrategias de educación sanitaria y promoción de la salud a distintos colectivos.

#### 2.4. Unidades de competencia:

1. Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.

2. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.

3. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.

4. Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.

5. Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.

6. Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

#### 2.5. Realizaciones y dominios profesionales:

2.5.1. Unidad de competencia 1: organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete:

Nº	Realizaciones	Criterios de realización
1.1.	Organizar, desarrollar y gestionar un fichero de pacientes/clientes, teniendo en cuenta las diferentes necesidades de atención y nivel de documentación que se maneja.	<p>* Se creó una base de datos con capacidad para contener toda la información sobre pacientes o clientes generada en el servicio, unidad o gabinete.</p> <p>* Los datos de filiación y datos clínicos del paciente o cliente y datos de la entidad responsable de la prestación, fueron registrados en la forma y lugar establecidos en las normas internas y se verificó que los datos registrados corresponden al paciente o cliente.</p> <p>* Se informó correctamente al paciente sobre el lugar, fecha, horario y preparación previa requerida, siguiendo las pautas marcadas y el plan de tratamiento.</p> <p>* Las modificaciones que aparecían sobre la fecha y hora de la cita fueron comunicadas al paciente o cliente con la antelación suficiente.</p> <p>* El paciente o cliente acudió a la unidad o servicio el día y hora fijados en la cita previa y recibió un trato correcto y cordial.</p>
1.2.	Gestionar el plan de mantenimiento de los equipos y maquinaria del servicio, unidad o gabinete.	<p>* Se estableció el plan de mantenimiento de los equipos y maquinaria, confeccionándose una ficha en la que figuran las fechas de revisión, elementos que hay que substituir y personas encargadas.</p>

Nº	Realizaciones	Criterios de realización
		<p>* Las revisiones de los equipos y maquinaria se ajustaron a los plazos previstos, encontrándose potencialmente los equipos en estado operativo en el momento de ser requeridos.</p>
1.3.	Planificar y gestionar el almacenamiento, reposición y adquisición, en su ámbito de competencia, del instrumental y material utilizado en la unidad, servicio o gabinete.	<p>* Se comprobó que el nivel de existencias de los materiales es el adecuado para cubrir en todo momento las necesidades del servicio, unidad o gabinete y, en caso contrario, se formuló el pedido correspondiente.</p> <p>* Se comprobó que el material recibido coincide con el solicitado, tanto en cantidad como en calidad.</p> <p>* Se distribuyó el material necesario para el funcionamiento de las distintas áreas de trabajo, según las necesidades propias de cada una de ellas.</p>
1.4.	Crear, desarrollar y mantener buenas relaciones con pacientes o clientes reales o potenciales.	<p>* Los pacientes o clientes son atendidos con un trato diligente y cortés y en el margen de tiempo previsto.</p> <p>* Se respondió satisfactoriamente a su demanda, promoviendo las futuras relaciones.</p> <p>* Se comunicó a los pacientes o clientes cualquier modificación o innovación del servicio, unidad o gabinete que pueda ser de su interés.</p>
1.5.	Obtener los informes y resúmenes de actividades mediante el tratamiento de la información de la base de datos.	<p>* La emisión de informes se realiza dentro del tiempo establecido en los protocolos, dependiendo de la solicitud y del área de trabajo, y contiene todos los ítems establecidos.</p> <p>* Los datos generados fueron correctamente introducidos en las bases informáticas, con los criterios y periodicidad establecidos y previa confirmación de ellos.</p> <p>* Se efectuaron adecuadamente las operaciones y/o cálculos estadísticos que permiten elaborar los resúmenes de actividades del servicio, unidad o gabinete, expresando los resultados en sus medidas adecuadas.</p>
1.6.	Interpretar información científico-técnica (procesos de análisis, de calidad, manuales de procedimientos y equipos,...) y adaptar procedimientos, produciendo información oral o escrita que permite la ejecución de la actividad con los niveles de calidad establecidos, optimizando los recursos asignados.	<p>* La información y las instrucciones escritas son claras, precisas y adaptadas a los medios de la unidad.</p> <p>* La información producida, concreta, en un caso: -La técnica que debe emplearse. -Los equipos e instrumentos que intervienen. -La secuencia y operaciones precisas. -Los parámetros que es necesario controlar. -El material auxiliar. -La necesidad de calibraciones.</p>
1.7.	Programar el trabajo de la unidad o gabinete previniendo, asignando o distribuyendo, tareas, equipos, recursos y/o tiempos de ejecución, en su ámbito de competencia.	<p>* En un caso práctico, la programación permite cumplir con los plazos de entrega o satisfacer las necesidades de asistencia.</p> <p>* La programación asigna eficazmente y optimiza los recursos.</p> <p>* La programación tiene en cuenta las características de aprovisionamiento y permite prever sus necesidades.</p> <p>* La programación integra todas las fases y objetivos y conjuga adecuadamente las necesidades y situación operativa de medios, recursos humanos y materiales.</p>

#### Dominio profesional

-Medios de producción:

Equipos de recogida, conservación y transporte de muestras. Equipos portátiles de análisis. Equipos de somatometría.

**-Tratamiento de la información:**

Sistemas de archivo y almacenamiento de documentos e informes. Instrumentos de cálculo, impresos, fichas. Sistemas de archivo, tratamiento de datos.

**-Resultados y/o productos obtenidos:**

Unidad ordenada y con los equipos y material adecuados en variedad, número y estado operativo. Pedidos de equipos, materiales y/o reactivos. Archivo manual e informático. Boletines analíticos e informes. Resúmenes de actividades.

**-Procesos, métodos y procedimientos:**

Protocolos normalizados de flujo de información. Protocolos normalizados de sistemas de archivo y actualización de información. Normas de seguridad e higiene (colocación de reactivos y material).

**-Información:**

Solicitudes. Historia o ficha clínica. Albaranes. Catálogos de productos, material, reactivos y aparatos. Normas de limpieza y conservación. Listados de material y reactivos. Plan de mantenimiento de equipos. Albaranes de material y/o reactivos. Resultados analíticos.

**-Personal y/o organización destinataria:**

Jefe de la unidad o gabinete. Proveedores de reactivos y materiales. Suministraciones centrales. Servicios técnicos de los equipos. Servicios clínicos.

2.5.2. Unidad de competencia 2: elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales:

Nº	Realizaciones	Criterios de realización
2.1.	Realizar la caracterización dietética específica de una persona o colectivo.	<p>* Para la elaboración de la encuesta dietética se definieron todos los ítems que es necesario conocer, en función de las peculiaridades socioculturales, posibilidades económicas, laborales y de actividad de la persona o colectivo que hay que estudiar.</p> <p>* Se registraron y se tuvieron en cuenta para la elaboración de la dieta los datos obtenidos de la encuesta dietética y de captación de gustos del paciente o cliente.</p> <p>* Se valoraron los datos obtenidos en los estudios antropométricos (peso, altura, plegamientos cutáneos, conductividad eléctrica) realizados al paciente o cliente para determinar sus necesidades nutricionales.</p> <p>* Se identificaron adecuadamente y se tuvieron en cuenta otras características personales (edad, sexo y tipo de actividad física o intelectual) que influyen en la valoración del estado nutricional y los requerimientos nutritivos del individuo o colectivo.</p>
2.2.	Elaborar dietas tipo en función de la edad, actividad y características fisiológicas o funcionales del individuo o colectivo.	<p>* Se identificaron previamente los requerimientos nutricionales del individuo o colectivo a partir de los datos recogidos en las encuestas y estudios somatométricos y de actividad, utilizando las tablas de requerimientos nutritivos y los soportes adecuados, para determinar el aporte calórico que debe incorporarse a la futura dieta.</p>

Nº	Realizaciones	Criterios de realización
		<p>* Los alimentos necesarios para la elaboración de una dieta equilibrada fueron seleccionados valorando: -Su composición, función y origen.</p> <p>-El tipo de nutrientes que aportan: agua, sales minerales, hidratos de carbono, lípidos, proteínas y vitaminas.</p> <p>-Las necesidades nutritivas del individuo o colectivo.</p> <p>-Las características socioculturales y las posibilidades económicas del individuo o colectivo.</p> <p>-El carácter estacional de los alimentos.</p> <p>* Se elaboró la dieta, utilizando las tablas de composición de alimentos y los soportes adecuados, teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales identificados previamente, así como las preferencias alimenticias individuales o colectivas, extraídas del estudio y valoración de los datos aportados por las encuestas realizadas.</p> <p>* Las dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, y de elaboración sencilla e incorporan posibilidades de sustitución de los alimentos indicados, conservando el valor nutritivo de la dieta y cubriendo los requerimientos nutricionales del individuo.</p>

2.3. Realizar el seguimiento y comprobar la aceptación de las dietas prescritas, tanto a individuos como a colectivos.

\* Se realizó la encuesta para el seguimiento, obteniéndose los datos precisos (opinión del usuario) sobre las características de los alimentos incluidos en la dieta: presentación, tratamiento culinario, variabilidad de alimentos y problemas de adaptación por parte del paciente.

\* Se adaptó la dieta, en su caso, a los datos obtenidos en las encuestas de aceptación y seguimiento realizadas al paciente o colectivo, quedando resueltas todas las posibles dificultades detectadas.

**Dominio profesional**

**-Tratamiento de la información:**

Programas informáticos aplicados a la dietética. Tablas de requerimientos nutritivos. Tablas de composición de alimentos.

**-Equipos:**

Equipos de somatometría: báscula, medidor de altura, medidores de pliegues cutáneos, medidores de la proporción de tejidos del organismo por conductividad eléctrica.

**-Resultados y/o productos obtenidos:**

Dietas individuales adaptadas. Dietas adaptadas a los distintos colectivos.

**-Información:**

Tablas de requerimientos nutritivos. Tablas de composición de alimentos. Tablas de necesidades nutricionales fisiológicas. Estudios somatométricos.

**-Personal y/u organización destinataria:**

Paciente o cliente. Jefe de la unidad de dietética. Servicios o empresas de restauración.

### 2.5.3. Unidad de competencia 3: elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica:

Nº	Realizaciones	Criterios de realización
3.1.	Interpretar la prescripción dietética establecida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Se interpretaron todas las especificaciones dietéticas y prescripciones realizadas, solicitándose la aclaración oportuna al facultativo en caso de duda.</li> <li>* Se tienen en cuenta, tanto en la elaboración como en el control de su calidad, los datos e informaciones que pueden modificar la elaboración de las dietas.</li> <li>* La prescripción médica fue registrada en el soporte adecuado.</li> </ul>
3.2.	Realizar la caracterización dietética de cada paciente o cliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Para la elaboración de la encuesta dietética se definieron todos los ítems que es necesario conocer, en función de las peculiaridades socio-culturales, posibilidades económicas, laborales y de actividad de la persona o colectivo a estudiar, cubriendo todas las variables que influyen sobre la dieta que se va a realizar.</li> <li>* Se valoraron todos los datos precisos para la elaboración de la dieta que se obtienen del estudio de los resultados de la encuesta dietética del paciente.</li> <li>* Se tuvieron en cuenta los datos obtenidos en los estudios somatométricos y en las pruebas funcionales realizadas al paciente para determinar sus necesidades nutricionales.</li> </ul>
3.3.	Elaborar dietas adaptadas a cada paciente según su patología específica, siguiendo la prescripción dietética.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Se seleccionaron los alimentos necesarios para la elaboración de una dieta equilibrada valorando:               <ul style="list-style-type: none"> <li>-Su composición, función y origen.</li> <li>-El tipo de nutrientes que aportan: agua, sales minerales, hidratos de carbono, lípidos, proteínas y vitaminas.</li> <li>-Las necesidades nutritivas y/o restricciones en función de la patología que presente el individuo.</li> <li>-Las características socioculturales y posibilidades económicas del individuo.</li> <li>-El carácter estacional de los alimentos.</li> </ul> </li> <li>* Se elaboró la dieta prescrita teniendo en cuenta las características somatométricas, funcionales, fisiológicas y patológicas del paciente, así como sus preferencias alimenticias, extraídas del estudio y valoración de los datos aportados por las encuestas realizadas.</li> <li>* Se utilizaron las tablas de requerimientos nutritivos y los soportes adecuados para la elaboración de la dieta específica para cada patología, observándose las acotaciones y modificaciones emanadas de la prescripción médica.</li> <li>* Las dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, y de elaboración sencilla e incorporan posibilidades de sustitución de los alimentos indicados, conservando el valor nutritivo de la dieta, cubren los requerimientos nutricionales de la persona y se adaptan a la patología específica.</li> </ul>
3.4.	Elaborar dietas tipo en función de los procesos fisiopatológicos que puedan afectar a los distintos colectivos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Se tienen en cuenta, tanto en la elaboración como en el control de su calidad, los datos del proceso fisiopatológico, que pueden modificar o alterar la elaboración de la dieta.</li> <li>* Se tienen en cuenta las características psicológicas predominantes de los colectivos con patologías especiales, para la elaboración de las dietas.</li> <li>* Las dietas elaboradas se adaptan a los requerimientos nutricionales de los diversos colectivos afectados por patologías concretas.</li> </ul>

Nº	Realizaciones	Criterios de realización
3.5.	Realizar el seguimiento y comprobar la aceptación de las dietas prescritas, tanto a individuos como a colectivos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Las dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, de elaboración sencilla e incorporan posibilidades de sustitución de los alimentos indicados, conservando el valor nutritivo de la dieta y cubriendo los requerimientos nutricionales del colectivo.</li> <li>* Se realizó la encuesta para el seguimiento, obteniéndose los datos precisos (opinión del usuario) sobre las características de los alimentos incluidos en la dieta: presentación, tratamiento culinario, variabilidad de alimentos y problemas de adaptación por parte del paciente.</li> <li>* Se adaptó la dieta, en su caso, a los datos obtenidos en las encuestas de aceptación y seguimiento realizadas al paciente o colectivo, quedando resueltas todas las posibles dificultades detectadas.</li> <li>* Los informes e indicaciones del facultativo sobre los efectos médicos de la dieta elaborada, una vez consumida por un paciente o colectivo afectado por una patología concreta, son evaluados y sirven de modificadores directos de la dieta elaborada o como confirmación definitiva de su idoneidad.</li> </ul>

### Dominio profesional

#### -Tratamiento de la información:

Programas informáticos aplicados a la dietética. Tablas de requerimientos nutritivos. Tablas de composición de alimentos.

#### -Equipos:

Equipos de somatometría: báscula, medidor de altura, medidores de pliegues cutáneos, medidores de la proporción de tejidos del organismo por conductividad eléctrica.

#### -Resultados y/o productos obtenidos:

Dietas individuales adaptadas a pacientes con patología específica. Dietas adaptadas a colectivos afectados patologías específicas.

#### -Información:

Tablas de requerimientos nutritivos. Tablas de composición de alimentos. Tablas de necesidades nutricionales fisiológicas y patológicas. Estudios somatométricos. Prescripción dietética.

#### -Personal y/u organización destinataria:

Paciente o cliente. Jefe de la unidad de dietética. Servicios o empresas de restauración.

### 2.5.4. Unidad de competencia 4: controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética:

Nº	Realizaciones	Criterios de realización
4.1.	Realizar el mantenimiento preventivo y de uso, controlar las reparaciones, comprobar el funcionamiento y realizar calibraciones de rutina de los equipos a su cargo, siguiendo el procedimiento establecido y la ficha de mantenimiento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Se realizó el mantenimiento preventivo del equipo y aparatos de medida ajustándose al procedimiento recomendado por el fabricante y a la ficha de mantenimiento.</li> <li>* Se comprobó el adecuado funcionamiento de los equipos después de efectuarse las reparaciones por parte de los técnicos de mantenimiento.</li> <li>* Se verificó que las calibraciones de rutina efectuadas en los equipos se ajustan a los protocolos normalizados de trabajo.</li> </ul>

Nº	Realizaciones	Criterios de realización
		* Se comprobó que todo el material está preparado para su uso inmediato.
4.2.	Programar la toma de muestras para la realización de análisis de alimentos in situ.	* Se seleccionaron adecuadamente los puntos de muestreo en función de los riesgos higiénico-sanitarios y del cumplimiento de los requisitos y criterios legales. * Se elaboró un cronograma adecuado y realista de las actividades, adaptado a la toma de muestras y determinaciones analíticas que hay que realizar. * Se prepararon adecuadamente los impresos, materiales de toma de muestras y medidores portátiles, para la toma de muestras y la realización de análisis in situ de alimentos.
4.3.	Obtener muestras de alimentos, de acuerdo con las condiciones de calidad establecidas.	* Se identificó correctamente el punto de muestreo, por sus características de punto crítico y según las órdenes recibidas. * Se efectuó la toma de muestras teniendo en cuenta el tipo de alimento y los parámetros que hay que investigar. * Se realizó la toma de muestras en cantidad, condiciones y con el instrumental adecuado para cada tipo de alimento. * Las muestras fueron claramente identificadas y etiquetadas.
4.4.	Realizar técnicas analíticas in situ de los alimentos, mediante equipos medidores y técnicas estandarizadas.	* Se realizó la puesta a punto de los equipos medidores portátiles, en función del tipo de alimento y parámetros que hay que medir. * Se determinaron los valores analíticos mediante la correcta aplicación de los protocolos técnicos normalizados de análisis in situ de alimentos. * Se anotaron y se registraron los resultados obtenidos en los impresos normalizados correspondientes.
4.5.	Envasar, conservar, transportar, registrar y remitir las muestras tomadas al laboratorio de análisis, en las condiciones adecuadas.	* Se realizó el envasado, etiquetado y precintado de la muestra de acuerdo con las normas legales y de procedimiento. * Se registraron y se remitieron las muestras al laboratorio conforme a los protocolos establecidos. * El transporte y conservación de las muestras se realizó de forma que se garantice su inalterabilidad hasta su recepción en el laboratorio.
4.6.	Interpretar y registrar los datos analíticos obtenidos en el estudio.	* Los resultados analíticos se anotaron en las correspondientes hojas de trabajo. * Se interpretaron los resultados obtenidos de los estudios analíticos, elaborándose un informe en el que constan las posibles medidas correctoras. * Los datos generados fueron correctamente introducidos en las bases informáticas, con los criterios y periodicidad establecidos, previa validación de ellos.

**Dominio profesional**

**-Medios de producción:**

Kits de análisis. Equipos de recogida, conservación y transporte de muestras. Equipos portátiles de análisis. Instrumentos de cálculo, impresos, fichas y sistemas de archivo y tratamiento de datos. Sistemas de gestión de datos manual e informático.

**-Resultados y/o productos obtenidos:**

Datos analíticos sobre los alimentos estudiados. Cronograma de trabajo. Propuesta de actuaciones correctoras de los déficits higiénico-dietéticos detectados.

**-Procesos, métodos y procedimientos:**

Técnicas cualitativas y cuantitativas de análisis in situ de muestras alimentarias (procedimientos adaptados de calibración de equipos, medición, análisis y cálculos). Protocolos normalizados de gestión de muestras y resultados.

**-Información:**

GLP (buenas prácticas de laboratorio). Listados de trabajo y especificaciones técnicas de estudios analíticos. Manual operativo de los equipos. Fichas de muestras. Bases de datos. Código alimentario.

**-Personal y/u organización destinataria:**

Jefe o personal de laboratorio. Jefe o personal de la unidad de control de calidad de los alimentos.

**2.5.5. Unidad de competencia 5: supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano:**

Nº	Realizaciones	Criterios de realización
5.1.	Supervisar la recepción de los alimentos adquiridos, comprobando su calidad higiénica y su adecuación a las pautas prescritas.	* Los alimentos adquiridos coinciden, en cuanto al tipo, con los definidos por el servicio de dietética. * La calidad organoléptica de los alimentos y su estado de conservación, son los requeridos para su consumo.
5.2.	Supervisar los procesos de almacenamiento y conservación de los alimentos de consumo humano, garantizando su calidad higiénico-dietética.	* Se comprobó que los alimentos fueron almacenados y conservados utilizando las técnicas (disminución de temperatura, aumento de temperatura, agentes químicos, radiaciones, fermentación, disminución de la actividad del agua y humedad relativa) y medios (condiciones de luz y tiempo) más apropiados para el alimento que hay que conservar. * Se minimizaron las pérdidas de valor nutritivo de los alimentos, provocadas por el almacenamiento, conservación, preparación y distribución de los alimentos, al definirse los procesos a los que debe someterse cada tipo de alimento.
5.3.	Controlar, mantener y vigilar los sistemas de higienización de los alimentos, según normas de calidad.	* Se controlaron los sistemas de higienización conforme a las recomendaciones del fabricante o proveedor. * Se supervisaron las condiciones microbiológicas de los alimentos y se comprobó que son las mínimas exigibles.
5.4.	Controlar y vigilar la manipulación de alimentos de consumo humano para evitar su posible contaminación y mantener sus características nutritivas.	* Los alimentos fueron manipulados durante su proceso de conservación y transformación en condiciones óptimas de antisepsia y temperatura para evitar su contaminación y alteración organoléptica y mantener su valor nutritivo. * Las condiciones higiénicas del personal encargado de la distribución de alimentos cumplen los requisitos legales. * Las técnicas de manipulación-conservación de alimentos (salazón, ahumado y adobado) se realizaron en el momento, tiempo, forma, condiciones higiénicas y condimentos empleados que requiere cada tipo de alimento, cumpliendo los criterios dietéticos marcados en las fichas dietéticas de los distintos alimentos.

Nº	Realizaciones	Criterios de realización
		* Se supervisó la actuación de los manipuladores en cuanto a las condiciones higiénicas que deben cumplir (vestuario, higiene y hábitos de trabajo) y se le transmitió la importancia de su trabajo en el mantenimiento de la salubridad de los alimentos.
5.5.	Supervisar el proceso de transformación de los alimentos para consumo humano.	* Los procesos de transformación, preparación y cocinado de alimentos de consumo humano se realizaron en condiciones de higiene y aplicando los procesos prefijados para adecuar los alimentos a las indicaciones de los menús. * Los procesos predefinidos de cocinado de los alimentos son los correctos en cuanto a tiempo de duración y temperatura de realización.
5.6.	Revisar, controlar y supervisar las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos y de las instalaciones (cocinas y comedores colectivos).	* Los comedores colectivos cumplen la normativa legal vigente en cuanto a la seguridad e higiene de las instalaciones. * La limpieza de la cocina y de la herramienta cumple los requisitos mínimos exigibles por la legislación vigente. * Se controló la correcta preparación y servicio de comidas, cumpliendo las consideraciones higiénico-sanitarias de los alimentos, la variedad, la presentación y los requerimientos dietéticos.

### Dominio profesional

#### -Equipos e instalaciones:

Sistemas de higienización de alimentos. Sistemas de conservación de alimentos. Instalaciones de transformación y consumo de alimentos: cocinas, comedores colectivos, establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.

#### -Tipos de alimentos:

Especies y alimentos de origen vegetal: frutas, hortalizas y verduras, legumbres y cereales. Especies y alimentos de origen animal: carnes, pescado y mariscos. Productos lácteos. Harinas y derivados. Conservas y salados. Alimentos precocinados y cocinados. Alimentos refrigerados y congelados.

#### -Resultados y/o productos obtenidos:

Propuestas de actuaciones correctoras de déficit higiénico-dietéticos.

#### -Procesos, métodos y procedimientos:

Esterilización. Pasteurización. Uperización. Congelación. Refrigeración. Desecación. Evaporación. Concentración. Liofilización. Salado. Ahumado. Adobado. Técnicas culinarias.

#### -Información:

Listado de alimentos elaborado por el servicio de dietética. Normativa higiénico-sanitaria de manipuladores de alimentos y de instalaciones de preparación y distribución de alimentos.

#### -Personal y/u organización destinataria:

Servicios y personal de restauración. Jefe de la unidad de higiene de los alimentos. Proveedores de alimentos.

### 2.5.6. Unidad de competencia 6: promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud:

Nº	Realizaciones	Criterios de realización
6.1.	Realizar estudios sobre los hábitos alimenticios de un grupo de población.	* La encuesta alimentaria fue diseñada teniendo en cuenta los factores de riesgo que se pretenden estudiar y/o las indicaciones de la administración sanitaria y recoge las características socioeconómicas, socioculturales, religiosas, de edad, sexo y actividad física de la población a estudiar. * La muestra seleccionada para la aplicación de las encuestas es representativa del conjunto de la población a estudiar. * Se elaboró, mediante el procesado de los datos recopilados, un mapa alimentario representativo de los hábitos alimenticios de la población. * El estudio del mapa alimenticio permite la elaboración de conclusiones y propuesta de actuaciones correctoras para corregir los déficit nutricionales detectados.
6.2.	Elaborar y programar actividades educativas sobre etiopatogenia y prevención de patologías asociadas a desórdenes alimenticios, proporcionando información y conocimientos de salud alimenticia a otros agentes sanitarios y a la comunidad.	* El nivel de comprensión de las personas receptoras y su capacidad de adquirir la información fue valorado adecuadamente. * La información programada incluye las causas, consecuencias, evolución y formas de prevención y tratamiento de las enfermedades nutricionales más comunes.
6.3.	Educar y motivar a las personas en pautas de alimentación saludables.	* La técnica de apoyo psicológico seleccionada se corresponde con la conducta y actitud que presentan las personas que hay que formar. * La información emitida es pertinente y relevante, fue transmitida en la forma y cantidad adecuada al caso y se adapta al nivel de comprensión de las personas receptoras. * Se emitió información a entidades y grupos de población y se respondieron de forma comprensible todas las demandas de información, comprobándose su asimilación por las personas y entidades receptoras. * Las personas formadas conocen: -La influencia de una alimentación sana y equilibrada y la repercusión de una mala alimentación, por exceso o por defecto, sobre su salud. -Las principales funciones y características de las sustancias nutritivas que componen los alimentos. -Los grupos de alimentos y su composición semicuantitativa en sustancias nutritivas. * Las personas formadas son capaces de programar su alimentación de forma adecuada para su salud.
6.4.	Desarrollar e impulsar estrategias encaminadas a la promoción de la salud de una comunidad y actuar como dinamizador de actividades de educación alimenticia en colectivos con diferentes niveles de formación y motivación.	* Las acciones que permiten desarrollar y aplicar la estrategia se planificaron y se realizaron en colaboración con las personas implicadas en el proceso. * Se utilizaron las técnicas de animación y dinámica de grupo precisas, en las situaciones que así lo requieran. * En el desarrollo y seguimiento de las actividades se comprobó que se alcanzan los objetivos previstos.
6.5.	Educar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimenticios.	* Se explicaron los diferentes tipos de presentación de los alimentos y su repercusión en el precio del producto y las normas de etiquetado y interpretación de su información. * Las ventajas y riesgos de los aditivos alimenticios fueron comunicados a las personas y colectivos para su conocimiento.



Nº	Realizaciones	Criterios de realización
		<p>* Se explicaron las principales adulteraciones alimenticias, el concepto de sucedáneos y la utilización de ambos en el fraude alimenticio.</p> <p>* Las personas y los colectivos fueron informados sobre los derechos y obligaciones de los consumidores, así como de los conductos reglamentarios para la demanda de inspecciones y denuncias.</p>
	<p>Dominio profesional</p> <p>-Materiales y productos intermedios:</p> <p>Encuestas de captación de gustos, de aceptación y de seguimiento.</p> <p>-Resultados y/o productos obtenidos:</p> <p>Personas formadas, motivadas y que son capaces de reconocer la calidad y contenido de los alimentos que consumen. Encuestas cubiertas.</p> <p>-Procesos, métodos y procedimientos:</p> <p>Medios audiovisuales. Técnicas de encuesta. Técnicas de entrevista personal. Técnicas de información y comunicación. Técnicas de orientación de la conducta.</p> <p>-Información:</p> <p>Manuales y folletos sobre alimentación. Dietas y hábitos de higiene y alimentación de la población. Normas de etiquetado. Guía del consumidor.</p> <p>-Personal y/u organización destinataria:</p> <p>Grupos de población. Autoridades y administraciones sanitarias y no sanitarias. Otros sanitarios. Departamentos de salud comunitaria.</p>	
	<p>2.6. Evolución de la competencia profesional:</p>	
	<p>2.6.1. Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos:</p>	
	<p>Los cambios previsibles en la evolución de la competencia de este profesional son:</p>	
	<p>* Mayor grado de participación en los procesos preventivos de atención primaria. La población tenderá, a medida que incremente su nivel de vida y tome conciencia del papel que le corresponde en el mantenimiento y desarrollo de su salud, mejorar progresivamente sus pautas de alimentación, lo que implicará un incremento de la demanda de los servicios de este profesional, pudiendo llegar a ser necesaria su intervención, en mayor o menor grado, en todas las actividades de restauración colectiva (hoteles, restaurantes, residencias generales y geriátricas, guarderías, comedores escolares, de empresas, etc.), para mejorar la calidad higiénica y dietética de la alimentación de grandes colectivos.</p>	
	<p>* Mayor grado de inserción en atención especializada. El incremento de los servicios o unidades de dietética y nutrición, previsible a medio plazo, generará la necesidad de personal técnico especializado en alimentación y nutrición.</p>	

\* El uso generalizado de la informática aplicada en el desarrollo de sus actividades profesionales, planificación, gestión, elaboración de dietas y su seguimiento, elaboración de informes, exigirá un mejor manejo de los equipos y medios informáticos.

#### 2.6.2. Cambios en las actividades profesionales:

La mayor importancia que se le reconoce a la alimentación a corto y a medio plazo, como cofactor generador de estados de salud y estados deficitarios o patológicos, implicará una mayor actividad en el terreno de la promoción de la salud en relación con el fomento de hábitos saludables alimenticios.

La necesidad de elaborar mapas alimenticios, que nos alejen de la influencia anglosajona en la adquisición de nuestros hábitos alimenticios y que nos permitan conocer y valorar las ventajas e inconvenientes reales de nuestra dieta mediterránea, determinará una mayor tendencia a la realización de estudios de campo y epidemiológicos de carácter alimenticio.

#### 2.6.3. Cambios en la formación:

Para la correcta formación de este profesional:

\* Se requerirán mayores conocimientos de psicología aplicada para facilitar la adaptación de los pacientes o clientes a las dietas y hábitos higiénico-dietéticos aconsejados.

\* Se requerirá una creciente capacidad en el manejo de grupos y colectivos para inducir en estas actitudes de autocuidado, dentro del marco de la promoción de la salud.

\* Se necesitarán mayores conocimientos de informática que permitan el manejo fluido de programas cada vez más complejos tanto para la elaboración de dietas como para el análisis informático de los datos epidemiológicos solicitados.

\* Se necesitarán menores conocimientos de bromatología y de análisis de alimentos y de técnicas de laboratorio al utilizarse cada vez más kits analíticos.

#### 2.7. Posición en el proceso productivo:

##### 2.7.1. Entorno profesional y de trabajo:

Este técnico podrá ejercer su actividad profesional principalmente en el sector sanitario, en el área de atención sanitaria y promoción de la salud, pudiendo también participar en los sectores de hostelería, restauración e industria alimenticia.

Los principales subsectores en los que puede desarrollar su actividad son:

\* 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 alimenticia:

- Departamento de diseño de alimentos preparados y precocinados.
- Departamento de promoción de productos alimenticios.
- Control y formación de manipuladores de alimentos.

Este profesional ejercerá su actividad en dos vertientes:

\* En el ámbito sanitario realizará actividades de elaboración de dietas terapéuticas como apoyo al tratamiento de enfermos ambulatorios u hospitalizados, desarrollará programas de promoción de la salud y educación sanitaria alimenticia destinados a otros profesionales sanitarios, de servicios de restauración o a grupos de población, participará en la elaboración de mapas alimenticios y supervisará la calidad higiénico-dietética de los alimentos.

\* En empresas de catering, de restauración e industrias alimenticias prestará asesoramiento sobre adquisición, conservación, manipulación, transformación y promoción de productos alimenticios y composición de dietas y menús tipo o adaptados a colectivos concretos de población.

Estas actividades podrán ser desarrolladas desde el gabinete de dietética y alimentación o incorporándose a la plantilla de las citadas empresas como técnico en dietética.

El técnico en dietética se integrará en un equipo de prevención y asistencia sanitaria, formado por otros técnicos de su nivel, coordinado y dirigido por un facultativo.

Este técnico podrá participar en todas las actividades que se realicen en su área de trabajo, incluida la docencia de otros técnicos y la colaboración en labores de investigación y control epidemiológico que se le asignen.

#### 2.7.2. Entorno funcional y tecnológico:

El técnico en dietética y nutrición se sitúa en las funciones de organización y gestión de su unidad o gabinete de trabajo, como de prestación de servicios, control de calidad y educación sanitaria.

Las técnicas y conocimientos tecnológicos abarcan:

- \* Organización y gestión, a su nivel, de los recursos de su área de trabajo.
- \* Anatomía, fisiología, bioquímica y patología humana.
- \* Dietética: fisiología y fisiopatología de la alimentación y la nutrición.

\* Dietoterapia. Fisiopatología de las enfermedades relacionadas con la alimentación y la nutrición.

\* Diseño de dietas y preparados alimenticios.

\* Conocimiento de los alimentos; composición química, valor nutritivo, calidad higiénico-dietética, condiciones de conservación.

\* Diseño, interpretación y tabulación de encuestas.

\* Elaboración de mapas alimenticios.

\* Conocimiento de los procesos de conservación, elaboración y transformación de alimentos.

\* Planificación y aplicación de estrategias de promoción de la salud.

\* Análisis rutinarios y control de alimentos.

\* Manejo de programas informáticos relacionados con la dietética.

2.7.3. Ocupaciones, puestos de trabajo tipo más relevantes:

A título de ejemplo y especialmente con fines de orientación profesional, se enumeran a continuación ocupaciones o puestos de trabajo que podrían ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del título:

\* Dietista.

\* Técnico en dietética y nutrición.

\* Responsable de alimentación en empresas de catering.

\* Técnico en higiene de los alimentos.

\* Consultor en la alimentación.

\* Educador sanitario.

### 3. Currículo.

#### 3.1. Objetivos generales del ciclo formativo:

\* Determinar las medidas antropométricas que hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.

\* Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de la masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.

\* Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades.

\* Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.

\* Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos en función de sus características etiopatogénicas.

\* Adaptar propuestas dietéticas equilibradas, a partir de prescripciones de ingesta, para diferentes tipos de procesos patológicos y en función de las características fisiopatológicas del individuo.

\* Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.

\* Comprender la importancia de los microorganismos, como responsables de las alteraciones y/o transformaciones que sufren los alimentos, y su potencial como agentes patógenos para los alimentos y la salud de las personas.

\* Valorar la influencia que los hábitos alimenticios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.

\* Explicar las transformaciones y alteraciones en su calidad nutritiva que sufren los alimentos de consumo humano durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes.

\* Interpretar los procesos mediante los que el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano.

\* Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.

\* Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos o enfermos.

\* Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona la prestación de servicios sanitarios, identificando los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones en el entorno de trabajo, así como los mecanismos de inserción laboral.

3.2. Módulos profesionales asociados a una unidad de competencia:

3.2.1. Módulo profesional 1: organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética:

Asociado a la unidad de competencia 1: organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.

#### Capacidades terminales elementales

\* Identificar diferentes tipos de servicios o de instituciones sanitarias españoles y gallegos.

\* Describir la estructura organizativa de la unidad de alimentación/nutrición y relacionarla con las otras unidades del centro sanitario.

\* Analizar el proceso de atención y/o prestación del servicio, relacionando las fases y operaciones con los recursos materiales, condiciones de ejecución y calidad.

\* Planificar y organizar un gabinete de nutrición y dietética para desarrollar su actividad profesional.

\* Identificar los diferentes tipos de documentación clínico-sanitaria y relacionarlos con sus aplicaciones.

\* Manejar y adaptar, en su caso, aplicaciones informáticas de carácter general para optimizar el funcionamiento de la unidad o gabinete.

\* Cubrir y tramitar documentos clínicos y no clínicos utilizando los medios necesarios para incrementar la eficacia del servicio.

\* Realizar el control del material de la unidad/gabinete efectuando las órdenes de pedido necesarias para el correcto mantenimiento de existencias.

\* Recibir y distribuir el material de la unidad/gabinete en función de las necesidades de las distintas áreas de trabajo.

\* Especificar las condiciones de conservación del material y aplicar métodos de almacenamiento, respetando las normas de seguridad e higiene.

\* Elaborar presupuestos y facturas detalladas de intervención y actos sanitarios según las normas legales.

\* Analizar la normativa vigente sobre seguridad e higiene relativa al sector sanitario para aplicarla a su ámbito profesional.

\* Describir las medidas preventivas establecidas en la normativa sobre seguridad e higiene para identificar las de aplicación en centros sanitarios.

\* Relacionar y describir las normas sobre simbología y situación de señales y alarmas, equipos contra incendios y equipos de primeros auxilios para actuar eficazmente en caso de emergencia.

Contenidos (duración 80 horas)

Contenidos procedimentales

Organización sanitaria:

\* Estructuración de las instituciones sanitarias públicas y privadas.

\* Estructuración del Sergas y de la Consellería de Sanidade.

\* Identificación de los tipos de prestaciones sanitarias.

\* Organización sanitaria específica:

\* Planificación y organización de una unidad de alimentación y nutrición en un centro sanitario.

\* Protocolos para la interrelación cocina-dietética-hospital.

\* Planificación y organización de un gabinete de dietética.

Economía sanitaria:

\* Identificación de las etapas de proceso de planificación sanitaria.

\* Estimación de las necesidades asistenciales de los diferentes sectores de población de la Comunidad Autónoma gallega: urbano, suburbano, rural y marítimo.

Aplicaciones informáticas:

\* Uso y manejo de sistemas informáticos.

\* Elaboración de distintos formatos de presentación.

\* Aplicación de programas de registro y archivos.

Documentación sanitaria:

\* Elaboración de documentos clínicos y no clínicos.

\* Métodos de circulación de información clínica y no clínica.

\* Uso de aplicaciones informáticas para documentos clínicos y no clínicos.

Gestión de existencias e inventarios:

\* Métodos de valoración de existencias y elaboración de inventarios.

\* Elaboración de documentos de compraventa y control del IVA correspondiente.

\* Uso de aplicaciones informáticas en la gestión y control del almacén, facturación y gestión económica.

El proceso de atención/prestación del servicio:

\* Análisis de los componentes de la unidad de atención nutricional.

\* Identificación de las funciones del técnico superior en dietética en el proceso de asesoría nutricional.

\* Planificación del proceso de atención al paciente o cliente.

Calidad de la prestación del servicio y/o producto:

\* Análisis de los criterios de calidad óptima y calidad lógica en la prestación del servicio.

\* Aplicación de métodos de control de calidad y evaluación de resultados.

Normas de seguridad e higiene en instituciones sanitarias:

\* Análisis de la normativa legal sobre seguridad e higiene en instituciones sanitarias.

\* Identificación de las señales de emergencia.

\* Manejo de los equipos de emergencia.

\* Revisión y mantenimiento de los equipos de emergencia.

\* Aplicación de normas de seguridad e higiene en el almacenaje del material utilizado en la unidad o gabinete de dietética.

#### Contenidos conceptuales

Organización sanitaria:

\* Estructuras tipo, orgánicas y funcionales, de instituciones sanitarias públicas y privadas. Servicio Gallego de Salud y Consellería de Sanidade.

\* Niveles de asistencia y tipos de prestaciones.

Organización sanitaria específica:

\* Estructura de una unidad de alimentación y nutrición en un centro sanitario. Ratios personal/usuarios.

\* Integración de las unidades o gabinetes de dietética en el sistema de salud.

\* Relaciones dietética-cocina-hospital.

Economía sanitaria:

\* Instrumentos de política sanitaria: Administración sanitaria.

\* Desarrollo socioeconómico y salud; influencia en la población de la Comunidad Autónoma gallega.

\* Planificación sanitaria. Conceptos, etapas y organización de los servicios sanitarios.

Aplicaciones informáticas:

\* Fundamentos informáticos: código, registro y archivos. Formatos.

Documentación sanitaria:

\* Documentación clínica. Tipos de documentos: intrahospitalarios, extrahospitalarios e intercentros. Circulación de la información.

\* Secreto profesional.

\* Documentación no clínica. Tipos de documentos: intrahospitalario, extrahospitalarios e intercentros. Utilidades y aplicaciones. Criterios de elaboración o llenado. Circulación de la información.

Gestión de existencias e inventarios:

\* Sistemas de almacenaje: ventajas e inconvenientes. Criterios de clasificación de medios materiales sanitarios.

\* Métodos de control de existencias. Inventarios: criterios de clasificación.

\* Operaciones de compraventa: documentación relacionada. Régimen de aplicación del IVA.

El proceso de atención/prestación del servicio:

\* La atención sanitaria como proceso de producción. Objetivos, fases, operaciones y recursos.

\* La atención al paciente o cliente en la unidad o gabinete de dietética.

Calidad de la prestación del servicio y/o del producto:

\* Métodos de control de la calidad de la prestación: objetivos.

\* Métodos de evaluación de la calidad de la prestación.

Normas de seguridad e higiene en instituciones sanitarias:

\* Normativa legal sobre seguridad e higiene en instituciones sanitarias.

\* Medidas de prevención: señalización, alarmas, equipos contra incendios y equipos de primeros auxilios.

Plan de actuación ante emergencias.

#### Contenidos actitudinales

\* Responsabilidad en la organización de una unidad o gabinete de nutrición y dietética.

\* Valoración de la importancia de la interrelación entre los servicios de cocina, dietética y unidades de enfermería.

\* Sensibilidad ante las necesidades asistenciales de las diferentes zonas de Galicia.

\* Responsabilidad en el uso de los equipos informáticos y valoración de las medidas de prevención destinadas a evitar la pérdida de la información.

\* Responsabilidad en el manejo y custodia de documentos, así como en la aplicación de medidas que garanticen su confidencialidad.

\* Rigor en el control de las operaciones de compraventa y en la aplicación del IVA correspondiente.

\* Actitud responsable del técnico en dietética durante el proceso de atención/prestación del servicio al paciente o cliente.

\* Hábito de aplicación de métodos de control de calidad de la prestación.

\* Rigor en el cumplimiento de la normativa legal sobre seguridad e higiene.

\* Consciencia de la importancia del plan de actuación ante situaciones de emergencia.

3.2.2. Módulo profesional 2: alimentación equilibrada:

\* Asociado a la unidad de competencia 2: elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.

#### Capacidades terminales elementales

\* Analizar las características anatómicas, fisiológicas y de conducta que influyen en el estado nutricional de los individuos y de los colectivos.

\* Analizar los requerimientos nutritivo-dietéticos de un individuo y/o colectivo en función de su edad, actividad y características fisiológicas.

\* Explicar la influencia de las condiciones socio-económicas, culturales y geográficas en los hábitos alimenticios de un individuo y de un colectivo, especialmente en la población gallega, para tenerlas en cuenta a la hora de elaborar y supervisar dietas.

\* Describir las características bromatológicas de los alimentos, relacionándolas con el grupo al que corresponden, e identificar los principios inmediatos que componen los alimentos.

\* Establecer los parámetros y medidas antropométricas necesarias para evaluar el estado nutricional del paciente o cliente.

\* Seleccionar y utilizar los equipos somatométricos y las técnicas necesarias para valorar el estado nutricional del paciente o cliente.

\* Describir las implicaciones que se pueden derivar para el estudio y valoración del estado nutricional de una persona y de los resultados de uso frecuente en dietética.

\* Diseñar y realizar encuestas alimenticias para evaluar los hábitos alimenticios del paciente o cliente.

\* Efectuar la historia dietética adaptada del paciente cliente, reflejando todos los datos y medidas obtenidos.

\* Establecer las necesidades bioenergéticas y calcular el gasto energético de la persona relacionándolo con el papel biológico de los alimentos y con los

procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes.

\* Elaborar dietas que cubran las necesidades nutricionales de una persona o colectivo en función de su edad, estado fisiológico y actividad física.

\* Manejar las tablas de composición de alimentos para confeccionar dietas que cubran las necesidades nutricionales recomendadas.

\* Analizar y aplicar las estrategias que favorezcan la comprensión, aceptación y seguimiento de la dieta por parte del paciente.

\* Establecer la temporalización y método de control de la evolución y eficacia de una dieta establecida para una persona o colectivo.

\* Utilizar programas informáticos para la valoración del estado nutricional y para la elaboración, seguimiento y evaluación de dietas alimenticias.

Contenidos (duración 290 horas)

#### Contenidos procedimentales

Energía y requerimientos energéticos del ser humano:

\* Determinación del gasto energético. Calorimetría, metabolismo basal y regulación del balance energético.

\* Utilización de tablas de recomendaciones de energía.

#### Principales nutrientes:

\* Clasificación de los principales nutrientes.

\* Cálculo de necesidades de nutrientes según edad, estado fisiológico y actividad física.

\* Utilización de las tablas de ingestiones recomendadas de nutrientes.

#### Alimentos:

\* Análisis del diseño de los grupos de alimentos.

\* Clasificación funcional de los alimentos según su contenido en nutrientes.

\* Estimación nutritiva y energética de los alimentos.

#### Necesidades y recomendaciones nutricionales:

\* Manejo de las tablas de composición de alimentos.

\* Valoración de necesidades nutricionales y cálculo de recomendaciones alimenticias.

#### Estado nutricional de las personas:

\* Toma de medidas antropométricas.

\* Interpretación de determinaciones analíticas.

\* Rellenado de la historia dietética.

\* Aplicación de las tablas de crecimiento.

\* Estimación de los requerimientos energéticos. Evaluación de los métodos de valoración.

Alimentación equilibrada según edad, estado fisiológico y actividad física:

\* Elaboración de distintos tipos de dietas según edad, estado fisiológico y actividad física.

\* Interpretación del aporte nutricional de formas alternativas de alimentación.

Alimentación colectiva:

\* Análisis de los hábitos alimenticios de las diferentes zonas geográficas de Galicia: costera, interior, urbana y suburbana.

\* Elaboración de dietas para distintos tipos de colectivos.

Aplicaciones informáticas:

\* Aplicación de programas específicos para el cálculo y adaptación de necesidades nutritivas según edad, estado fisiológico y actividad física.

\* Utilización de programas específicos para la elaboración de dietas.

#### Contenidos conceptuales

Nutrición y dietética: conceptos básicos:

\* Alimento y nutriente.

\* Bromatología y tecnología de los alimentos.

\* Nutrición.

\* Dietética.

\* Antropología de la alimentación: interés social, económico y científico.

Energía y requerimientos energéticos del ser humano:

\* Obtención de la energía en los seres vivos. Transformaciones energéticas celulares.

\* Gasto energético: calorimetría, metabolismo basal, balance energético.

Principales nutrientes:

\* Glúcidos, lípidos, proteínas, vitaminas, agua y elementos minerales.

\* Funciones de los nutrientes.

Alimentos:

\* Grupos de alimentos.

\* Características bromatológicas.

Estado nutricional de las personas:

\* Fundamento científico de los métodos empleados en la estimación de requerimientos energéticos de las personas.

\* Estado nutricional proteico-calórico: medidas antropométricas y parámetros bioquímicos, hematológicos e inmunológicos.

\* Historia dietética.

Necesidades y recomendaciones nutricionales:

\* Aportes dietéticos recomendados para una alimentación equilibrada.

\* Tablas de composición de alimentos.

Alimentación equilibrada según la edad, estado fisiológico y actividad física:

\* Ciclos de crecimiento y desarrollo humano.

\* Alimentación equilibrada de la persona sana según la edad, el estado fisiológico y actividad.

\* Formas alternativas de alimentación: tipos y características de estas dietas.

Alimentación colectiva:

\* Factores socioculturales, económicos y geográficos que influyen en la alimentación.

\* Hábitos alimenticios en las diferentes zonas geográficas de Galicia: costera, interior, urbana y suburbana.

\* Consello nutricional familiar.

\* Tipos de comedores colectivos. Características específicas.

#### Contenidos actitudinales

\* Valoración de la importancia de la alimentación y de la dietética en el nivel de salud individual y colectivo.

\* Valoración de la influencia de los factores socioculturales y geográficos que influyen en la alimentación.

\* Respeto y espíritu crítico ante los hábitos alimenticios de las distintas zonas geográficas de Galicia.

\* Rigor y sensibilidad en la toma de medidas antropométricas.

\* Atención en la interpretación de determinaciones analíticas.

\* Rigor en la determinación del gasto energético.

\* Actitud responsable en la valoración de las necesidades nutricionales del paciente o cliente y en las recomendaciones alimenticias.

\* Rigor en el manejo de las tablas de ingestiones recomendadas de nutrientes y en las tablas de composición de alimentos.

\* Valoración de la influencia de los hábitos alimenticios y de las condiciones económicas del paciente o cliente en la selección de los alimentos de la dieta.

\* Respeto a las formas alternativas de alimentación.

\* Responsabilidad en el manejo de las aplicaciones informáticas.

\* Rigor en el manejo y en el uso de la información confidencial.

#### 3.2.3. Módulo profesional 3: dietoterapia:

Asociado a la unidad de competencia 3: elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.

#### Capacidades terminales elementales

\* Analizar y caracterizar los diferentes cuadros fisiopatológicos, explicando sus implicaciones dietéticas.

\* Interpretar dietas terapéuticas de referencia relacionándolas con los diferentes estados fisiopatológicos.

\* Analizar la relación entre determinadas patologías y los hábitos alimenticios en las diferentes zonas de Galicia.

\* Elaborar dietas adaptadas para distintos estados fisiopatológicos, siguiendo las prescripciones médico-dietéticas, teniendo en cuenta las condiciones sociales, culturales y económicas del paciente o cliente.

\* Elaborar dietas tipo en función de los procesos fisiopatológicos que pueden afectar a distintos colectivos.

\* Aplicar controles que permitan comprobar si los requerimientos nutricionales de los colectivos son cubiertos por las dietas propuestas.

\* Explicar las operaciones o manipulaciones que es necesario realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética.

\* Identificar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.

\* Modificar dietas adaptadas de forma que se adecuen mejor a las finalidades terapéuticas a las que están dirigidas.

\* Temporalizar pautas de control y seguimiento de la evolución y cumplimiento de dietas.

\* Elaborar y tramitar informes de control y seguimiento dietético del paciente/cliente.

\* Analizar informes sanitarios que evalúen los efectos de las dietas sobre la salud de los colectivos, extrayendo las conclusiones que confirmen o no su idoneidad.

\* Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de la opinión de los pacientes.

\* Detectar posibles interacciones entre alimentos y fármacos, así como intolerancias alimenticias y reacciones alérgicas en pacientes/clientes de riesgo.

#### Contenidos (duración 220 horas)

##### Contenidos procedimentales

##### Introducción a la dietoterapia:

\* Análisis de los parámetros nutricionales modificables.

\* Relación entre los hábitos alimenticios de Galicia y determinadas patologías.

\* Clasificación general de dietas terapéuticas.

\* Operaciones y manipulaciones de los alimentos para su adaptación a la prescripción dietética.

##### Reacciones específicas: interacciones y alergias:

\* Descripción y análisis de las principales interacciones entre medicamentos y nutrientes.

\* Identificación y diferenciación de las principales reacciones alérgicas y de intolerancia alimenticia.

\* Valoración de la influencia del alcohol en la malnutrición.

##### Dietas generales con las características modificadas:

\* Elaboración y análisis de dietas con modificaciones en la textura y/o en el contenido energético.

Dietas adaptadas a situaciones especiales fisiopatológicas: tipos e indicaciones:

\* Elaboración y análisis de dietas para situaciones fisiopatológicas según edad, estado y hábitos alimenticios del paciente o cliente.

\* Manejo de aplicaciones informáticas en la elaboración de dietas.

Dietas en situaciones especiales: tipos e indicaciones:

\* Elaboración de dietas para la administración enteral y parenteral.

\* Valoración de los riesgos asociados.

##### Dietas con fines analíticos y exploratorios:

\* Identificación de los alimentos restringidos y/o recomendados según el tipo de prueba analítica o exploratoria.

##### Evaluación y seguimiento de las dietas:

\* Identificación de los parámetros críticos según edad y estado del paciente o cliente.

\* Temporalización del control y seguimiento de la dieta de un paciente o cliente.

\* Propuestas de cambio en la dieta según los parámetros y pautas de control.

#### Contenidos conceptuales

##### Introducción a la dietoterapia:

\* Concepto de dietoterapia. Parámetros nutricionales modificables en dietas terapéuticas.

\* Patologías asociadas a los hábitos alimenticios de Galicia.

\* Tipos de dietas terapéuticas. Criterios de administración.

##### Reacciones específicas: interacciones y alergias:

\* Interacciones entre medicamentos y nutrientes: factores generales implicados. Efectos de los medicamentos sobre nutrientes y viceversa.

\* Nutrición y alcohol: metabolismo del alcohol y órganos digestivos afectados. Malnutrición.

\* Alergia alimenticia: concepto y características. Mecanismos de acción. Reacciones pseudoalérgicas.

\* Diferencias entre alergia e intolerancia alimenticia.

##### Dietas generales con características modificadas:

\* Dietas con modificaciones en la textura: líquida y blanda. Indicaciones.

\* Dietas con modificaciones energéticas: hipo e hiperenergéticas.

Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos e indicaciones:

\* Con modificaciones en los carbohidratos: en la diabetes, en la malabsorción y otras anomalías metabólicas de los carbohidratos, exenta de carbohidratos osmóticamente activos, rica en fibra y pobre en fibra. Aplicaciones de carbohidratos específicos en dietoterapia.

\* Con modificación de lípidos: de protección biliar-pancreática, pobre en grasa y colesterol, en hiperlipoproteinemias. Uso de triglicéridos de cadena media en dietoterapia.

\* Con modificaciones en proteínas y otras sustancias nitrogenadas: hipoproteicas, exentas de gluten, con restricciones de aminoácidos específicos, con restricciones de purinas, hiperproteicas. Aplicaciones de los aminoácidos esenciales y análogos en dietoterapia.

\* Con modificaciones en elementos minerales: hiposódica, con restricción de potasio, de calcio y de cobre.

\* Suplementos vitamínicos y megavitaminoterapia: indicaciones de la terapéutica vitamínica a dosis masiva, hipervitaminosis y sus peligros, vitaminoides.

\* En patologías específicas del aparato digestivo: en patología oral, esofágica, gástrica, hilio-hepática, pancreática e intestinal.

\* En patologías del riñón y vías urinarias: en la litiasis renal, en la insuficiencia renal, en la hemodiálisis, en la diálisis peritoneal contienda ambulatoria y en el transplante renal.

\* En patologías específicas cardíacas e hipertensión: en la insuficiencia cardíaca, en la hipertensión.

\* En patología respiratoria: alteraciones metabólicas originadas en la insuficiencia respiratoria. Tratamiento dietético.

\* En enfermedades carenciales: anemias, hipovitaminosis.

\* Del paciente oncológico: desnutrición y cáncer. Alimentación en procesos cancerígenos. Aplicaciones dietéticas en oncología.

\* En cirugía: consecuencias fisiopatológicas del acto quirúrgico, dietética en el preoperatorio y en el postoperatorio.

Dietas en situaciones especiales. Tipos e indicaciones:

\* Alimentación enteral. Tipos de alimentos. Riesgos asociados.

\* Nutrición parenteral. Tipos de nutrientes y formas de administración. Riesgos asociados y medidas preventivas necesarias.

Dietas con fines analíticos y exploratorios:

\* Pruebas analíticas y explorativas que requieren dietas específicas. Objetivos.

Evaluación y seguimiento de las dietas:

\* Educación nutricional del paciente.

\* Parámetros críticos que influyen en el seguimiento de una dieta.

\* Seguimiento ambulatorio de dietas.

Contenidos actitudinales

\* Responsabilidad en la determinación de los parámetros somatométricos en situaciones fisiopatológicas.

\* Rigor en la evaluación de los parámetros nutricionales modificables.

\* Valoración de la importancia de disponer de información sobre el estado del paciente o cliente, previa a la elaboración de la dieta.

\* Rigor en la elaboración y adaptación de dietas a distintas situaciones fisiopatológicas.

\* Esfuerzo por transmitirle al paciente la importancia del seguimiento riguroso de la dieta establecida.

\* Preocupación por detectar y controlar las posibles interacciones medicamentosas, tóxicas o alimenticias.

\* Rigor en la elaboración de la dieta ante posibles reacciones alérgicas, pseudoalérgicas o de intolerancia a los alimentos de un paciente o cliente.

\* Valoración de la importancia de aplicar los parámetros de control, seguimiento y eficacia del cumplimiento de una dieta terapéutica.

\* Tolerancia ante la necesidad de posibles modificaciones en la dieta establecida.

\* Sensibilidad ante las dificultades del paciente en el seguimiento de la dieta.

\* Preocupación por las repercusiones biológicas y sociales del consumo del alcohol.

3.2.4. Módulo profesional 4: control alimenticio:

Asociado a la unidad de competencia 4: controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.

Capacidades terminales elementales

\* Interpretar la legislación vigente sobre calidad higiénico-dietética de los alimentos aplicable en Galicia.

\* Analizar los principales factores de riesgo de contaminación biótica y abiótica para cada tipo de alimento, en toda la cadena de producción-distribución.

\* Establecer los puntos críticos de la cadena de producción-distribución de alimentos en los que se debe realizar la toma de muestras para el análisis físico-químico.

\* Indicar las pruebas analíticas necesarias para controlar la calidad higiénico-sanitaria de los distintos tipos de alimentos relacionándolos con sus valores analíticos de referencia.

\* Delimitar el número de muestras y el material necesario para su toma, en función del volumen y el tipo de alimento.

\* Describir los tipos de envases y normas de etiquetado para la remisión correcta de muestras a los laboratorios de análisis.



\* Explicar los protocolos de trabajo establecidos para la manipulación, transporte y conservación de muestras aplicando la normativa específica para garantizar su inalterabilidad hasta su recepción en el laboratorio.

\* Relacionar el fundamento y las aplicaciones de los procedimientos normalizados de trabajo con las necesidades de calibración de los equipos.

\* Explicar los principios científico-técnicos que fundamentan las pruebas analíticas simples realizadas mediante el uso de kits.

\* Manejar los equipos y aparatos de medida y describir las operaciones de mantenimiento necesarias para su correcto funcionamiento.

\* Aplicar los procedimientos y técnicas de calibración de los equipos analíticos, utilizando los reactivos y soluciones patrón indicadas para cada tipo de determinación.

\* Relacionar los principales parámetros que se pueden medir en exámenes de alimentos in situ con los métodos o técnicas que se deben aplicar.

\* Registrar los datos obtenido en el soporte adecuado para su remisión a los organismos correspondientes.

#### Contenidos (duración 185 horas)

##### Contenidos procedimentales

###### Reglamentación alimenticia:

\* Análisis del código alimenticio español y de las regulaciones específicas de la Comunidad Autónoma gallega.

\* Explicación de las reglamentaciones higiénico-sanitarias según el tipo de alimento.

\* Identificación de los principales tipos de contaminantes físicos y químicos.

Calidad y características organolépticas de los alimentos:

\* Clasificación de los criterios de calidad de los alimentos y descripción de los factores que influyen en ella.

\* Resumen de los componentes químicos y de las características organolépticas de los alimentos.

\* Métodos de evaluación de la calidad. Evaluación subjetiva y objetiva.

Técnicas de control y muestrario de alimentos:

\* Elaboración de diagramas de flujo y establecimiento de puntos críticos en la cadena de producción-distribución de distintos tipos de alimentos.

\* Toma de muestras según los protocolos establecidos para cada tipo de alimento.

Análisis físico y químico in situ de alimentos:

\* Calibración de los diferentes equipos de análisis in situ.

\* Aplicación de técnicas analíticas a distintas muestras alimenticias.

\* Interpretación de los resultados y elaboración de la documentación normalizada.

\* Uso de técnicas de control de calidad.

##### Contenidos conceptuales

###### Reglamentación alimenticia:

\* Código alimenticio español. Regulaciones específicas de la Comunidad Autónoma gallega.

\* Reglamentaciones técnico-sanitarias.

\* Tipos de contaminantes.

Calidad y características organolépticas de los alimentos:

\* Criterios de calidad de los alimentos y factores que influyen en ellos.

\* Composición química, criterios organolépticos y criterios analíticos de los alimentos.

###### Técnicas de control y muestrario:

\* Diagrama de flujo de los alimentos: producción, transformación, manipulación y consumo.

\* Puntos críticos y factores de riesgo asociados.

\* Alteraciones bioquímicas y bromatológicas de los alimentos en la cadena producción-distribución. Parámetros analíticos.

\* Técnicas de muestrario:

-Equipos y aparatos.

-Reactivos y materiales.

-Medios de transporte.

-Conservantes.

Análisis físico-químico in situ de alimentos:

\* Prestaciones y características de los equipos analíticos.

\* Sistemas de funcionamiento, calibración y mantenimiento de los equipos.

\* Protocolos de control de calidad.

\* Técnicas químicas, bioquímicas y inmunológicas elementales.

##### Contenidos actitudinales

\* Responsabilidad en la aplicación de la normativa para aplicar en el control alimenticio.

\* Atención en la identificación de puntos críticos en la cadena alimenticia.

\* Rigor en la toma, manipulación y conservación de muestras de alimentos.

\* Hábito de aplicación de técnicas de calibración y mantenimiento de los equipos de análisis.

\* Responsabilidad en la aplicación de técnicas analíticas in situ de alimentos.

\* Valoración objetiva de los resultados obtenidos en las pruebas organolépticas y físico-químicas realizadas.

\* Hábito de aplicación estricta de técnicas de control de calidad.

\* Consciencia de la repercusión sobre la salud de la población de la no detección de alteraciones en los alimentos.

3.2.5. Módulo profesional 5: microbiología e higiene alimenticia:

Asociado a la unidad de competencia 5: supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.

#### Capacidades terminales elementales

\* Describir los requisitos de calidad organoléptica que deben cumplir los alimentos en el momento de su recepción.

\* Clasificar los sistemas de recepción de alimentos en función de su estado, naturaleza y destino.

\* Relacionar las condiciones de almacenamiento y conservación con el tipo y destino de los alimentos, aplicando medidas de prevención para que no sufran modificaciones.

\* Indicar las principales familias de microorganismos que colonizan y parasitan los alimentos y relacionarlas con las alteraciones nutritivas que producen en ellas.

\* Clasificar las sustancias tóxicas naturales o no naturales que pueda haber en los alimentos.

\* Analizar los procedimientos de higienización y seleccionar el más adecuado a cada tipo de alimento.

\* Diferenciar los componentes de los equipos y sistemas de higienización de alimentos relacionándolos con su función en el proceso.

\* Describir las alteraciones que puedan sufrir los alimentos durante su periodo de conservación y relacionarlas con las posibles alteraciones de su calidad nutricional.

\* Clasificar los procedimientos de conservación de alimentos en función de su tipo, transformación y destino.

\* Clasificar los aditivos de uso alimenticio y explicar el efecto que tienen sobre cada tipo de alimento y sobre la salud de las personas.

\* Clasificar los procedimientos de manipulación de alimentos y establecer las condiciones personales, hábitos y normas higiénicas que deben cumplir los manipuladores de alimentos en función del puesto de trabajo desempeñado.

\* Explicar las toxiinfecciones alimenticias más frecuentes para aplicar medidas de prevención en el proceso de recepción, almacenamiento, conservación, transformación y manipulación de alimentos.

\* Identificar los puntos críticos para realizar el control de calidad microbiológica en el proceso de tratamiento industrial de los alimentos.

\* Aplicar técnicas analíticas in situ para determinar la calidad microbiológica de los alimentos.

\* Explicar los procedimientos de transformación de los alimentos relacionando y enumerando los medios materiales necesarios y sus parámetros de control.

\* Relacionar los procesos de transformación con las modificaciones nutricionales que producen en cada tipo de alimento y analizar las ventajas e inconvenientes de cada proceso.

\* Determinar las modificaciones, en relación a la cantidad de producto, que hay que corregir después del procedimiento de transformación elegido.

#### Contenidos (duración 220 horas)

##### Contenidos procedimentales

##### Microbiología y alimentos:

\* Identificación de los procesos de alteración microbiológica de los alimentos.

\* Examen microbiológico de alimentos específicos: toma de muestras, sembrado, cultivo, recuento y identificación de microorganismos.

\* Realización de técnicas de control de calidad.

##### Toxicología alimenticia:

\* Identificación de los principales tóxicos en alimentos de distinta procedencia.

\* Clasificación de las intoxicaciones alimenticias más frecuentes.

##### Conservación de productos alimenticios:

\* Comprobación del efecto causado en los alimentos por diferentes tratamientos: frío, calor, deshidratación...

\* Selección del material de embalaje más adecuado para diferentes tipos de alimentos.

Procedimientos y métodos de manipulación de productos alimenticios:

\* Clasificación de las técnicas de preelaboración según el tipo de alimento.

\* Análisis de las modificaciones producidas en los alimentos por las técnicas de elaboración.

\* Selección del proceso de elaboración más adecuado para cada tipo de alimento.

\* Establecimiento de los puntos críticos de control durante el proceso de manipulación de diferentes tipos de alimentos.

##### Principios de tecnología culinaria:

\* Análisis comparativo de los efectos de diferentes procesos culinarios según el tipo de alimento.

\* Adecuación de las técnicas de elaboración de alimentos según la dieta prescrita.

##### Higiene y limpieza de instalaciones:

\* Deducción de las normas de manipulación de distintos alimentos aplicando la reglamentación vigente.

\* Aplicación de la técnica de inspección más adecuada según el tipo de instalación.

\* Selección de los materiales y productos necesarios para la limpieza de diferentes tipos de instalaciones.

\* Selección del método de tratamiento y desinfección del agua según el uso al que va a ser destinada.

\* Esquematación de los puntos para controlar en diferentes instalaciones.

Métodos de higienización de alimentos:

\* Análisis de los efectos que producen en los alimentos las distintas técnicas de higienización.

\* Selección de la técnica de higienización más adecuada a cada tipo de alimento.

\* Realización de protocolos de control de calidad de los métodos de higienización de los alimentos.

Aditivos alimenticios:

\* Clasificación de los aditivos según su función.

\* Contraste entre aditivos necesarios y opcionales.

Contenidos conceptuales

Microbiología y alimentos:

\* Principios generales de microbiología aplicada a la alimentación. Tipos de microorganismos.

\* Microorganismos patógenos: alteraciones que producen.

\* Microorganismos beneficiosos: procesos en los que intervienen.

\* Microbiología industrial.

\* Equipos y kits de análisis microbiológica rápida. Proceso de control de calidad.

\* Técnicas de muestreo.

Toxicología alimentaria:

\* Sustancias tóxicas en los alimentos: biológicas, químicas y físicas.

\* Infecciones e intoxicaciones alimentarias.

Conservación de productos alimenticios:

\* Principios fundamentales de conservación: tratamientos físicos y químicos.

\* Modificaciones que sufren los alimentos por la acción de la luz, temperatura y grado de humedad.

\* Materiales utilizados en el embalaje de alimentos: vidrio, materiales plásticos, metal...

Procedimientos y métodos de manipulación de productos alimenticios:

\* Sistemas de obtención y distribución de alimentos.

\* Preelaboración: técnicas.

\* Elaboración: técnicas.

\* Regeneración de productos alimenticios: rehidratación, reconstitución, descongelación...

\* Variaciones dietético-nutritivas que se producen en los alimentos durante su proceso de manipulación.

Principios de tecnología culinaria:

\* Técnicas de cocinado: en vapor, convección, microondas, freidura, asado, hervido...

\* Cambios producidos en los alimentos con los procedimientos culinarios: cocción, asado, freidura...

\* Características especiales de los procesos culinarios en la cocina de colectivos.

Higiene y limpieza de instalaciones:

\* Manipuladores de alimentos: reglamentación, condiciones higiénico-sanitarias personales y hábitos higiénicos de trabajo.

\* Limpieza y desinfección de locales e instalaciones según el material y características.

\* Tratamiento y desinfección del agua en función de su utilización.

Métodos de higienización de alimentos:

\* Métodos físicos:

-Calor: UHT, esterilización, tindalización, pasteurización...

-Frío: congelación, refrigeración...

\* Métodos químicos: ácidos y bases.

\* Técnicas de control de la calidad de la higienización de los alimentos.

Aditivos alimenticios:

\* Legislación vigente sobre el uso de los aditivos alimenticios.

\* Tipos de aditivos.

\* Características y efectos sobre los alimentos.

\* Efectos de los aditivos sobre la salud humana.

Contenidos actitudinales

\* Rigor en la toma de muestras y en la aplicación de las técnicas de examen microbiológico de los alimentos.

\* Hábito de aplicación de técnicas de control de calidad.

\* Preocupación por el efecto contaminante de algunos productos de embalaje.

\* Actitud responsable en la inspección de todo el proceso derivado de la manipulación de alimentos.

\* Valoración de la importancia de la higienización de los alimentos en la prevención de enfermedades alimenticias.

\* Consciencia de la importancia de las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones donde se manipulan alimentos.

\* Esfuerzo por hacer comprender al paciente/cliente la importancia de la técnica de elaboración de los alimentos prescrita en la dieta.

\* Espíritu crítico ante el uso de aditivos en la alimentación.

3.2.6. Módulo profesional 6: educación sanitaria y promoción de la salud:

Asociado a la unidad de competencia 6: promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimenticia, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

#### Capacidades terminales elementales

\* Explicar las medidas de frecuencia de enfermedad que se utilizan para evaluar el nivel de salud de una población.

\* Identificar las características personales, sociales, culturales y sanitarias que puedan influir en el nivel de salud de los grupos de riesgo, para poder establecer planes de actuación contextualizados como medidas de prevención destinadas a ellos.

\* Aplicar la teoría de la causalidad a las enfermedades para explicar el modo en que influyen sobre la salud de las personas o de los colectivos, los factores de riesgo generales y/o específicos.

\* Planificar los estudios epidemiológicos descriptivos y experimentales que sirvan para determinar hábitos dietéticos y su relación con la salud de las personas.

\* Enumerar los criterios de selección de una muestra de población para la realización de estudios epidemiológicos.

\* Explicar los métodos de elaboración de instrumentos de recogida de información y precisar los criterios que marcan su especificidad.

\* Analizar las variables psicológicas que definen los grupos de riesgo, identificando y explicando los condicionantes a trabajar en el desarrollo de programas de promoción de la salud.

\* Aplicar diferentes técnicas de apoyo psicológico para satisfacer las necesidades del paciente y potenciar el seguimiento de la dieta.

\* Explicar las teorías existentes sobre la comunicación y los elementos que la constituyen y describir los métodos de transmisión de información de uso común en actividades de información/formación sanitaria.

\* Especificar la aplicación de medios audiovisuales describiendo los criterios de selección y su aplicabilidad didáctica.

\* Explicar los elementos que forman parte de una reunión de trabajo, identificando las técnicas que potencian o regulan su desarrollo.

\* Explicar la relación existente entre el contenido y el grado de utilización de técnicas de motivación como elemento de refuerzo en programas educativos sanitarios.

\* Identificar las técnicas de dinámica de grupo aplicables a la educación para la salud, relacionando cada una de ellas con su indicación específica.

\* Explicar los diferentes tipos de objetivos para concretar programas que modifiquen hábitos no saludables en las personas y/o colectivos.

\* Aplicar métodos y medidas específicas en educación para la salud, elaborando, desarrollando y utilizando diferentes programas, teniendo en cuenta las características y necesidades de la población de Galicia.

\* Elaborar acciones educativas sobre diferentes situaciones sanitarias, determinando su cronograma de aplicación en función del colectivo definido, estrategia y tiempo de ejecución.

\* Explicar los métodos de evaluación aplicables a estrategias de promoción de la salud, determinando los momentos idóneos para su realización.

Contenidos (duración 130 horas)

#### Contenidos procedimentales

##### Salud pública:

\* Descripción de las fases de la historia natural de la enfermedad.

\* Identificación de los niveles de prevención y su relación con el sistema de atención sanitaria.

\* Evaluación de la influencia sobre la salud de los distintos factores que integran la tríada ecológica (Comunidad Autónoma gallega).

##### Estudio de la población:

\* Identificación y utilización de las fuentes de datos demográficos.

\* Análisis e interpretación de datos de demografía sanitaria.

\* Selección de muestras de población para estudios epidemiológicos.

\* Análisis de los resultados de estudios epidemiológicos descriptivos.

Medio ambiente social como factor influyente en el estado de salud:

\* Deducción de la incidencia que sobre el estado de salud de los individuos tienen las deferentes variables sociológicas.

\* Descripción de las variables sociológicas evaluables en los servicios socio-sanitarios.

##### Psicología:

\* Análisis de las diferentes dinámicas grupales y selección de las técnicas más adecuadas que permitan modificar los hábitos alimenticios nocivos.

\* Detección de los factores de riesgo que favorecen la formación o encuesta de grupos con conductas alimenticias anómalas.

##### Comunicación:

\* Análisis y selección de la técnica de comunicación más adecuada en cada situación.

\* Selección y aplicación de técnicas de resolución de conflictos que faciliten la comunicación.

##### Tecnología educativa:

\* Selección de la técnica de grupo más adecuada para cada situación.

\* Manejo de los diferentes medios audiovisuales en programas de educación para la salud.

\* Planificación y evaluación de actividades de formación.

Técnicas de investigación social:

\* Aplicación de distintas técnicas de observación.

\* Realización de sociogramas y test sociométricos.

\* Elaboración de cuestionarios.

Aplicaciones informáticas:

\* Aplicación de programas de cálculo y proceso de datos.

\* Utilización de programas para la elaboración de gráficos y tablas de resultados.

#### Contenidos conceptuales

Salud pública:

\* Salud. Salud pública. Conceptos afines.

\* Historia natural de la enfermedad. Niveles de prevención.

\* Modelo ecológico de salud. Tríada ecológica.

Estudio de la población:

\* Demografía general.

\* Demografía sanitaria: fuentes de datos y factores demográficos.

\* Indicadores de salud. Tipos.

\* Epidemiología descriptiva, analítica y experimental.

\* Teoría de la causalidad aplicada en epidemiología.

\* Factores de riesgo de enfermedad. Modelos causales.

\* Medidas de frecuencia de enfermedad: incidencia, prevalencia, tasa y riesgo.

\* Método epidemiológico. Etapas.

\* Diseños epidemiológicos descriptivos y experimentales.

\* Validez y fiabilidad de los estudios epidemiológicos.

Medio ambiente social como factor influyente en el estado de salud:

\* Sociología: conceptos fundamentales.

\* Antropología de la alimentación.

\* Patrones culturales y alimentación. Hábitos alimenticios de Galicia.

\* Patogénesis socioeconómica.

Psicología:

\* La dinámica de los grupos: Icohesión, influencia social y conformidad.

\* Las características de los grupos marginales y de riesgo.

\* Las técnicas de modificación de conductas, hábitos y actitudes alimenticias nocivas.

Comunicación:

\* El proceso de comunicación: elementos fundamentales.

\* Tipos de comunicación: interpersonal e intergrupala.

\* Distorsiones que pueden modificar la comunicación.

Tecnología educativa:

\* Técnicas de grupo aplicables a la educación.

\* Medios audiovisuales en educación sanitaria.

Técnicas de investigación social:

\* Características y aplicaciones.

\* Técnicas de observación y tipos.

Aplicaciones informáticas:

\* Programas de cálculo estadístico y proceso de datos. Características y especificaciones.

\* Programas para la elaboración de gráficos y tablas de resultados. Características y especificaciones.

#### Contenidos actitudinales

\* Valoración de la importancia de la influencia sobre la salud de los factores que integran la tríada ecológica.

\* Valoración de la importancia de la medicina preventiva para mejorar el nivel de salud de individuos y colectivos.

\* Atención a la importancia de los factores de riesgo relacionados con la alimentación como causa de algunas patologías.

\* Rigor en la realización del análisis e interpretación de datos de demografía y epidemiología.

\* Actitud crítica ante los resultados de estudios epidemiológicos no valorados adecuadamente.

\* Valoración de la utilidad de las técnicas de dinámica de grupos para la educación para la salud.

\* Actitud dinamizadora o participativa en las técnicas de dinámica de grupos.

\* Preocupación por la adecuada utilización de los recursos didácticos.

\* Rigor y confidencialidad en la recogida y manejo de los datos.

\* Valoración en las técnicas de resolución de conflictos para resolver problemas de comunicación.

\* Responsabilidad y respeto al paciente o cliente en la aplicación de técnicas de aplicación de hábitos alimenticios no saludables.

#### 3.3. Módulos profesionales transversales:

3.3.1. Módulo profesional 7: fisiopatología aplicada a la dietética:

##### Capacidades terminales elementales

\* Identificar las estructuras que integran o se relacionan con el aparato digestivo para relacionarlas con los procesos de alimentación-nutrición.

\* Explicar los procesos de digestión, absorción y eliminación de alimentos para relacionar las funciones básicas del aparato digestivo con las repercusiones nutricionales producidas por las alteraciones patológicas.

\* Explicar los principales síntomas y alteraciones de la deglución para relacionar los cambios de hábitos alimenticios producidos con sus repercusiones nutricionales.

\* Analizar los cambios que se producen en los procesos de digestión, absorción y eliminación por causa de alteraciones en las secreciones digestivas.

\* Clasificar los procesos que interfieren en la motilidad y eliminación de residuos para explicar su repercusión en el estado nutricional de la persona.

\* Identificar las repercusiones de las alteraciones patológicas de otros órganos y sistemas sobre las funciones de alimentación y nutrición.

\* Explicar los requerimientos fisiológicos que influyen en el estado nutricional de los pacientes para realizar la adaptación de dietas.

\* Analizar las características y especificaciones que debe incluir toda prescripción dietética facultativa.

\* Seleccionar las dietas estándar recomendadas en diferentes estados patológicos para adaptarlas según la edad, estado fisiopatológico y hábitos del paciente/cliente.

\* Realizar las operaciones necesarias para obtener el valor de la ingestión calórica idónea, teniendo en cuenta la circunstancia fisiopatológica del paciente/cliente.

\* Calcular las necesidades nutritivo-dietéticas en diferentes estados patológicos.

\* Sintetizar la evolución dietética de un paciente/cliente en función de sus características fisiopatológicas y de conducta.

Contenidos (duración 215 horas)

Contenidos procedimentales

Principios anatomo-fisiológicos del aparato digestivo y órganos anexos:

\* Establecimiento de relaciones entre las diferentes partes del aparato digestivo y su función en los procesos de alimentación.

Fisiopatología del aparato digestivo:

\* Análisis de las repercusiones nutritivas de las patologías más frecuentes de cada una de las partes del aparato digestivo.

\* Selección de las dietas estándar recomendadas en cada patología.

\* Adaptación de la dieta según la edad, estado, necesidades y hábitos del paciente o cliente.

Fisiopatología de los procesos metabólicos:

\* Identificación de los trastornos de los lípidos atribuidos a dietas inadecuadas y análisis de la influencia de la alimentación en la génesis de estos trastornos.

\* Análisis de la importancia del tratamiento dietético como terapéutica inicial en las dislipemias.

\* Descripción de la correlación entre los valores de lipoproteínas y el riesgo de padecer patologías vasculares.

\* Descripción de las principales manifestaciones de los trastornos del metabolismo glucídico.

\* Clasificación de la diabetes mellitus y otras formas de intolerancia a la glucosa y criterios de diferenciación general de cada una.

\* Análisis de la importancia de la dieta en el tratamiento de la diabetes y de la necesidad de individualizarla según la naturaleza y gravedad de la enfermedad.

\* Identificación de los trastornos del metabolismo de las proteínas que requieren tratamiento dietético, formulación de los objetivos del tratamiento y su justificación.

\* Descripción de los estados carenciales y de los trastornos del metabolismo de las vitaminas y minerales, con el fin de adoptar las medidas dietéticas indicadas.

\* Identificación de las prácticas inadecuadas que afectan al estado nutricional de las personas obesas.

\* Análisis de los criterios de valoración de la causa y grado de disminución de peso.

\* Selección y adaptación de dietas estándar para diferentes patologías del sistema metabólico, según la edad, estado, necesidades y hábitos alimenticios del paciente o cliente.

Fisiopatología de otros aparatos y sistemas:

\* Clasificación etimológica de distintas patologías relacionándolas con el aparato o sistema correspondiente.

\* Análisis de las repercusiones o efectos adversos que en el estado nutricional de las personas tienen las distintas patologías asociadas a los diferentes aparatos y sistemas.

\* Análisis de las dietas tipo más adecuadas para las distintas patologías asociadas a los diferentes aparatos y sistemas.

Contenidos conceptuales

Digestión, absorción y metabolismo:

\* Órganos digestivos: resumen de su estructura.

\* Digestión:

-Digestión bucal: motilidad, secreción, deglución.

-Digestión gástrica: motilidad, jugo gástrico, regulación de secreción.

-Digestión intestinal: motilidad, secreciones, regulación de secreción.

-Función excretora del hígado, jugo pancreático.

-Intestino grueso: motilidad, formación de heces, defecación.

\* Absorción:

-Glúcidos.

-Lípidos.

-Proteínas.

-Agua y sustancias minerales.

\* Metabolismo:

-Mecanismos de integración corporal.

-Hormonas. Regulación y contra-regulación.

-Sistema hipotálamo-hipofisiario.

-Hormonas péptidas. Hormonas esteroideas.

-Metabolismo hidrocarbonado. Hormonas pancreáticas.

-Hormonas tiroideas.

-Metabolismo del Ca.

-Corteza supra-renal. Glucocorticoides.

-Equilibrio ácido-base. Equilibrio hidrosalino.

-Mecanismos y control de hambre-saciedad.

Fisiopatología de los procesos metabólicos:

\* Fisiopatología del metabolismo graso:

-Lipogénesis.

-Dislipemias

-Lipoidosis.

-Lipodistrofias.

\* Fisiopatología del metabolismo glucídico:

-Enzimopatías.

-Hiperglucemias: diabetes y síndromes de intolerancia a la glucosa.

-Hipoglucemias.

\* Fisiopatología del metabolismo proteico:

-Disproteinemias, hipoproteinemias y paraproteinemias.

-Nucleoproteínas y ácido úrico.

-Aminoácidos.

\* Desviaciones alimenticias:

-Obesidad.

-Delgadez.

Fisiopatología de los síndromes constitucionales.

\* Etiopatogenia de los síndromes constitucionales.

-Síndrome infeccioso febril.

-Síndrome neoplásico.

-Síndrome inmunodeficiente.

\* Repercusiones nutritivas.

Fisiopatología del aparato digestivo.

\* Etiopatogenia de los síndromes y enfermedades más frecuentes en:

-Cavidad oral.

-Esófago/estómago.

-Intestino delgado.

-Colon.

-Páncreas exocrino.

-Hígado y vía biliar.

\* Repercusiones nutritivas.

Fisiopatología de otros aparatos y sistemas:

\* Etiopatogenia de los síndromes y enfermedades más frecuentes en:

-Sistema endocrino.

-Aparato renal.

-Sistema sanguíneo.

-Sistema cardio-circulatorio.

-Aparato respiratorio.

-Aparato locomotor.

-Sistema nervioso.

#### Contenidos actitudinales

\* Valoración de la incidencia de la dieta en la etiología de determinados procesos patológicos.

\* Valoración de la influencia de la dieta en el tratamiento de diferentes patologías.

\* Valoración de la importancia de las prácticas dietéticas inadecuadas en las diferentes patologías.

\* Preocupación por aportar apoyo psicológico al paciente o cliente ante las repercusiones que su estado de salud le implica.

\* Mostrar una actitud respetuosa ante el aspecto morfológico de las personas que sufren algún tipo de desviación alimenticia.

\* Esforzarse por transmitirle al paciente o cliente la importancia del seguimiento de la prescripción dietética para el control de su enfermedad.

3.3.2. Módulo profesional 8: relaciones en el entorno de trabajo:

#### Capacidades terminales elementales

\* Describir las distintas vías y sentidos de la comunicación en el ámbito laboral que permitan recibir y emitir instrucciones e información, así como intercambiar ideas, asignar tareas y coordinar proyectos.

\* Utilizar eficazmente los sistemas de información en el medio laboral.

\* Analizar los conflictos que se originen en el entorno de trabajo y darles respuesta mediante la nego-

ciación y participación de todos los miembros del grupo.

\* Aplicar el método adecuado para preparar una negociación identificando las estrategias idóneas para la resolución de conflictos en la empresa.

\* Identificar los aspectos que caracterizan el proceso de toma de decisiones respetando y teniendo en cuenta las opiniones de los demás.

\* Liderar un equipo de trabajo adoptando el estilo más apropiado en cada situación.

\* Analizar comparativamente las funciones de dirección o mando y las de liderazgo teniendo en cuenta el tipo de autoridad que se ejerce y la responsabilidad que entrañan las tareas y compromisos asumidos.

\* Conducir, moderar y/o participar en reuniones colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes.

\* Describir las teorías y principios que sustentan la dinámica de grupos así como las ventajas del trabajo en grupo frente al trabajo individual.

\* Impulsar el proceso de motivación en el entorno laboral, facilitando la mejora en el ambiente de trabajo y el compromiso de las personas con los objetivos de la empresa.

\* Dinamizar los factores que favorecen la motivación en el trabajo y en especial las políticas generales de empresa sobre recursos humanos.

Contenidos (duración 55 horas)

Contenidos procedimentales

Comunicación en la empresa:

\* Producción de documentos.

\* Descripción de las diferentes formas y tipos de envío de información y documentación.

\* Identificación de las alteraciones producidas en la comunicación de un mensaje, en el que existe disparidad entre lo emitido y lo percibido.

\* Análisis de los procedimientos de control de entrada y salida de documentación e información.

Conflictos:

\* Identificación de la existencia de un conflicto.

\* Análisis de las causas del conflicto.

\* Selección de la alternativa adecuada para la resolución del conflicto.

\* Elección de supuestos conflictivos de actualidad con el objeto de elaborar un método para la recogida de información del conflicto, evaluación de los intereses puestos en juego y procedimiento interno para su solución.

Negociación:

\* Identificación de los principales aspectos de la negociación.

\* Aplicación de las técnicas concretas de negociación.

\* Cierre de la negociación.

Toma de decisiones:

\* Identificación de los aspectos que caracterizan el proceso de toma de decisiones.

\* Análisis de los factores que influyen en una decisión.

\* Determinación de la alternativa más adecuada aplicando el método de búsqueda.

Liderazgo:

\* Análisis comparativa de las funciones de dirección y las de liderazgo, teniendo en cuenta el tipo de autoridad que se ejerce.

\* Investigación mediante entrevistas u observaciones sobre qué estilo de mando predomina en las empresas del sector.

\* Delimitación del papel y competencias del mando intermedio.

Conducción y dirección de equipos de trabajo:

\* Análisis de la incidencia de la dinámica de grupos en el mundo laboral.

\* Selección de la técnica de trabajo en grupo más adecuada en función de las variables grupales.

\* Determinación de las habilidades sociales más elementales para conducir una reunión de trabajo.

\* Identificación de las distintas tipologías de participantes.

\* Descripción de problemas que se pueden desencadenar en el desarrollo de una reunión y propuesta de solución.

\* Simulación del desarrollo de una reunión de trabajo en la que se debe tomar una decisión sobre un problema laboral.

Motivación en el entorno laboral:

\* Análisis del proceso de motivación tomando ejemplos de la realidad.

\* Identificación de los elementos del proceso de la motivación diferenciando el significado de cada uno de ellos.

\* Contraste de las teorías de la motivación estableciendo relaciones entre ellas.

\* Análisis de la actitud humana ante el trabajo.

\* Selección de incentivos según las actitudes constatadas.

\* Aplicación de incentivos y efectos de los mismos.

Contenidos conceptuales

La comunicación en la empresa:

\* Tipos de comunicación.

\* Etapas de un proceso de comunicación.

\* Canales y redes de comunicación.



- \* Dificultades y barreras en la comunicación.
  - \* Recursos para manipular los datos de la percepción.
  - \* Comunicación en la empresa.
  - \* Control de la información.
- Conflictos:
- \* Clases.
  - \* Causas.
  - \* Formas de exteriorización.
  - \* Solución de conflictos.
- Negociación:
- \* Condiciones.
  - \* Estilos de negociación.
  - \* Fases en una negociación.
- Toma de decisiones:
- \* Factores que influyen en la toma de decisiones.
  - \* Fases del proceso decisorio.
  - \* Tipos de decisiones.
- Liderazgo:
- \* Características.
  - \* Teorías del liderazgo.
  - \* Estilos de dirección.
  - \* Supervisión del trabajo.
  - \* Delegación eficaz.
  - \* Políticas de empresa.
- Conducción y dirección de equipos de trabajo:
- \* Características de los grupos.
  - \* Funcionamiento de los grupos.
  - \* Técnicas de dinámica y dirección de grupos.
  - \* Tipos de reuniones.
  - \* Preparación de reuniones.
  - \* Desarrollo.
  - \* Problemas que presentan las reuniones.
- Motivación en el entorno laboral:
- \* Concepto.
  - \* Principales teorías de motivación.
  - \* Factores motivacionales.
  - \* Sistemas de motivación en el entorno laboral: programas de formación, políticas salariales.

#### Contenidos actitudinales

- La comunicación en la empresa:
- \* Cuidado en la elaboración y la transmisión de mensajes para facilitar su comprensión.
  - \* Reacción creativa ante las barreras comunicativas.

- \* Aceptación de la necesidad de integrar los propios comunicados en un sistema de información empresarial planificado.

- \* Hábito y capacidad para el manejo de grandes bloques de información sintetizando su contenido en función de los objetivos y destinatarios.

#### Conflictos:

- \* Cordialidad a la hora de establecer relaciones con los demás.

- \* Respeto ante opiniones, conductas o ideas no coincidentes con las propias, demostrando una actitud tolerante con ellas.

- \* Comportamiento hábil para manipular situaciones de confrontación entre individuos.

- \* Comportamiento responsable y coherente para resolver un conflicto.

#### Negociación:

- \* Sensibilización para captar los matices de una negociación, valorando sus implicaciones.

- \* Imparcialidad a la hora de escuchar a cada una de las partes.

- \* Apreciación del poder de influencia.

- \* Destreza para elegir la alternativa de resolución más adecuada.

#### Toma de decisiones:

- \* Toma de conciencia de la importancia que implica el proceso de toma de decisiones para la vida personal, social y laboral.

- \* Valoración crítica de las técnicas que se utilizan en la resolución de problemas.

- \* Predisposición responsable para aceptar la toma de decisión que el grupo considerara como la más adecuada.

- \* Responsabilidad en la acción de integrar las decisiones adoptadas en el ámbito laboral.

#### Liderazgo:

- \* Valoración de la entrega y la responsabilidad que implican las funciones de dirección.

- \* Cuidado en el modo y la forma de organizar y dirigir las tareas de los subordinados.

- \* Aplicación de los mecanismos necesarios para realizar una delegación eficaz.

- \* Interés y curiosidad por descubrir las posibilidades y tipos de liderazgo en un mismo y en los miembros de los grupos a los que pertenecemos.

#### Conducción/dirección de equipos de trabajo:

- \* Fomento de iniciativas dirigidas al trabajo en grupo.

- \* Toma de conciencia de que la participación y colaboración son necesarias para el logro de los objetivos de la empresa.

\* Valoración del papel y competencias del mando intermedio en una organización.

\* Respeto por las personas y su libertad individual dentro de un grupo social.

Motivación en el entorno laboral:

\* Valoración de la influencia de la motivación en el desarrollo profesional.

\* Responsabilidad ante los prejuicios existentes acerca de las actividades humanas en el mundo laboral.

\* Fomento de los sistemas de motivación de carácter responsable, creativo y que potencien el desarrollo personal.

### 3.3.3. Módulo profesional de proyecto integrado:

Duración: 90 horas.

Nº	Capacidades terminales elementales	Actividades formativas de referencia
1.	Identificar, dentro del entorno profesional y de trabajo, el sector en el que se va a desarrollar el proyecto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Seleccionar, dentro del apartado del entorno profesional y de trabajo del DBC, el subsector en el que se va a desarrollar el proyecto.</li> <li>* Buscar información específica sobre el subsector elegido.</li> <li>* Elaborar el guión de trabajo que se va a seguir para la realización del proyecto.</li> </ul>
2.	Clarificar la tipología, organización y funciones del proyecto para planificar los recursos necesarios y analizar su viabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Definir la tipología del proyecto en función del servicio, gabinete y/u organización destinataria.</li> <li>* Establecer el organigrama del personal necesario para desarrollar el proyecto.</li> <li>* Diseñar la metodología de trabajo más adecuada para optimizar los resultados del proyecto.</li> </ul>
3.	Analizar las características y necesidades del contexto en el que se pretende aplicar la iniciativa, utilizando las estrategias e instrumentos adecuados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Analizar los aspectos que pueden incidir en el desarrollo de la actividad: culturales, geográficos, económicos...</li> <li>* Analizar las características específicas de los destinatarios del proyecto.</li> </ul>
4.	Organizar los espacios, tiempo y/o materiales en función de las características y las señales de identidad del proyecto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Organización y descripción de los espacios en los que se desarrollará la actividad.</li> <li>* Selección de los recursos materiales más adecuados para el desarrollo de la actividad.</li> <li>* Definición de los criterios de uso, mantenimiento y conservación de los medios técnicos.</li> </ul>
5.	Planificar el proceso de atención al paciente o cliente, en función de sus necesidades.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Análisis de los componentes de la unidad de trabajo.</li> <li>* Planificación de objetivos, fases, operaciones y recursos necesarios para una adecuada atención al paciente o cliente.</li> </ul>
6.	Seleccionar los pasos necesarios para la adecuación del proyecto a la normativa legal establecida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Identificación y selección de la normativa legal que regula el subsector elegido para el proyecto.</li> <li>* Identificación y elaboración de la documentación legal específica para la regularización del proyecto en las administraciones pertinentes.</li> </ul>
7.	Elaborar el estudio económico del proyecto analizando su viabilidad en función de los ingresos y los costes y diseños estratégicos de promoción de la empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cálculo de los requerimientos económicos necesarios para la ejecución del proyecto.</li> <li>* Análisis, si procede, de los posibles ingresos que pueda generar la empresa.</li> <li>* Determinación de la viabilidad económica del proyecto en función del presupuesto.</li> </ul>

Nº	Capacidades terminales elementales	Actividades formativas de referencia
8.	Establecer criterios de evaluación que permitan tomar decisiones para mejorar el proyecto y prevenir el fracaso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Elaboración de los materiales destinados a la difusión del proyecto ante diferentes colectivos a los que puede ir dirigido.</li> <li>* Análisis y/o establecimiento de los criterios de calidad y/o calidad asistencial, en la prestación del servicio al paciente o cliente.</li> <li>* Selección de métodos de control de calidad y evaluación de resultados.</li> <li>* Diseño de las estrategias que permiten reconducir el proyecto cuando no se logren los objetivos previstos.</li> </ul>

### 3.4. Módulo profesional de formación en centros de trabajo:

Duración: 380 horas.

Nº	Capacidades terminales elementales	Actividades formativas de referencia
1.	Participar en la planificación y organización del gabinete de nutrición y dietética.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Recepción y distribución del material de la unidad o gabinete en función de las necesidades de las distintas áreas de trabajo.</li> <li>* Almacenamiento del material respetando las normas de seguridad e higiene para su correcta conservación.</li> <li>* Control del material respetando la realización de las órdenes del pedido necesarias para el correcto mantenimiento de las existencias.</li> <li>* Elaboración de documentación no clínica utilizando, en su caso, programas informáticos para aumentar la eficacia del servicio.</li> <li>* Elaboración de presupuestos y facturas de intervenciones o actos sanitarios.</li> </ul>
2.	Colaborar en la planificación del proceso de atención al paciente o cliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Planificación y temporalización de la orden de citación de pacientes.</li> <li>* Recepción del paciente o cliente y recogida de sus datos.</li> <li>* Elaboración de documentación clínica. Utilización, en su caso, del archivo central.</li> </ul>
3.	Realizar historias dietéticas de personas sin patología evidente y de personas con patologías específicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Selección del material de somatometría necesario para obtener los parámetros antropométricos del paciente y calibración de los equipos y aparatos que así lo requieran.</li> <li>* Obtención y registro, en la historia dietética, de los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del paciente.</li> </ul>
4.	Realizar la caracterización dietética específica de una persona y/o colectivo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Elaboración de la encuesta dietética más adecuada a cada persona y registro de los datos obtenidos.</li> <li>* Valoración de los datos obtenidos en los estudios antropométricos realizados al paciente o cliente para determinar sus necesidades nutricionales.</li> <li>* Valoración de las necesidades calóricas y nutricionales de las personas según la edad, sexo y tipo de actividad física.</li> <li>* Cálculo del valor de la ingesta recomendado en función de los datos obtenidos.</li> </ul>
5.	Elaborar dietas equilibradas para individuos y/o colectivos sin patología específica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Identificación de los requerimientos nutricionales del individuo y/o colectivo y determinación del aporte calórico necesario.</li> <li>* Selección de los alimentos necesarios para que la dieta sea equilibrada y adaptada a las condiciones socioculturales y económicas del individuo y/o colectivo.</li> <li>* Selección de los alimentos de sustitución de los incluidos en la dieta, conservando su valor nutritivo y cubriendo los requerimientos nutricionales del individuo y/o colectivo.</li> </ul>

Nº	Capacidades terminales elementales	Actividades formativas de referencia
		* Diseño y realización de encuestas de aceptación y seguimiento de la dieta y análisis de los datos obtenidos para valorar la necesidad de realizar adaptaciones.
6.	Elaborar dietas adaptadas a cada paciente o cliente según su patología específica, siguiendo la prescripción facultativa.	* Interpretación de la prescripción médica del paciente o cliente y análisis de las especificaciones dietéticas indicadas en ella. * Registro de la prescripción médica y realización de la encuesta dietética y rellenado de la historia dietética. * Elaboración de la dieta adaptada a cada paciente o cliente, eligiendo los alimentos para que sea equilibrada y se adapte en lo posible a sus gustos y economía. * Realización de la encuesta de aceptación y seguimiento de la dieta para valorar la necesidad de realizar adaptaciones en ella.
7.	Controlar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad alimenticia e higiénico-sanitaria.	* Calibración y mantenimiento de los equipos de análisis. * Identificación de los puntos de muestreo de la cadena de producción/distribución de alimentos, a partir de las características de puntos críticos y según las ordenes recibidas. * Toma de muestras según el tipo de alimentos y parámetros para investigar. * Realización de los análisis in situ según los protocolos técnicos normalizados. * Registro de los datos obtenidos.
8.	Envasar, conservar, transportar, registrar y remitir muestras de alimentos al laboratorio de análisis en las condiciones adecuadas.	* Envasado, etiquetado y precintado de muestras según las normas legales y de procedimiento. * Conservación y transporte de las muestras garantizando su inalterabilidad hasta su recepción en el laboratorio. * Registro y envío de las muestras al laboratorio según los protocolos establecidos.
9.	Supervisar la conservación, manipulación y transformación de alimentos para consumo humano.	* Comprobación de la calidad higiénica de los alimentos adquiridos para el servicio o empresa. * Supervisión de los procesos de almacenamiento y conservación de los alimentos, para garantizar su calidad higiénico-sanitaria. * Control, mantenimiento y vigilancia de los sistemas de higienización de los alimentos según las normas de calidad. * Control y vigilancia de la manipulación de alimentos para evitar su posible contaminación y para mantener sus características nutritivas. * Supervisión del proceso de transformación de alimentos para consumo humano controlando que el tiempo y temperatura de cocinado no alteren su calidad. * Control y supervisión de las condiciones higiénico-sanitarias de las cocinas y comedores colectivos para determinar si cumplen la normativa legal en cuanto a la seguridad e higiene de las instalaciones.
10.	Analizar estudios epidemiológicos sobre hábitos alimenticios de colectivos y poblaciones, participando en su diseño y realización.	* Diseño del estudio. * Selección de la muestra. * Elaboración de la encuesta. * Realización del estudio. * Análisis de los datos obtenidos utilizando programas informáticos. * Interpretación de resultados.
11.	Participar en la formación de pacientes, familiares y población en general, transmitiendo la información y los conocimientos necesarios para la mejora de conductas y fomento de hábitos saludables.	* Transmisión de información a pacientes y familiares para corregir y evitar hábitos no saludables, seleccionando las actividades y materiales de apoyo más adecuados.

Nº	Capacidades terminales elementales	Actividades formativas de referencia
		* Colaboración en el diseño y aplicación de programas de educación en nutrición y alimentación para la población general y para individuos y/o colectivos con patologías específicas. * Aplicación de técnicas de apoyo psicológico que permitan potenciar el seguimiento de la dieta. * Planificación de charlas con colectivos de consumidores, sobre la presentación, envasado, etiquetado y fraudes alimenticios más frecuentes. * Determinación de los criterios básicos que se les deben dar a conocer a los consumidores para que puedan planificar una alimentación equilibrada.

### 3.5. Módulo profesional de formación y orientación laboral:

#### Capacidades terminales elementales

- \* Analizar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a la salud.
- \* Aplicar, en el ámbito laboral, las medidas de protección y prevención que correspondan a las situaciones de riesgos existentes.
- \* Analizar las actuaciones que se seguirán en caso de accidentes de trabajo.
- \* Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.
- \* Analizar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta propia o por cuenta ajena.
- \* Analizar las propias capacidades e intereses así como los itinerarios profesionales más idóneos.
- \* Identificar el proceso para una buena orientación e integración del trabajador en la empresa.
- \* Identificar las ofertas de trabajo en el sector productivo referido a sus intereses.
- \* Analizar los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- \* Describir el sistema de protección social.
- \* Interpretar los datos de la estructura socioeconómica de la Comunidad Autónoma de Galicia, identificando las diferentes variables implicadas y las consecuencias de sus posibles variaciones.
- \* Analizar la organización y la situación económica de una empresa del sector, interpretando los parámetros económicos que la determinan.
- \* Analizar el tejido empresarial de Galicia comparándolo con el de otras comunidades autónomas.
- \* Analizar la evolución socioeconómica del sector productivo en la Comunidad Autónoma de Galicia.

Contenidos (duración 55 horas)

#### Contenidos procedimentales

#### Salud laboral:

- \* Localización de la normativa aplicable en materia de seguridad tanto para la empresa como para los trabajadores.

\* Aplicación de las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en una situación simulada.

\* Identificación de los factores de riesgos en un contexto concreto.

\* Determinación de las formas de actuación ante los riesgos encontrados.

\* Identificación de anomalías en las máquinas y herramientas del taller.

\* Determinación de los equipos de protección individual.

Legislación y relaciones laborales:

\* Identificación de las distintas modalidades de contratación.

\* Identificación de los derechos y obligaciones de los empresarios y trabajadores.

\* Interpretación de un convenio colectivo, relacionándolo con las normas del Estatuto de los trabajadores.

\* Elaboración de una hoja de salario.

\* Aplicación de la normativa de la Seguridad Social en cada caso concreto.

Orientación e inserción sociolaboral:

\* Elaboración del currículum vitae y actividades complementarias del mismo.

\* Identificación y definición de actividades profesionales.

\* Localización de instituciones formativas así como investigación y temporalización de sus planes de estudios.

Principios de economía:

\* Lectura e interpretación, de diferentes artículos de prensa y de textos técnicos, sobre diferentes temas económicos.

\* Manejo e interpretación de tablas económicas.

\* Analizar las causas o variables que pueden influir en la inversión, consumo y ahorro, tanto en las economías domésticas, como en las empresas.

Economía y organización de la empresa:

\* Análisis de las empresas de la localidad donde esté situado el instituto para estudiar las características generales, comerciales, financieras, etc.

\* Confección de organigramas de diferentes empresas y estudio de las necesidades específicas de cada una.

El sector productivo en la Comunidad Autónoma de Galicia:

\* Análisis de una empresa del sector.

\* Comparación y clasificación de las distintas empresas del sector.

\* Lectura y análisis de un convenio colectivo del sector.

Contenidos conceptuales

Salud laboral:

\* Condiciones de trabajo y seguridad.

\* Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos y organizativos.

\* Daños profesionales.

\* Medidas de prevención y protección.

\* Marco legal de prevención laboral.

\* Notificación e investigación de accidentes.

\* Estadística para la seguridad.

\* Primeros auxilios.

Legislación y relaciones laborales:

\* Derecho laboral nacional y comunitario.

\* Contrato de trabajo.

\* Modalidades de contratación.

\* Modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

\* Órganos de representación de los trabajadores.

\* Convenios colectivos.

\* Conflictos colectivos.

\* Seguridad Social y otras prestaciones.

Orientación e inserción sociolaboral:

\* Mercado de trabajo.

\* La autoorientación profesional.

\* El proceso de búsqueda de empleo. Fuentes de información y empleo.

\* Trabajo asalariado, en la Administración y por cuenta propia. La empresa social.

\* Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales.

\* Itinerarios formativos/professionalizadores.

Principios de economía:

\* Variables macroeconómicas e indicadores socioeconómicos.

\* Relaciones socioeconómicas internacionales.

Economía y organización de la empresa:

\* La empresa: tipos de modelos organizativos. Áreas funcionales. Organigramas.

\* Funcionamiento económico de la empresa:

-Patrimonio de la empresa.

-Obtención de recursos: financiamiento propio y ajeno.

-Interpretación de estados de cuentas anuales.

-Costes fijos y variables.

El sector productivo en la Comunidad Autónoma de Galicia:

- \* Tipología y funcionamiento de las empresas.
- \* Evolución socio-económica del sector.
- \* Situación y tendencia del mercado de trabajo.

**Contenidos actitudinales**

- \* Respetto por la salud personal y colectiva.
- \* Interés por las condiciones de salud en el trabajo.
- \* Valoración del medio ambiente como patrimonio común.
- \* Interés por conocer y respetar las disposiciones legales por las que se rigen los contratos laborales.
- \* Valoración y cumplimiento de la normativa laboral.
- \* Igualdad ante las diferencias socio-culturales y trato no discriminatorio en todos los aspectos inherentes a la relación laboral.

- \* Toma de conciencia de los valores personales.
- \* Actitud emprendedora y creativa para adaptarse a las propias necesidades y aspiraciones.
- \* Preocupación por el mantenimiento de la ética profesional.

\* Valoración de la importancia de la utilización de los bienes de uso común y público, así como bienes libres de uso cotidiano, por ejemplo el agua.

- \* Valoración crítica de una economía de mercado.
- \* Valoración positiva de la actuación del trabajo en equipo.

\* Toma de conciencia de que las cooperativas que se están constituyendo con la finalidad fundamental de crear empleo.

**4. Ordenación académica e impartición.**

**4.1. Criterios de prioridad en la admisión de alumnado para acceder a este ciclo formativo:**

En la admisión de alumnos en centros sostenidos con fondos públicos a este ciclo formativo, cuando no existan plazas suficientes, se aplicarán sucesivamente los siguientes criterios de prioridad:

\* Haber cursado la siguiente modalidad de bachillerato:

-Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.

\* El expediente académico del alumno en el que se valorará sucesivamente la nota media y haber cursado la siguiente materia de bachillerato:

-Biología.

**4.2. Profesorado:**

**4.2.1. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de dietética:**

Nº	Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
1	Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética	Procesos sanitarios	Profesor de enseñanza secundaria
2	Alimentación equilibrada	Procedimientos sanitarios y asistenciales	Profesor técnico de FP
3	Dietoterapia	Procesos sanitarios	Profesor de enseñanza secundaria
4	Control alimentario	Procedimientos sanitarios y asistenciales	Profesor técnico de FP
5	Microbiología y higiene alimentaria	Procedimientos sanitarios y asistenciales	Profesor técnico de FP
6	Educación sanitaria y promoción de la salud	Procesos sanitarios	Profesor de enseñanza secundaria
7	Fisiopatología aplicada a la dietética	Procesos sanitarios Asesoría y procesos de imagen personal	Profesor de enseñanza secundaria Profesor de enseñanza secundaria
8	Relaciones en el entorno de trabajo	Formación y orientación laboral	Profesor de enseñanza secundaria
9	Formación y orientación laboral	Profesor de enseñanza secundaria	Profesor de enseñanza secundaria

**4.2.2. Materias de bachillerato que pueden ser impartidas por el profesorado de las especialidades relacionadas en este decreto:**

Materias	Especialidad del profesorado	Cuerpo
Biología	Procesos sanitarios Asesoría y procesos de imagen personal	Profesor de enseñanza secundaria Profesor de enseñanza secundaria
Economía	Formación y orientación laboral (1)	Profesor de enseñanza secundaria
Economía y organización de empresas	Formación y orientación laboral (1)	Profesor de enseñanza secundaria

(1) Título de licenciado en administración y dirección de empresas, licenciado en ciencias empresariales, licenciado en ciencias actuariales y financieras, licenciado en economía, licenciado en investigación y técnicas de mercado, diplomado en ciencias empresariales y diplomado en gestión y administración pública.

**4.2.3. Titulaciones declaradas equivalentes para efectos de docencia:**

Las titulaciones declaradas equivalentes, para efectos de docencia para el ingreso en las especialidades del cuerpo de profesores de enseñanza secundaria de este título son las que figuran en la tabla. También son equivalentes para efectos de docencia las titulaciones homólogas a las especificadas según el R.D. 1954/1994, de 30 de septiembre.

Especialidad del profesorado	Titulación declarada equivalente para efectos de docencia
Procesos sanitarios	-Diplomado en enfermería
Formación y orientación laboral	-Diplomado en ciencias empresariales -Diplomado en relaciones laborales -Diplomado en trabajo social -Diplomado en educación social -Diplomado en gestión y administración pública

**4.3. Requisitos mínimos de espacios e instalaciones para impartir estas enseñanzas:**

De conformidad con lo establecido en el R.D. 777/1998, de 30 de abril, el ciclo formativo

de formación profesional de grado superior de dietética requiere, para la impartición de las enseñanzas relacionadas en este decreto, los siguientes espacios mínimos:

Espacio formativo	Superficie (30 alumnos)	Superficie (20 alumnos)	Grado de utilización
Laboratorio de análisis	90 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	30%
Aula polivalente	60 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>	70%

\* La superficie indicada en la segunda columna de la tabla corresponde al número de puestos escolares establecido en el artículo 35 del R.D. 1004/1991, de 14 de junio. Podrán autorizarse unidades para menos de treinta puestos escolares, por el que será posible reducir los espacios formativos proporcionalmente al número de alumnos, tomando como referencia para la determinación de las superficies necesarias las cifras indicadas en las columnas segunda y tercera de la tabla.

\* El grado de utilización expresa en tanto por ciento la ocupación en horas del espacio prevista para la impartición de las enseñanzas, por un grupo de alumnos, respecto a la duración total de estas enseñanzas.

\* En el margen permitido por el grado de utilización, los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por otros grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, u otras etapas educativas.

\* En todo caso, las actividades de aprendizaje asociadas a los espacios formativos (con la ocupación expresada por el grado de utilización) podrán realizarse en superficies utilizadas también para otras actividades formativas afines.

\* No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cierres.

4.4. Convalidaciones, correspondencias y acceso a estudios universitarios:

4.4.1. Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional:

- \* Alimentación equilibrada.
- \* Control alimenticio.
- \* Microbiología e higiene alimenticia.
- \* Educación sanitaria y promoción de la salud.

4.4.2. Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral:

\* Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética.

- \* Alimentación equilibrada.
- \* Control alimenticio.
- \* Microbiología e higiene alimenticia.
- \* Formación en centros de trabajo.
- \* Formación y orientación laboral.

4.4.3. Acceso a estudios universitarios:

- \* Maestro (en todas sus especialidades).

- \* Diplomado en educación social.
- \* Diplomado en enfermería.
- \* Diplomado en fisioterapia.
- \* Diplomado en logopedia.
- \* Diplomado en podología.
- \* Diplomado en terapia ocupacional.
- \* Diplomado en trabajo social.

4.5. Distribución horaria:

\* Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizan de la siguiente forma:

Horas totales	Denominación de los módulos
	1º, 2º y 3º trimestre
80	Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética
290	Alimentación equilibrada
185	Control alimentario
215	Fisiopatología aplicada a la dietética
55	Relaciones en el entorno de trabajo
55	Formación y orientación laboral
	4º, 5º y 6º trimestre
220	Dietoterapia
220	Microbiología e higiene alimentaria
130	Educación sanitaria y promoción de la salud
90	Proyecto integrado
380	Formación en centros de trabajo

\* Las horas de libre disposición del centro en este ciclo formativo son 80, que se utilizarán en los tres primeros trimestres.