

DECRETO FORAL /, de de, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior, correspondiente al título de Técnica o Técnico Superior en Dietética en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, regula la organización y los principios generales de estructura y ordenación de las enseñanzas profesionales dentro del sistema educativo, articulando el conjunto de las etapas, niveles y tipos de enseñanzas en un modelo coherente en el que los ciclos formativos cumplen importantes funciones ligadas al desarrollo de capacidades profesionales, personales y sociales, situadas, esencialmente, en los ámbitos de la cualificación profesional, la inserción laboral y la participación en la vida adulta.

La Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de Educación, introduce factores de importancia referidos a la competencia digital, a la perspectiva de género y afecta a aspectos concernientes a la formación profesional, tales como el fomento de la Formación Profesional, facilita su acceso desde las enseñanzas de régimen especial y, además, ratifica que quienes hayan superado un ciclo de grado básico puedan obtener el título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, entre otras cuestiones relevantes.

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional ha concretado la necesidad de reinventar el modelo de Formación Profesional para dar respuesta a las necesidades de la ciudadanía, a lo largo de toda su vida laboral, así como a las de la realidad productiva. Se evita así poner en riesgo objetivos fundamentales para el siglo XXI, ya que el fuerte cambio tecnológico y económico al que estamos sometidos exige una adecuada cualificación y flexibilidad del capital humano para adaptarse a las circunstancias cambiantes de la economía y de la tecnología. Esta Ley Orgánica establece la relación con otras enseñanzas del sistema educativo, universitarias y no universitarias, creando un itinerario formativo completo. Además, modifica sustancialmente las condiciones de acceso a los ciclos de formación profesional en cuanto a requisitos formativos de acceso. Asimismo, en su disposición final tercera se establece que la ordenación de las enseñanzas de formación profesional comprendidas en el articulado del capítulo V, del Título I, de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, se entenderá efectuada de acuerdo con lo que se dispone en la referida Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, y que todas las referencias en la normativa a estos preceptos, se entenderán asimismo efectuadas con lo que se dispone en la misma.

Los aspectos señalados en la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, conducentes, entre otros, a la modernización de la formación profesional, se instrumentalizan a través del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Este desarrollo reglamentario constituye el marco normativo en el que se regulan numerosos aspectos que van a servir para la progresiva adaptación del Sistema de Formación Profesional al modelo que se plantea en la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo.

Entre esos aspectos, el artículo 4 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, establece la nueva organización de las ofertas formativas de Formación Profesional, que se estructuran en cinco grados (A, B, C, D, E); el grado D engloba los ciclos formativos de grado básico, grado medio y grado superior.

Por otra parte, el artículo 7 del citado real decreto, atribuye a las Administraciones educativas la competencia para el establecimiento de los currículos correspondientes al grado superior, respetando las atribuciones competenciales establecidas en el artículo 6 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y de acuerdo con lo prescrito por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, manteniendo en todo caso los elementos contemplados en el currículo básico. Asimismo, el artículo 8 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, señala que la actualización de los currículos será de cumplimiento obligado por las Administraciones, en los términos competenciales establecidos para cada uno de los grados. Adicionalmente, en los anexos del mencionado real decreto, se establecen los currículos básicos de los nuevos módulos que se incorporan a los ciclos formativos que integran el grado superior.

Finalmente, la disposición transitoria segunda del Real decreto 659/2023, de 18 de julio, establece que, hasta tanto no se proceda reglamentariamente a su modificación, permanecerá vigente la ordenación de los títulos de formación profesional básica, de grado medio o de grado superior recogida en cada uno de los reales decretos por los que se establecen.

Como consecuencia de todo el anterior desarrollo normativo derivado de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, citada en los párrafos anteriores, el Gobierno de Navarra debe asumir el mandato legal de

modificar, para su actualización y ajuste a la normativa vigente, los decretos forales por los que se establecen las estructuras y los currículos de los títulos de Técnica o Técnico Superior de Formación Profesional en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.

Mediante este decreto foral se establecen la estructura y el currículo del ciclo formativo de grado superior que permite la obtención del título de Técnica o Técnico Superior en Dietética. Este currículo desarrolla el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnica o Técnico Superior en Dietética y se fijan sus enseñanzas mínimas, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, en ejercicio de las competencias que en esta materia tiene la Comunidad Foral de Navarra, reconocidas en el artículo 47 de la Ley Orgánica 13/1982, de 10 de agosto, de Reintegración y Amejoramiento del Régimen Foral de Navarra.

En esta regulación se contemplan los siguientes elementos que configuran el currículo de este título:

Las competencias profesionales del Título de Técnica o Técnico Superior en Dietética organizadas como unidades de competencia son: organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete; elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales; elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específicas; controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietéticas; supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano; promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

El Técnico o Técnico Superior en Dietética podrá ejercer su actividad profesional principalmente en el sector sanitario, en el área de atención sanitaria y promoción de la salud, pudiendo asimismo participar en los sectores de hostelería, restauración e industria alimentaria.

Los principales subsectores en los que se 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 alimentaria: departamento de diseño de alimentos preparados y precocinados. Departamento de promoción de productos alimentarios. Control y formación de manipuladores de alimentos.

Este o esta 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 alimentaria destinados a otros u otras profesionales sanitarios, de servicios de restauración o a grupos de población, participará en la elaboración de mapas alimentarios y supervisará la calidad higiénico-dietética de los alimentos.
- En empresas de catering, de restauración e industrias alimentarias prestará asesoramiento sobre adquisición, conservación, manipulación, transformación y promoción de productos alimentarios y composición de dietas y menús tipo o adaptados a colectivos concretos de población.

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 alimentarios.
- Conocimiento de los alimentos; composición química, valor nutritivo, calidad higiénico-dietética, condiciones de conservación.
- Diseño, interpretación y tabulación de encuestas.
- Elaboración de mapas alimentarios.
- Conocimientos 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.

La cualificación profesional identificada y expresada en el perfil del título responde a las necesidades de cualificación en el segmento del trabajo técnico de los procesos tecnológicos de dietética.

A este técnico o técnica, en el marco de sus funciones y objetivos asignados por los técnicos y técnicas o personas 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.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Educación y de conformidad con la decisión adoptada por el Gobierno de Navarra en sesión celebrada el día de 202.....

DECRETO:

Artículo 1. Objeto.

El presente Decreto Foral tiene por objeto el establecimiento de la estructura y el currículo oficial del título de Técnica o Técnico Superior en Dietética, correspondiente a la familia profesional de Sanidad, en el ámbito territorial de la Comunidad Foral de Navarra.

Artículo 2. Identificación

El título de Técnica o Técnico Superior en Dietética queda identificado por los siguientes elementos:

- a) Denominación: Dietética.
- b) Nivel: 3-Formación Profesional de Grado Superior
- c) Duración: 2.000 horas.
- d) Familia Profesional: Sanidad.

- e) Referente europeo: CINE - 5b (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).
- f) Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente: nivel 5A.

Artículo 3. Referencia del sistema productivo.

El perfil profesional del título, concretado en la competencia general, las competencias profesionales, las unidades de competencia, así como las realizaciones y los dominios profesionales de esta últimas, junto con la posición en el entorno productivo, se detallan en el anexo I del presente decreto foral.

Artículo 4. Currículo.

1. Los objetivos generales del ciclo formativo del título de Técnica o Técnico Superior en Dietética y los módulos profesionales que lo componen quedan recogidos en el anexo II del presente decreto foral.

2. Los centros educativos de formación profesional en los que se imparta este ciclo formativo elaborarán una programación didáctica para cada uno de los distintos módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del mismo. Dicha programación será objeto de concreción a través de las correspondientes unidades de trabajo que la desarrollen.

3. Las programaciones didácticas podrán incluir adaptaciones curriculares de acceso al currículo con el fin de que el alumnado con necesidades educativas especiales pueda alcanzar las competencias y los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado.

4. Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán en dos cursos académicos:

a) Son módulos profesionales del primer curso:

- Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de Dietética.
- Alimentación equilibrada.
- Control alimentario.
- Fisiopatología aplicada a la dietética.
- Relaciones en el entorno de trabajo.
- Formación y orientación laboral.

b) Son módulos profesionales del segundo curso:

- Dietoterapia.
- Microbiología e higiene alimentaria.
- Educación sanitaria y promoción de la salud.
- Formación en centro de trabajo.

Artículo 5. Acceso al ciclo formativo.

El acceso al ciclo formativo objeto de regulación en el presente decreto foral requerirá el cumplimiento de las condiciones establecidas en el artículo 112 y en la disposición adicional sexta del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

Artículo 6. Accesos desde el ciclo a otros estudios.

1. El título de Técnica o Técnico Superior en Dietética permite el acceso directo a cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.

2. El título de Técnica o Técnico Superior en Dietética permite el acceso directo a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan.

Artículo 7. Convalidaciones y exenciones.

1. Las condiciones de convalidación de módulos profesionales del presente título se atenderán a lo establecido en el artículo 126 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

2. La convalidación de módulos profesionales entre formaciones del Sistema de Formación Profesional y formaciones propias de regulaciones previas del mismo se regirá por lo señalado en el artículo 127 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

Para aquellos títulos establecidos con anterioridad al 5 de marzo de 2017, será de aplicación lo dispuesto en el Real Decreto 1085/2020, de 9 de diciembre, por el que se establecen convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de Formación Profesional del sistema educativo español y las medidas para su aplicación, y se modifica el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de formación profesional del sistema educativo.

3. El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo podrá ser objeto de exención, total o parcial, conforme a lo que se determine en la normativa reguladora de este módulo.

Artículo 8. Profesorado.

1. La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado de los cuerpos de catedráticos o catedráticas de Enseñanza Secundaria, de profesorado de Enseñanza Secundaria y del cuerpo a extinguir de profesorado técnico de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el anexo III de este decreto foral.

2. Las condiciones de acceso a los cuerpos a que se refiere el apartado anterior serán las recogidas en el Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero.

3. Para la impartición de módulos profesionales en centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, las titulaciones requeridas y los requisitos necesarios para el profesorado serán los mismos que los exigidos para las especialidades de los cuerpos docentes a que se refiere el primer apartado, según la atribución docente que se establece para cada módulo en el anexo III. En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales y, si dichos elementos citados no estuvieran incluidos, además de la titulación, deberá acreditarse, mediante certificación, una experiencia laboral de, al menos, tres años en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

4. En caso de contar con otros perfiles colaboradores, estos deberán cumplir los requisitos indicados en el capítulo IV del título V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

Artículo 9. Espacios y equipamientos.

1. Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el anexo IV de este decreto foral.

2. Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se deriven de los módulos profesionales que se imparten en cada uno de los espacios. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) La superficie se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo y deberá permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje con la ergonomía y la movilidad requeridas dentro del mismo.

b) Deberán cubrir la necesidad espacial de mobiliario, equipamiento e instrumentos auxiliares de trabajo.

c) Deberán respetar los espacios o superficies de seguridad que exijan las máquinas y equipos en funcionamiento.

d) Respetarán la normativa sobre prevención de riesgos laborales, la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo, la normativa sobre igualdad de oportunidades, diseño para todas y todos y accesibilidad universal, y cuantas otras normas sean de aplicación.

3. Los espacios formativos establecidos podrán ser ocupados por diferentes grupos de alumnos y alumnas que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.

4. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

5. Los equipamientos que se incluyen en cada espacio han de ser los necesarios y suficientes para garantizar la adquisición de las competencias de los módulos profesionales y la calidad de la enseñanza al alumnado. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.

b) La cantidad y características del equipamiento deberá estar en función del número de alumnos y alumnas y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

6. El Departamento de Educación velará para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los módulos correspondientes, y para que se ajusten a las demandas que plantea la evolución de las enseñanzas, garantizando así la calidad de las mismas.

Artículo 10. Evaluación

La evaluación de las enseñanzas del ciclo formativo de grado superior de Dietética se realizará teniendo en cuenta las capacidades terminales y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo, de acuerdo con lo previsto al efecto en Orden Foral 21/2019, de 5 de marzo, de la Consejera de Educación, por la que se regula la evaluación y acreditación académica del alumnado de grado medio y grado superior de Formación Profesional del Sistema Educativo de la Comunidad

Disposición Final. Desarrollo normativo.

Se faculta a la persona titular del Departamento de Educación para desarrollar cuantas normas sean precisas para la adecuada aplicación de lo dispuesto en el presente decreto foral.

ÍNDICE

ANEXO I

1. REFERENCIA DEL SISTEMA PRODUCTIVO.

1.1. Perfil profesional.

- 1.1.1. Competencia general.
- 1.1.2. Capacidades profesionales.
- 1.1.3. Unidades de competencia.
- 1.1.4. Realizaciones y dominios profesionales.

1.2. Evolución de la competencia profesional.

- 1.2.1. Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos.
- 1.2.2. Cambios en las actividades profesionales.
- 1.2.3. Cambios en la formación.

1.3. Posición en el entorno productivo.

- 1.3.1. Entorno profesional y de trabajo.
- 1.3.2. Entorno funcional y tecnológico.

ANEXO II

2. CURRÍCULO.

2.1. Objetivos generales del ciclo formativo.

2.2. Módulos profesionales.

- Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de Dietética.
- Alimentación equilibrada.
- Dietoterapia.
- Control alimentario.
- Microbiología e higiene alimentaria.
- Educación sanitaria y promoción de la salud.

2.3. Duración, secuencia y distribución horaria.

ANEXO # III

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo.

ANEXO # IV

~~Requisitos mínimos de~~ Espacios e instalaciones para impartir estas enseñanzas.

ANEXO I

1. REFERENCIA DEL SISTEMA PRODUCTIVO.

1.1. PERFIL PROFESIONAL.

1.1.1. Competencia general.

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo de este técnico o técnica son:

Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente.

1.1.2. Capacidades profesionales.

- Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.
- Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.
- Determinar la calidad alimentaria e higiénico –sanitarias 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 de los mismos.
- 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.
- Prevenir los riesgos laborales asociados, tanto personales como de las instalaciones, aplicando medidas de higiene y de protección.
- Participar en el diseño y aplicar, a su nivel, programas y estrategias de promoción de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higiénico-sanitarios en la población.
- Mantener la funcionalidad y mejorar el rendimiento de la unidad/gabinete de trabajo cuidando, a su nivel, de los aspectos organizativos, humanos, materiales y funcionales de la misma.
- 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 eficiencia y la seguridad en el trabajo.
- Organizar y/o programar, a su nivel, el trabajo de la unidad/gabinete, adaptando procedimientos, produciendo información o instrucciones, previendo, asignando o distribuyendo, tareas, recursos y materiales.
- Realizar, a su nivel, la gestión de la unidad/gabinete, gestionando el fichero de pacientes/clientes, la adquisición, almacenamiento, reposición y mantenimiento del instrumental y material, y obteniendo los informes técnicos y resúmenes de actividades.
- Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.

- 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.
- Poseer una visión general e integrada del área sanitaria en la que se inscribe su campo ocupacional en sus aspectos organizativos, funcionales y administrativos.
- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral.
- Responder ante las contingencias, planteando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en la realización del trabajo.

Requerimientos de autonomía en las situaciones de trabajo.

A este técnico o técnica, en el marco de las funciones y objetivos asignados por técnicos y técnicas o personas 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 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.

1.1.3. 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.

1.1.4. Realizaciones y dominios profesionales.

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

a) Realizaciones y 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.
 - Se ha creado una base de datos con capacidad para contener toda la información sobre pacientes/clientes generada en el servicio/unidad/gabinete.
 - Los datos de filiación y datos clínicos del paciente/ cliente y datos de la entidad responsable de la prestación, han sido registrados en la forma, modo y lugar establecidos en las normas internas y se ha verificado que los datos registrados corresponden al paciente/ cliente.
 - Se ha informado correctamente al paciente sobre lugar, fecha, horario y preparación previa requerida, siguiendo las pautas marcadas y el plan de tratamiento.
 - Las modificaciones que hayan surgido sobre la fecha y hora de la cita han sido comunicadas al paciente/cliente con la antelación suficiente.
 - El paciente/cliente ha acudido a la unidad/servicio el día y hora fijados en la cita previa y ha recibido un trato correcto y cordial.

- 1.2. Gestionar el plan de mantenimiento de los equipos y maquinaria del servicio/unidad/gabinete.
 - Se ha establecido el plan de mantenimiento de los equipos y maquinaria, confeccionándose una ficha en la que figuran las fechas de revisión, elementos a sustituir y personas encargadas de la misma.
 - Las revisiones de los equipos y maquinaria se han ajustado a los plazos previstos, encontrándose potencialmente los equipos en estado operativo en el momento de ser requeridos.

- 1.3. Planificar y gestionar el almacenamiento, reposición y adquisición, en su ámbito de competencia, del instrumental y material utilizado en la unidad/servicio/gabinete.
 - Se ha comprobado que el nivel de existencias de los materiales es el adecuado para cubrir en todo momento las necesidades del servicio/unidad/gabinete, y en caso contrario se ha formulado el pedido correspondiente.
 - Se ha comprobado que el material recibido coincide con el solicitado, tanto en cantidad como en calidad.
 - Se ha distribuido el material necesario para el funcionamiento de las distintas áreas de trabajo, según las necesidades propias de cada una de ellas.

- 1.4. Crear, desarrollar y mantener buenas relaciones con pacientes/clientes reales o potenciales.
 - Los pacientes/clientes son atendidos con un trato diligente y cortés, y en el margen de tiempo previsto.
 - Se ha respondido satisfactoriamente a su demanda, promoviendo las futuras relaciones.
 - Se ha comunicado a los pacientes/clientes cualquier modificación o innovación del servicio/unidad/gabinete que pueda ser de su interés.

- 1.5. Obtener los informes y resúmenes de actividades mediante el tratamiento de la información de la base de datos.
 - 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 items establecidos.
 - Los datos generados han sido correctamente introducidos en las bases informáticas, con los criterios y periodicidad establecidos y previa confirmación de los mismos.

- Se han efectuado adecuadamente las operaciones y/o cálculos estadísticos que permiten elaborar los resúmenes de actividades del servicio/unidad/gabinete, expresando los resultados en sus medidas adecuadas.
- 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.
- La información o instrucciones escritas son claras, precisas, y adaptadas a los medios de la unidad.
 - La información producida, concreta, en un caso:
 - Técnica que debe emplearse.
 - Equipos e instrumentos que intervienen.
 - Secuencia y operaciones precisas.
 - Parámetros que es preciso controlar.
 - Material auxiliar.
 - Necesidad de calibraciones.
- 1.7. Programar el trabajo de la unidad/gabinete previendo, asignando o distribuyendo, tareas, equipos, recursos y/o tiempos de ejecución, en su ámbito de competencia.
- En un caso práctico, la programación permite cumplir con los plazos de entrega o satisfacer las necesidades de asistencia.
 - La programación asigna eficazmente y optimiza los recursos.
 - La programación tiene en cuenta las características de aprovisionamiento y permite prever sus necesidades.
 - La programación integra todas las fases y objetivos y conjuga adecuadamente las necesidades y situación operativa de medios, recursos humanos y materiales.

b) Dominio Profesional.

Medios de producción: equipos de recogida, conservación y transporte de muestras. Equipos portátiles de análisis. Equipos de somatometría.

Tratamiento de la información: sistema de archivos 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/u organización destinataria: Jefe de la unidad/gabinete. Proveedores de reactivos y materiales Suministro centrales. Servicios centrales. Servicios técnicos de los equipos. Servicios clínicos.

Unidad de Competencia 2: elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos según sus necesidades nutricionales.**a) Realizaciones y criterios de realización.****2.1. Realizar la caracterización dietética específica de una persona o colectivo.**

- Para la elaboración de la encuesta dietética se han definido todos los ítems que es necesario conocer, en función de las peculiaridades socioculturales, posibilidades económicas, laborales y de actividad de la persona o colectivo a estudiar.
- Los datos obtenidos de la encuesta dietética y de captación de gustos del paciente/cliente han sido registrados y tenidos en cuenta para la elaboración de la dieta.
- Han sido valorados los datos obtenidos en los estudios antropométricos (peso, talla, pliegues cutáneos, conductividad eléctrica) realizado al paciente/cliente para determinar sus necesidades nutricionales.
- Se han identificado adecuadamente y tenido 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/colectivo.

2.2. Elaborar “dietas tipo” en función de la edad, actividad y características fisiológicas o funcionales del individuo o colectivo.

- Los requerimientos nutricionales del individuo o colectivo han sido identificados previamente 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, y determinan el aporte calórico que debe incorporarse a la futura dieta.
- Los alimentos necesarios para la elaboración de una dieta equilibrada han sido seleccionados valorando:
 - Su composición, función y origen.
 - El tipo de nutrientes que aportan: agua, sales minerales, hidratos de carbono, lípidos, proteínas y vitaminas.
 - Las necesidades nutritivas del individuo/colectivo.
 - Las características socio-culturales y las posibilidades económicas del individuo/colectivo.
 - El carácter estacional de los alimentos.
- Se ha elaborado 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.
- 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 individuo.

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

- Se ha realizado 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 ha adaptado la dieta, si procede, a los datos obtenidos en las encuestas de aceptación y seguimiento realizadas al paciente o colectivo, quedando solventadas todas las posibles dificultades detectadas.

b) 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, tallímetro, 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. Tabla de composición de alimentos. Tablas de necesidades nutricionales fisiológicas. Estudios somatométricos.

Personal y/u organización destinataria: pacientes/clientes. Jefe de la unidad de dietética. Servicios o empresas de restauración.

Unidad de Competencia 3: elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos según su patología específica.**a) Realizaciones y criterios de realización.**

3.1. Interpretar la prescripción dietética establecida.

- Todas las especificaciones dietéticas y prescripciones realizadas han sido interpretadas, solicitándose la aclaración oportuna al facultativo en caso de duda.
- 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.
- La prescripción médica ha sido registrada en el soporte adecuado.

3.2. Realizar la caracterización dietética individual de cada paciente/cliente.

- Para la elaboración de la encuesta dietética se han definido todos los ítems que es necesario conocer, en función de las peculiaridades socioculturales, 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.
- Se han valorado todos los datos precisos para la elaboración de la dieta que se obtienen del estudio de los resultados de la encuesta dietética del paciente.
- Han sido tenidos en cuenta los datos obtenidos en los estudios somatométricos y en las pruebas funcionales realizadas al paciente para determinar sus necesidades nutricionales.

3.3. Elaborar dietas adaptadas a cada paciente según su patología específica, siguiendo la prescripción dietética.

- Los alimentos necesarios para la elaboración de una dieta equilibrada han sido seleccionados valorando:
 - Su composición, función y origen.
 - El tipo de nutrientes que aportan: agua, sales minerales, hidratos de carbono, lípidos, proteínas y vitaminas.
 - Las necesidades nutritivas y/o restricciones en función de la patología que presente el individuo.
 - Las características socio-culturales y posibilidades económicas del individuo.
 - El carácter estacional de los alimentos.
- Se ha elaborado 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.
- Se han utilizado 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.
- 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, cubren los requerimientos nutricionales de la persona y se adaptan a la patología específica.

3.4. Elaboración “dietas tipo” en función de los procesos fisiopatológicos que puedan afectar a los distintos colectivos.

- Se tienen en cuenta, tanto en la elaboración como en el control de su calidad, de los datos del proceso fisiopatológico, que pueden modificar o alterar la elaboración de la dieta.

- Las características psicológicas predominantes de los colectivos con patologías especiales, se tienen en cuenta para la elaboración de las dietas.
- Las dietas elaboradas se adaptan a los requerimientos nutricionales de los diversos colectivos afectados por patologías concretas.
- 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.

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

- Se ha realizado 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 ha adaptado la dieta, si procede, a los datos obtenidos en las encuestas de aceptación y seguimiento realizadas al paciente o colectivos, quedando solventadas todas las posibles dificultades detectadas.
- 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.

b) 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, tallímetro, 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 por 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/cliente. Jefe de la unidad de dietética. Servicios o empresas de restauración.

Unidad de Competencia 4: controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.**a) Realizaciones y 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.
- El mantenimiento preventivo del equipo y aparatos de medida se ha realizado, ajustándose al procedimiento recomendado por el fabricante y a la ficha de mantenimiento.
 - Se ha comprobado el adecuado funcionamiento de los equipos después de haberse efectuado las reparaciones por parte del personal de mantenimiento.
 - Se ha verificado que las calibraciones de rutina efectuadas en los equipos se ajustan a los protocolos normalizados de trabajo.
 - Se ha comprobado 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».
- Han sido seleccionados, adecuadamente, los puntos de muestreo en función de los riesgos higiénicosanitarios y del cumplimiento de los requisitos y criterios legales.
 - Se ha elaborado un cronograma adecuado y realista de las actividades, adaptado a la toma de muestras y determinaciones analíticas a realizar.
 - Han sido preparados 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, en condiciones de calidad establecida.
- Se ha identificado correctamente el punto de muestreo, por sus características de punto crítico y según las órdenes recibidas.
 - La toma de muestras ha sido efectuada teniendo en cuenta el tipo de alimento y los parámetros a investigar.
 - Se ha realizado la toma de muestras en cantidad, condiciones y con el instrumental adecuado para cada tipo de alimento.
 - Las muestras han sido claramente identificadas y etiquetadas.
- 4.4. Realizar técnicas analíticas «in situ» de los alimentos, mediante equipos medidores y técnicas estandarizadas.
- Se ha realizado la puesta a punto de los equipos medidores portátiles, en función del tipo de alimento y parámetros a medir.
 - Se han determinado los valores analíticos mediante la correcta aplicación de los protocolos técnicos normalizados de análisis «in situ» de alimentos.
 - Han sido anotados y registrados 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 ha realizado el envasado, etiquetado y precintado de la muestra de acuerdo con las normas legales y de procedimiento.
- Se han registrado y remitido las muestras al laboratorio conforme a los protocolos establecidos.
- El transporte y conservación de las muestras se ha realizado de forma que se garantice la inalterabilidad de éstas hasta su recepción en el laboratorio.

4.6. Interpretar y registrar los datos analíticos obtenidos en el estudio.

- Los resultados analíticos se han anotado en las correspondientes hojas de trabajo.
- Se han interpretado los resultados obtenidos de los estudios analíticos, elaborándose un informe en el que constan las posibles medidas correctoras.
- Los datos generados han sido correctamente introducidos en las bases informáticas, con los criterios y periodicidad establecidos, previa validación de los mismos.

b) 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.

Materiales y productos intermedios: Registros efectuados. Muestras biológicas.

Resultados y/o productos obtenidos: datos analíticos sobre los alimentos estudiados. Cronograma de trabajo. Propuesta de actuaciones correctoras de los déficit 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: GLPs (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.

Unidad de Competencia 5: supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.**a) Realizaciones y 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 a tipo, con los definidos por el servicio de dietética.
 - La calidad organoléptica de los alimentos, así como 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 ha comprobado que los alimentos han sido 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 a conservar.
 - Las pérdidas de valor nutritivo de los alimentos, provocadas por el almacenamiento, conservación, preparación y distribución de los alimentos, han sido minimizadas al definirse los procesos a los que debe someterse a cada tipo de alimento.
- 5.3. Controlar, mantener y vigilar los sistemas de higienización de los alimentos, según normas de calidad.
- Se han controlado los sistemas de higienización conforme a las recomendaciones del fabricante/proveedor.
 - Las condiciones microbiológicas de los alimentos han sido supervisadas y son las mínimas exigibles.
- 5.4. Controlar y vigilar la manipulación de alimentos de consumo humano para evitar su posible contaminación y mantener las características nutritivas de los mismos.
- Los alimentos han sido 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) han sido realizadas 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.
 - Se ha supervisado la actuación de los manipuladores en cuanto a las condiciones higiénicas que deben de cumplir (vestuario, higiene y hábitos de trabajo) y se ha transmitido a los mismos 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 han realizado en condiciones higiénicas 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 seguridad e higiene de las instalaciones.
 - La limpieza de la cocina y del utillaje cumple los requisitos mínimos exigibles por la legislación vigente.
 - Se ha controlado la correcta preparación y servicio de comidas, cumpliendo las consideraciones higiénico-sanitarias de los alimentos, la variedad, la presentación y los requerimientos dietéticos.

b) 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. Cereales. Especies y alimentos de origen animal: carnes. Pescados y mariscos. Productos lácteos. Harinas y derivados. Conservas y salazones. 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. Desección. Evaporación. Concentración. Liofilización. Salazón. 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.

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.**

a) Realizaciones y criterios de realización.

6.1. Realizar estudios sobre los hábitos alimentarios de un grupo de población.

- La encuesta alimentaria ha sido 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 ha elaborado, mediante el procesado de los datos recopilados, un mapa alimentario representativo de los hábitos alimentarios de la población blanca.
- El estudio del mapa alimentario permite la elaboración de conclusiones y propuesta de actuaciones correctoras para corregir los déficits nutricionales detectados.

6.2. Elaborar y programar actividades educativas sobre etiopatogenia y prevención de patologías asociadas a desórdenes alimentarios, proporcionando información y conocimientos de salud alimentaria a otros agentes sanitarios y a la Comunidad.

- El nivel de comprensión de las personas receptoras y su capacidad de adquirir la información ha sido 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 a formar.
- La información emitida es pertinente y relevante, ha sido transmitida en la forma y cantidad adecuada al caso y se adapta al nivel de comprensión de las personas receptoras.
- Se ha emitido información a entidades y grupos de población y se ha respondido de forma comprensible a todas las demandas de información, comprobándose la asimilación de la misma 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 alimentaria en colectivos con diferentes niveles de formación y motivación.

- Las acciones que permiten desarrollar y aplicar la estrategia se han planificado y realizado en colaboración con las personas implicadas en el proceso.
- Se han utilizado 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 ha comprobado que se alcanzan los objetivos previstos.

6.5. Educar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios.

- Se han explicado los diferentes tipos de presentación de los alimentos y su repercusión en el precio del producto y las normas de etiquetado e interpretación de la información del mismo
- Las ventajas y riesgos de los aditivos alimentarios han sido comunicados a las personas y colectivos para su conocimiento.
- Se han explicado las principales adulteraciones alimentarias, el concepto de sucedáneos y la utilización de ambos en el fraude alimentario.
- Las personas y los colectivos han sido informados sobre los derechos y obligaciones de los consumidores, así como de los conductos reglamentarios para la demanda de inspecciones y denuncias.

b) Dominio Profesional.

Materiales y productos intermedios: encuestas de captación de gustos, de aceptación y de seguimiento.

Resultados y/o productos obtenidos: personas formadas, motivadas y que son capaces de reconocer la calidad y contenido de los alimentos que consumen. Encuestas cumplimentadas.

Procesos, métodos y procedimientos: medios audiovisuales. Técnicas de encuesta. Técnicas de entrevista personal. Técnicas de información y comunicación. Técnicas de orientación de la conducta.

Información: manuales y folletos sobre alimentación. Dietas y hábitos de higiene y alimentación de la población. Normas de etiquetado. Guía del consumidor.

Personal y/u organización destinataria: grupos de población. Autoridades y administraciones sanitarias y no sanitarias. Otros sanitarios. Departamentos de salud comunitaria.

1.2. EVOLUCIÓN DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL.

1.2.1. Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos.

Los cambios previsibles en la evolución de la competencia de este profesional son:

- 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, a 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.
- 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.
- 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.

1.2.2. 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 alimentarios, que nos alejen de la influencia anglosajona en la adquisición de nuestros hábitos alimentarios 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 alimentario.

1.2.3. 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/clientes a las dietas y hábitos higiénico-dietéticos aconsejados.
- Se requerirá una creciente capacidad en el manejo de grupos y colectivos para inducir en éstos 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 recabados.
- Se necesitarán menores conocimientos de bromatología y de análisis de alimentos y de técnicas de laboratorio al utilizarse cada vez más «kits» analíticos.

1.3. POSICIÓN EN EL ENTORNO PRODUCTIVO.

1.3.1. Entorno profesional y de trabajo.

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

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 alimentaria: departamento de diseño de alimentos preparados y precocinados. Departamento de promoción de productos alimentarios. 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 alimentaria destinados a otros profesionales sanitarios, de servicios de restauración o a grupos de población, participará en la elaboración de mapas alimentarios y supervisará la calidad higiénico-dietética de los alimentos.

En empresas de catering, de restauración e industrias alimentarias prestará asesoramiento sobre adquisición, conservación, manipulación, transformación y promoción de productos alimentarios 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 o técnica en dietética.

El técnico o técnica en dietética se integrará en un equipo de prevención y asistencia sanitaria, formado por otras personas técnicas de su nivel, coordinado y dirigido por un facultativo.

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

1.3.2. Entorno funcional y tecnológico.

El técnico o técnica en dietética y nutrición se ubica en las funciones de organización/gestión de su unidad/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 alimentarios.
- Conocimiento de los alimentos; composición química, valor nutritivo, calidad higiénico-dietética, condiciones de conservación.
- Diseño, interpretación y tabulación de encuestas.
- Elaboración de mapas alimentarios.
- 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.

Ocupaciones, puestos de trabajo tipo más relevantes.

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

- Dietista.
- Responsable de alimentación en empresas de catering.
- Técnico o Técnica en higiene de los alimentos.
- Consultor o consultora en alimentación.
- Educador o educadora sanitaria.

ANEXO II

2. CURRÍCULO.

2.1. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO.

- Determinar qué medidas antropométricas 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 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 de los mismos.
- 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 etiopatogenias.
- 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 alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- Explicar los protocolos de protección radiológica relacionando los riesgos con las unidades, medidas y equipos utilizados.
- Explicar las transformaciones y alteraciones, en la calidad nutritiva de los alimentos, que sufren durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes de los alimentos de consumo humano.
- Interpretar los procesos a través de los cuales 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/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

2.2. MÓDULOS PROFESIONALES.

Módulo profesional 1: Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de imagen para el diagnóstico.

Duración: 95 horas.

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

a) Capacidades terminales y criterios de evaluación.

1.1. Analizar los diferentes tipos de documentación clínico-sanitaria señalando sus aplicaciones, describiendo los cauces de tramitación y empleo de los mismos en función del tipo de servicio o institución sanitaria.

- Interpretar documentos de citación señalando el procedimiento adecuado para realizarla, en función de los diferentes tipos de servicios o unidades de diagnóstico.
- Describir el contenido de los items de identificación personal, de la institución y del servicio de referencia que son necesarios cumplimentar para "citar" o solicitar pruebas complementarias a los pacientes/clientes.
- Especificar la estructura de los documentos y los códigos al uso para realizar el registro de documentos sanitarios, precisando los mecanismos de circulación de la documentación en las instituciones sanitarias.
- Explicar el significado y estructura de una historia clínica tipo, describiendo la secuencia lógica de "guarda" de documentos y pruebas diagnósticas.
- Realizar diagramas de los servicios y/o unidades hospitalarias, describiendo sus relaciones y sus dependencias, tanto internas como generales o de contorno.
- Analizar la información técnica necesaria para el desarrollo de su actividad profesional, clasificándola en función de las materias y actividades que se pueden realizar.
- Explicar los tipos de registro de material clínico, características de la información que contienen, métodos de codificación y procedimientos de archivo más utilizados en el sector sanitario.

1.2. Analizar técnicas de almacenamiento, distribución y control de existencias de los medios materiales, precisando las que permitan el correcto funcionamiento de una unidad, gabinete o servicio de atención a pacientes/clientes.

- Explicar los métodos y condiciones de almacenamiento y conservación, precisando el idóneo en función del tipo y características del material.
- Explicar los métodos de control de existencias y sus aplicaciones para la realización de inventarios de materiales.
- Describir los documentos de control de existencias de almacén, asociando cada tipo con la función que desempeña en el funcionamiento del almacén.
- Describir los procedimientos generales de distribución de material a las distintas áreas de trabajo de las unidades de atención a pacientes/clientes.
- En un supuesto práctico de gestión de almacén sanitario (consulta/servicio), debidamente caracterizado:
 - Realizar el inventario de las existencias.
 - Identificar las necesidades de reposición acordes al supuesto descrito.

-
- Efectuar órdenes de pedido, precisando el tipo de material y el/la agente/unidad suministradora.
 - Introducir los datos necesarios para el control de existencias en la base de datos.
 - Especificar las condiciones de conservación del material, en función de sus características y necesidades de almacenamiento.
- 1.3. Manejar y adaptar, en su caso, aplicaciones informáticas de carácter general, relacionadas con la organización, gestión y tratamiento de datos clínicos y/o administrativos para mejorar el funcionamiento del servicio y/o unidad.
- Diseñar formatos de presentación de la información para su uso en programas de aplicaciones informáticas.
 - Describir las utilidades de la aplicación identificando y determinando las adecuadas a las características de la unidad/consulta sanitaria.
 - En un supuesto práctico de gestión documental de una consulta, debidamente caracterizado:
 - Seleccionar la base de datos adecuada a las necesidades descritas en el supuesto.
 - Definir las estructuras de presentación de datos en base a las especificaciones del supuesto.
 - Introducir correctamente los datos en la base.
 - Realizar correctamente la codificación, registro y archivado, si procede, de los documentos o material gráfico.
 - Redactar resúmenes de actividad o informes de resultados, a partir de los datos existentes en la base de datos.
- 1.4. Elaborar presupuestos y facturas detalladas de intervenciones/actos sanitarios, relacionando el tipo de acto sanitario con la tarifa y teniendo en cuenta las normas de funcionamiento definidas.
- Explicar qué criterios mercantiles y elementos definen los documentos contables de uso común en clínicas de atención sanitaria.
 - Enumerar las normas fiscales que deben cumplir este tipo de documentos mercantiles.
 - En un supuesto práctico de facturación, debidamente caracterizado:
 - Determinar las partidas que deben ser incluidas en el documento (presupuesto o factura).
 - Realizar los cálculos necesarios para determinar el importe total y el desglose correcto, cumpliendo las normas fiscales vigentes.
 - Confeccionar adecuadamente el documento, presupuesto o factura, según el supuesto definido.
- 1.5. Analizar la normativa vigente sobre seguridad e higiene relativa al sector sanitario, identificando la de aplicación a su ámbito profesional.
- A partir de un cierto número de planes de seguridad e higiene con diferente nivel de complejidad:
 - Identificar y describir los aspectos más relevantes de cada plan.
 - Identificar y describir los factores y situaciones de riesgo para la salud y la seguridad contenidos en los mismos.
 - Relacionar y describir las adecuadas medidas preventivas y los medios de prevención establecidos por la normativa.
 - Relacionar y describir las normas sobre simbología y situación física de señales y alarmas, equipos contra incendios y equipos de primeros auxilios.
 - Explicar las especificaciones de los medios y equipos de seguridad y protección en función de las diferentes unidades y/o servicios sanitarios, elaborando la documentación técnica de apoyo.

- 1.6. Analizar la estructura organizativa del sector sanitario y de los centros/servicios/unidades de su ámbito de trabajo.
- Describir la estructura del sistema sanitario público.
 - Explicar las estructuras organizativas tipo y las relaciones funcionales del centro/servicio/unidad en el ámbito de su actividad.
 - Explicar las funciones y resultados que deben conseguirse en la unidad/servicio y puestos de trabajo más relevantes.
- 1.7. Analizar el proceso de atención y/o prestación del servicio, relacionando las fases y operaciones con los recursos materiales, condiciones de ejecución y calidad.
- Explicar el proceso de atención/prestación del servicio relacionando fases y operaciones con los recursos humanos y materiales necesarios.
 - Identificar los factores que determinan la calidad de atención/prestación del servicio/producto.
 - Explicar los factores que intervienen y los componentes del coste de la prestación del servicio o de elaboración del producto.
 - Explicar, en su caso, el proceso de preparación del paciente/cliente para la prestación del servicio.

b) Contenidos orientativos.

- **Organización sanitaria general:**
 - Estructura del Sistema Sanitario Pública en España.
 - Niveles de asistencia y tipo de prestaciones.
 - Estructuras orgánicas y funcionales tipo de instituciones sanitarias: públicas y privadas.
 - Planificación sanitaria: conceptos, etapas, organización de los servicios sanitarios.
 - Indicadores de salud.
 - El equipo de Atención Primaria. Equipo de salud. Salud Comunitaria.
 - Normas de seguridad e higiene aplicada en almacenes de centros sanitarios.
- **Organización sanitaria específica:**
 - Organización de un departamento de alimentación y nutrición en un hospital.
 - Planificación y organización de las unidades/gabinetes de nutrición, clínica y/o dietética.
 - Relaciones dietética-cocina-hospital. Ratios personal/usuarios.
 - Integación de las unidades/gabinetes de dietética en el sistema de salud.
- **Gestión de existencias e inventarios:**
 - Sistemas de almacenaje: ventajas e inconvenientes. Control de almacén.
 - Clasificación de medios materiales sanitarios: criterios.
 - Métodos de valoración de existencias.
 - Elaboración de fichas de almacén.
 - Inventarios: clasificación y elaboración.
 - Plan de mantenimiento de equipos e instrumentación.
 - Normas de seguridad e higiene en centros sanitarios.
- **Tratamiento de la información /documentación:**
 - Documentación clínica: tipos de documentos: intrahospitalarios, extrahospitalarios e intercentros, utilidades aplicaciones, criterios de cumplimentación, métodos de circulación de la información.

- Documentación no clínica: tipos de documentos: intrahospitalarios, extrahospitalarios e intercentros, utilidades aplicaciones, criterios de cumplimentación, métodos de circulación de la información.
- Documentación relativa a operaciones de compra-venta: propuestas de pedido, albaranes, facturas, notas de abono/cargo, requisitos legales de cumplimentación.
- Regímenes de aplicación del IVA.
- **Aplicaciones informáticas:**
 - Uso de aplicaciones informáticas de gestión y control de almacén, facturación y gestión económica.
 - Utilización de paquetes informáticos para la gestión del fichero de pacientes, historias clínicas, etc.
 - Explotación de bases científicas.
- **El proceso de atención o prestación del servicio:**
 - Objetivos, fases, operaciones y recursos.
 - Análisis de datos e hipótesis de necesidades.
 - La asesoría dietética.
 - La atención sanitaria como proceso de producción.
- **Calidad de prestación del servicio o del producto:**
 - La calidad de los servicios sanitarios: calidad óptima, calidad lógica.
 - Evaluación del proceso. Objetivos y actividades de investigación.
 - Evaluación del paciente/cliente.
 - Optimización del rendimiento de control de calidad.
- **Conceptos fundamentales de economía sanitaria:**
 - Administración en salud pública:
 - La salud según el desarrollo económico social.
 - Instrumentos de política sanitaria: administración sanitaria.
 - Planificación sanitaria:
 - Conceptos. Etapas.
 - Organización de los servicios sanitarios.

Módulo Profesional 2: Alimentación equilibrada.**Duración: 320 horas.**

Asociado a la Unidad de Competencia 2: elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.

a) Capacidades terminales y criterios de evaluación.

- 2.1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.
- Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.
 - Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.
 - Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.
 - Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.
 - Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.
 - Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.
 - Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.
 - En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:
 - Seleccionar las tablas de referencia.
 - Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
 - Efectuar la historia dietética adaptada.
 - Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
 - Calcular el gasto energético basal del supuesto definido.
- 2.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.
- Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.
 - Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.
 - Describir los tipos de alimentos, en base a su carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.
 - Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.
 - Explicar las técnicas de identificación de los registros gráficos radiológicos, valorando las implicaciones de su incorrecta realización.
 - Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.

- Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.
- Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.

2.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.

- Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.
- Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.
- Describir qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.
- Describir los «items» que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.
- En supuestos prácticos debidamente caracterizados:
 - Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.
 - Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los clientes.
 - Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta.

b) Contenidos orientativos.

- **Energía y requerimientos energéticos del ser humano:**
 - Termodinámica y Bioenergética: obtención de energía en los organismos vivos, transformaciones energéticas celulares.
 - Determinación del gasto energético calorimetría, metabolismo basal, balance energético y regulación.
 - Panel biológico de los alimentos: valor calórico, principio de isodinamia, digestibilidad, acción dinámico-específica.
- **Proceso bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes:**
 - Glúcidos: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades.
 - Lípidos: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades.
 - Proteínas: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades.
 - Vitaminas: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades.
 - Agua: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades.
 - Elementos minerales.
 - Electrolitos (Na, K, CL): metabolismo. Funciones. Necesidades.
 - Macroelementos (MGg, Ca, P, Fe, F, I, S): metabolismo. Funciones. Necesidades.
 - Microelementos (Mn, Cu, Se, Co, Zn, Cr, Mo): metabolismo. Funciones. Necesidades.
- **Proceso bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes:**
 - Leche y derivados.
 - Carnes, pescados, crustáceos y moluscos.
 - Huevos y derivados.
 - Legumbres, tubérculos y frutos secos.
 - Hortalizas, verduras, frutas y derivados.
 - Cereales y derivados.

- Aceites y grasas.
- Edulcorantes naturales.
- Condimentos y especias.
- Aguas. Bebidas estimulantes, alcohólicas y no alcohólicas.
- **Necesidades y recomendaciones nutricionales:**
 - Aportes dietéticos recomendados: elaboración de recomendaciones, utilización de las recomendaciones.
 - Tablas de composición de alimentos: composición y estructura de las tablas, utilización de las tablas.
- **Valoración del estado nutricional de las personas:**
 - Estimación de requerimientos energéticos normales:
 - Clasificación y fundamento científico de los métodos empleados.
 - Evaluación de la especificidad de su utilización.
 - Estimación del estado nutricional proteico-calórico:
 - Tablas de crecimiento: tipos, fundamento científico y aplicaciones.
 - Medidas de compartimientos corporales:
 - Medidas antropométricas.
 - Determinaciones analíticas.
 - Estimación de la ingesta: estimación de los requerimientos proteicos, estimación de los requerimientos lipídicos, confección de dietas equilibradas, criterios de calidad de una dieta.
- **Digestión, absorción y metabolismo:**
 - Mecanismos de la secreción ácida.
 - Estímulo e inhibición de la secreción ácida.
 - Secreción intestinal.
 - Procesos digestivos intestinales: absorción de nutrientes.
 - La defecación. Composición de las heces.
- **Alimentación equilibrada:**
 - Ciclos de crecimiento y desarrollo humano.
 - Alimentación equilibrada del adulto sano.
 - Variación de la alimentación según edad y estado fisiológico:
 - Alimentación: durante el embarazo, durante la lactancia, durante la menopausia, en el lactante, en el niño, en el adolescente, en el adulto, en el anciano, en el deporte.
 - Formas alternativas de alimentación. Tipos y características de las dietas.
- **Alimentación colectiva.**
 - Comportamiento alimentario: valor simbólico de los alimentos, factores socioculturales que influyen en la alimentación, factores personales que influyen en la alimentación, patrón alimentario.
 - Consejo nutricional familiar.
 - Restauración colectiva.
 - Características específicas de la alimentación colectiva.
- **Aplicaciones informáticas:**
 - Características y especificaciones de utilización de programas específicos para el cálculo y adaptación de necesidades nutritivas en los diferentes estados fisiológicos.
 - Características y especificaciones de utilización de programas específicos para la elaboración de dietas.

Módulo Profesional 3: Dietoterapia.

Duración: 240 horas.

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

a) Capacidades terminales y criterios de evaluación.

- 3.1. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.
- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
 - Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
 - Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
 - En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estándar de referencia.
 - Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
 - Efectuar la historia dietética adaptada.
 - Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
 - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
- 3.2. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes de la propuesta dietética.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
 - Explicar las operaciones o manipulaciones que son necesarias realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos.
 - Establecer qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación.
 - Definir los requerimientos que debe poseer un informe de seguimiento dietético para su remisión al facultativo de referencia.
 - En un supuesto práctico debidamente caracterizado:
 - Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.
 - Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los pacientes.
 - Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento personalizado de la evolución y cumplimiento de la dieta.

b) Contenidos orientativos

- **Concetos y alcance de la Dietoterapia:**
 - Parámetros nutricionales modificados en una dieta terapéutica.

- Clasificación general de dietas terapéuticas.
- Criterios de administración.
- Parámetros de evaluación de la calidad de la asistencia.
- Interacciones medicamentos-nutrientes: factores generales implicados, efectos de los medicamentos sobre los nutrientes, efectos de los nutrientes sobre los medicamentos.
- Alergia alimentaria: definición y características, mecanismos de actuación, reacciones pseudoalérgicas, alergia alimentaria versus intolerancia alimentaria.
- Nutrición y alcohol: alcohol, órganos digestivos y metabolismo intermediario, malnutrición en el alcoholismo.
- **Dietas generales con características modificadas:**
 - Modificaciones energéticas: dietas hipoenergéticas, dietas hiperenergéticas.
 - Modificaciones en texturas: dietas blandas, dietas líquidas.
- **Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos de dietas y sus indicaciones:**
 - Dietas con modificaciones en los carbohidratos: dietas en la diabetes, dietas en la malabsorción y otras anomalías metabólicas de los carbohidratos, dieta exenta de carbohidratos osmóticamente activos, dieta rica en fibra, dieta pobre en fibra, aplicaciones de carbohidratos específicos en dietoterapia.
 - Dietas con modificación de lípidos: dieta de protección biliopancreática, dietas pobres en grasa y colesterol, dietas en hiperlipoproteinemias, uso de triglicéridos de cadena media en dietoterapia.
 - Dietas con modificación en proteínas y otras sustancias: dietas hipoproteicas, dieta exenta de gluten, dietas con restricciones de amino ácidos específicos, dietas con restricción de purinas, dietas hiperproteicas, aplicaciones de Iso aminoácidos esenciales y análogos en dietoterapia.
 - Dietas con modificación en elementos minerales: dieta hiposódica, dieta con restricción de K, dieta con restricción de Ca, dieta con restricción de Cu.
 - Suplementos vitamínicos y megavitaminoterapia: indicaciones de la terapéutica vitamínica de dosis masivas, hipervitaminosis y sus peligros, vitamínicos.
 - Dietas en patologías específicas del aparato digestivo: dietas en patología oral y faríngea, dietas en patología esofágica, dietas en patología gástrica, dietas en patología hilio-hepática, dietas en patología pancreática, dieta en patologías intestinal.
 - Dietas en patologías específicas del riñón y vías urinarias: dieta en litiasis renal, dieta en la insuficiencia renal, dieta en la hemodiálisis, dieta en el trasplante renal.
 - Dietas en patologías específicas cardíacas e hipertensión: dieta en la insuficiencia cardíaca, dieta en la hipertensión.
 - Dietas en patología respiratoria: alteraciones metabólicas originadas en la insuficiencia respiratoria, tratamiento dietético.
 - Dietas enfermedades carenciales: anemias, hipovitaminosis.
 - Dietas del paciente oncológico: desnutrición y cáncer, alimentación en procesos cancerosos, aplicaciones dietéticas en oncología.
 - Dietas en cirugía: consecuencias fisiopatológicas del acto quirúrgico, dietética en el preoperatorio, dietéticas en el postoperatorio.
- **Dietas en situaciones especiales. Tipos de dietas y sus indicaciones:**
 - Dietas para pruebas analíticas con finalidad diagnóstica: dieta para la investigación de hemorragias ocultas, dieta para la prueba de la tolerancia oral a la glucosa, dieta para exploraciones radiológicas y gastroenterológicas, dietas para determinaciones endocrinológicas.
 - Dietas a través de sonda nasogástrica y nutrición enteral: nutrición enteral, tipos de alimentos administrables a través de sonda nasogástrica, riesgos asociados.



- Nutrición parental: situaciones fisiopatológicas que la requieren, riesgos asociados. Medidas preventivas necesarias, tipos de nutrientes y formas de administración.

Módulo Profesional 4: Control alimentario.**Duración: 190 horas.**

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

a) Capacidades terminales y criterios de evaluación.

4.1. Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis «in situ», relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado.

- Relacionar el fundamento y las aplicaciones de los procedimientos normalizados de trabajo con las necesidades de calibración de los equipos.
- Explicar las características de funcionamiento de los equipos y aparatos de medida, señalando las aplicaciones de cada uno de ellos.
- Explicar los procedimientos y técnicas de calibración de los principales equipos utilizados, así como los reactivos y soluciones patrón que se deben emplear.
- Analizar las desviaciones de datos que pueden obtenerse con los distintos equipos y los rangos de respuesta normal esperados, describiendo las causas posibles.
- Describir las operaciones de mantenimiento de primer nivel que son necesarias realizar para el correcto funcionamiento de los equipos.
- En un supuesto práctico de calibración de los aparatos de análisis, debidamente caracterizado:
 - Seleccionar los reactivos y soluciones patrón en función del equipo.
 - Efectuar la calibración del equipo seleccionado.
 - Proponer las medidas correctoras oportunas, en función del valor obtenido durante la calibración.
 - Registrar el dato en el soporte adecuado.
 - Generar un listado de operaciones de mantenimiento en función del equipo estudiado.

4.2. Analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.

- Explicar los principales factores de riesgo de contaminación biótica y abiótica de los alimentos, en función del tipo de alimento.
- Determinar los puntos críticos donde se deben tomar las muestras de alimentos, en relación con su cadena de producción/distribución característica.
- Establecer el número de muestras necesarias, en función del tipo de alimento y riesgos asociados.
- Identificar la legislación vigente sobre alimentos y los requisitos para la determinación mínima de puntos de riesgo para su muestreo.
- Describir el material necesario para toma de muestras de alimentos que hay que utilizar en función del volumen y tipo de alimento.
- Describir la aplicación y uso de los diferentes tipos de soportes de información para el registro de los datos.
- En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado:
 - Elaborar un cronograma de trabajo «tipo» estableciendo las diferentes fases del procedimiento.

- Seleccionar el material de toma de muestras que se precisa en función de los tipos de alimentos presentados.
 - Establecer los criterios que permiten identificar unívocamente la muestra.
 - Identificar y resumir la normativa aplicable.
 - Cumplimentar la petición analítica, determinando correctamente el tipo de análisis requerido en función del tipo de alimento.
 - Relacionar los parámetros analíticos que caracterizan la calidad higiénico-dietética de los alimentos con el tipo de análisis requerido.
 - Relacionar los tipos de alimentos con sus parámetros analíticos de referencia, precisando los tipos de pruebas necesarias.
- 4.3. Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.
- Explicar los protocolos de trabajo establecidos para la conservación de muestras analíticas de alimentos, señalando, en función del tipo de alimento, el medio de conservación.
 - Describir los tipos de envases y normas de etiquetado para la remisión correcta de muestras a los laboratorios de análisis.
 - Indicar la normativa específica que hay que aplicar para garantizar la inalterabilidad de las muestras hasta su recepción en el laboratorio.
 - En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado:
 - Seleccionar el material necesario para la obtención de la muestra en función del tipo de la muestra.
 - Obtener muestras de alimentos aplicando el protocolo idóneo a la naturaleza de la misma.
 - Determinar el tipo de envase y el producto de conservación adecuado para cada tipo de alimento, en función de los parámetros analíticos que se solicitan.
 - Identificar unívocamente las muestras obtenidas.
 - Elegir el medio de «transporte» idóneo para cada tipo de muestra y de alimento.
- 4.4. Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.
- Explicar los principios científico-técnicos que fundamentan las pruebas analíticas simples, realizadas mediante el uso de «kits».
 - Relacionar los principales parámetros que se pueden medir en exámenes de alimentos «in situ» con los métodos o técnicas que se deben aplicar.
 - Describir los procedimientos de puesta a punto de los equipos medidores portátiles para su correcta calibración y uso.
 - En varios casos prácticos de análisis cualitativo de alimentos, debidamente caracterizado:
 - Seleccionar el equipo portátil en función del alimento que hay que analizar.
 - Determinar cuál es el «kit» específico que hay que aplicar para determinar el parámetro buscado.
 - Efectuar análisis de rutina sobre las diferentes muestras de alimentos presentados.
 - Registrar en el soporte adecuado los valores obtenidos en los análisis efectuados.
- b) Contenidos orientativos**
- **Reglamentación alimentaria:**
 - Códex alimentarius. Código alimentario español.
 - Reglamentación técnico o técnica sanitaria.

- Tipos de contaminantes.
- **Calidad y características organolépticas de los alimentos:**
 - Criterios de calidad y factores que influyen en la calidad del alimento.
 - Métodos de evaluación de la calidad. Evaluación subjetiva y objetiva.
 - Control de calidad y muestreo.
- **Agentes y mecanismos de transformación de los alimentos:**
 - Transformaciones de los principales sistemas bioquímicos alimentarios durante los tratamientos.
 - Alteraciones en los alimentos de origen microbiano.
 - Alteraciones de los alimentos por: oxidación de lípidos, pardeamiento no enzimático, pardeamiento enzimático.
- **Técnicas de control y muestreo en alimentos:**
 - Puntos críticos y factores de riesgo asociados.
 - Diagramas de flujo de los alimentos: producción, transformación, consumo.
 - Alteraciones bioquímicas y bromatológicas de los alimentos: parámetros analíticos, interpretación de resultados analíticos.
 - Obtención de muestras: equipos y aparatos, reactivos y materiales, medios de transporte, productos conservantes.
- **Calidad alimentaria:**
 - Grupos alimentarios: composición química, criterios analíticos, criterios organolépticos: color, textura, propiedades coloidales, reología, sabor y aroma.
- **Análisis físico-químicos básicos de alimentos (“in situ”):**
 - Técnicas instrumentales básicas: prestaciones y características de los equipos, calibración y mantenimiento de los equipos e instrumentos.
 - Técnicas químicas simples (Ph, electrodos selectivos).
 - Técnicas bioquímicas (microcolumnas cromatográficas).
 - Técnicas inmunológicas elementales

Módulo profesional 5: Microbiología e higiene alimentaria.

Duración: 240 horas.

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

a) Capacidades terminales y criterios de evaluación.

- 5.1. Analizar los procesos de recepción y almacenamiento de alimentos, en función de las características nutricionales de los mismos, determinando cuáles son los procedimientos adecuados para optimizar su calidad higiénico-dietética.
- Describir los requisitos de calidad organoléptica que deben cumplir los alimentos en el momento de su recepción.
 - Explicar los sistemas de recepción de alimentos describiendo las operaciones que hay que realizar en función del estado, naturaleza y destino de los mismos.
 - Determinar las condiciones de almacenamiento/conservación de alimentos de consumo humano en función del tipo de alimento y destino del producto.
 - Explicar las modificaciones que se producen en los alimentos almacenados y describir los mecanismos de prevención de las mismas.
- 5.2. Analizar los distintos sistemas de higienización y/o conservación de alimentos precisando cuál se debe utilizar en función del tipo, grado de elaboración y destino de los mismos.
- Explicar los procedimientos de higienización, señalando sus fundamentos y aplicaciones, en función de la naturaleza de los alimentos.
 - Explicar las principales familias de microorganismos que colonizan y parasitan los alimentos de consumo humano, señalando las condiciones higiénicas que evitan su proliferación.
 - Describir las alteraciones nutritivas que se producen en los alimentos de consumo humano por la presencia de microorganismos.
 - Identificar los componentes de los equipos y sistemas de higienización de alimentos relacionándolos con su función en el proceso.
 - En un caso práctico de higienización de alimentos líquidos, debidamente caracterizado:
 - Seleccionar la normativa legal vigente higiénico-sanitaria aplicable al supuesto práctico.
 - Elegir el procedimiento de higienización idóneo, en función del tipo de alimento.
 - Determinar las condiciones y los valores de los parámetros que definen el procedimiento de higienización elegido.
 - Efectuar procedimientos de higienización de alimentos líquidos, utilizando métodos físicos
 - Seleccionar el conservante adecuado para el tipo de alimento en función del procedimiento utilizado.
- 5.3. Analizar los métodos de conservación y manipulación de alimentos explicando qué procedimientos producen un menor grado de pérdidas nutritivas, en función del tipo de alimento y destino del mismo.
- Describir las alteraciones que sufren los alimentos durante su período de conservación detallando las consecuencias, positivas y/o negativas, en su calidad nutricional.
 - Clasificar los procedimientos de conservación de alimentos, indicando el idóneo para cada tipo de alimento, en función de la transformación y destino del mismo.

- Clasificar los procedimientos de manipulación de alimentos, indicando el idóneo para cada tipo de alimento en función de la transformación y destino del mismo.
- Clasificar los aditivos de uso alimenticio, teniendo en cuenta el parámetro o variable que modifica en el alimento explicando su efecto sobre el mismo.
- Determinar el tipo de embalaje idóneo para la conservación de alimentos manipulados, considerando el material que hay que utilizar en función de las características organolépticas y estado físico del producto.
- Establecer las condiciones higiénicas y personales que deben cumplir los manipuladores de alimentos en función del puesto de trabajo desempeñado.
- Explicar los hábitos y normas higiénicas que deben realizar las personas que trabajan manipulando alimentos de consumo humano, determinando las que resultan excluyentes para el trabajo.

5.4. Analizar las necesidades de transformación de los alimentos en función de la prescripción dietética y las características nutritivas de los productos, precisando las técnicas culinarias idóneas para su transformación.

- Explicar las influencias que sobre los alimentos tienen los procedimientos «tradicionales» de transformación de alimentos, relacionando y enumerando los medios materiales necesarios y los parámetros de control.
- Explicar las influencias que sobre los alimentos tienen los procedimientos «no-tradicionales» de transformación de alimentos, relacionando y enumerando los medios materiales necesarios y los parámetros de control.
- Explicar las modificaciones nutricionales que sufren los alimentos durante la interacción del agente transformador y el medio en que se produce la transformación.
- Describir las ventajas e inconvenientes de los diferentes procesos de transformación de alimentos en función de las prescripciones dietéticas e indicaciones de consumo.
- Explicar las modificaciones nutricionales que sufren los alimentos durante la interacción del agente transformador y el medio en que se produce la transformación.
- En un supuesto práctico de preparación de alimentos para el consumo, debidamente caracterizado
 - Identificar los tipos de alimentos que intervienen en la propuesta descrita.
 - Proponer el procedimiento de transformación idóneo para cada tipo de alimento definido.
 - Elaborar los diagramas de flujo que definen los procesos de transformación de alimentos descritos en el supuesto.
 - Determinar las modificaciones, en relación a la cantidad del producto, que hay que corregir después del procedimiento de transformación elegido.

b) **Contenidos orientativos**

- **Microbiología y alimentos:**
 - Principios generales de Microbiología aplicada a la alimentación.
 - Microbiología aplicada: técnicas de muestreo, recuento general de microorganismos, detección y enumeración de bacterias indicadoras, detección de patógenos: alteraciones que producen, examen microbiológico de alimentos específicos, microorganismos beneficiosos: fermentación, mohos superficiales.
 - Microbiología industrial.
 - Equipos y “kits” de análisis microbiológico rápido.
- **Toxicología alimentaria:**
 - Evaluación de la toxicidad de los alimentos.
 - Sustancias tóxicas naturales.

- Sustancias tóxicas de origen químico.
- Sustancias tóxicas derivadas del uso de aditivos y/o técnicas de conservación.
- Infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- **Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios:**
 - Principios fundamentales, procedimientos, materiales y aplicaciones: tratamientos físicos: frío, calor, deshidratación, radiaciones físicas; tratamientos químicos: sin modificación orgánoléptica, con modificación orgánolépticas.
 - Modificaciones que sufren los alimentos durante el período de almacenamiento: producidos por la luz, la temperatura y el grado de humedad.
 - Embalaje de productos alimentarios: vidrio, materias plásticas y metal.
- **Procedimientos y métodos de manipulación de productos alimenticios:**
 - Tecnología de obtención y distribución de alimentos.
 - Procedimientos de preelaboración: pelado, descascarillado, troceado, extrusionado, exprimido, congelado, refrigerado; despiece de vacuno, ovino y porcino.
 - Procedimientos de elaboración: acción del calor directo, acción del calor indirecto, acción del frío, técnicas al vacío.
 - Regeneración de productos alimentarios: técnicas de rehidratación, técnicas de reconstitución, técnicas de descongelación, principios, medios y sus aplicaciones.
 - Fundamentos técnicos de los procedimientos.
 - Medios materiales que precisan.
 - Aplicaciones y variaciones dietético-nutritivas que se producen en los alimentos durante su proceso de manipulación.
- **Principios de tecnología culinaria:**
 - Características y efectos sobre los alimentos de los procedimientos culinarios: técnicas tradicionales: cocción, asado, fritura, estofado; técnicas no tradicionales: vacío, microwaves.
 - Características especiales de los procesos culinarios en cocina de colectivos.
- **Métodos de higienización de alimentos:**
 - Manipuladores de alimentos: reglamentación, condiciones higiénico-sanitarias personales, hábitos higiénicos de trabajo.
 - Limpieza de locales e instalaciones.
 - Instalaciones metálicas y corrosión.
 - Tratamiento del agua en función de su utilización.
 - Desinfección del agua y de las instalaciones.
- **Métodos de higienización de alimentos:**
 - Por acción del calor: UHT, esterilización, tyndalización, pasteurización.
 - Por acción del frío: congelación, refrigeración.
 - Por acción de productos químicos: ácidos y bases.

Módulo profesional 6: Educación sanitaria y promoción de la salud.**Duración: 160 horas**

Asociado a la 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.

a) Capacidades terminales y criterios de evaluación.

- 6.1. Analizar la estructura de grupos de riesgo, delimitando las características sociosanitarias y los factores de morbilidad que los caracterizan y permiten el diseño de actividades de intervención sanitaria.
- Describir los indicadores generales que miden el nivel de salud y las características sociosanitarias, de los grupos de riesgo, que pueden influir en él.
 - Analizar y clasificar las normas higiénico-sanitarias que tienen influencia en el nivel de salud de las personas.
 - Explicar cómo influyen sobre la salud de las personas o de los colectivos los factores de riesgo, generales y/o específicos.
 - Explicar los métodos de elaboración de instrumentos de recogida de información y precisar los criterios que marcan su especificidad.
 - Enumerar los criterios de selección y establecimiento de una muestra de población para la realización de encuestas.
 - En un supuesto práctico de estudio de grupos de riesgo, debidamente caracterizados:
 - Identificar las fuentes documentales de apoyo necesarias para el estudio descrito.
 - Sintetizar los objetivos sociosanitarios y culturales que caracterizan el estudio.
 - Determinar los indicadores de salud que intervienen en el estudio propuesto.
 - Elaborar el documento idóneo para la obtención de la información que se precisa, en función del grupo y de los objetivos definidos.
 - Programar las fases de aplicación de la encuesta en función del tamaño de la muestra y del tiempo previsto.
- 6.2. Analizar técnicas de comunicación y de apoyo psicológico, precisando cuáles permiten mejor la información sanitaria adecuada a las características de los programas de acción y del grupo receptor de los mismos.
- Explicar los métodos de transmisión de información de uso común en actividades de información/formación sanitaria.
 - Explicar las peculiaridades psicológicas de los grupos de riesgo, precisando los métodos adecuados para relacionarse con ellos.
 - Explicar las teorías existentes sobre la comunicación y los elementos que la constituyen, precisando los canales de comunicación específicos para cada situación.
 - Especificar la aplicación de medios audiovisuales describiendo los criterios de selección y aplicabilidad didáctica de los mismos.
 - Explicar la relación existente entre el contenido y grado de utilización de técnicas de motivación, como elemento de refuerzo en programas educativos sanitarios.
 - Explicar los elementos que forman parte de una reunión de trabajo, identificando qué técnicas potencian o regulan el desarrollo de las misma.

- 6.3. Proponer métodos y/o estrategias de enseñanza-aprendizaje tendentes a fomentar hábitos saludables en las personas y/o colectivos de riesgo, determinando la secuencia correcta de aplicación.
- Analizar qué variables psicológicas definen a los grupos de riesgo, identificando y explicando los condicionantes que hay que «trabajar» en el desarrollo de programas de promoción de la salud.
 - Explicar el contenido de las técnicas de dinámica de grupos, aplicables a la educación, relacionando cada una de ellas con su indicación.
 - Explicar los diferentes tipos de objetivos y metas para concretar programas de cambio de hábitos no saludables en las personas y/o colectivos.
 - Precisar las normas «idóneas» para la redacción de objetivos y su secuenciación en función de los tipos de programas de educación sanitaria.
 - Analizar programas educativos de intervención en temas sanitarios, elaborando diagramas de bloques que relacionen las fases y elementos que los componen con los objetivos y métodos utilizados.
 - Explicar los métodos de evaluación aplicables a estrategias de promoción de la salud, determinando los momentos críticos para su aplicación.
 - Elaborar acciones educativas sobre diferentes situaciones «sanitarias», determinando su cronograma de aplicación en función del colectivo definido, estrategia y tiempo de ejecución.

b) Contenidos orientativos

- **Salud pública:**
 - Conceptos generales: concepto de salud, Salud Pública, conceptos afines, Medicina Preventiva, Medicina Social.
 - Metodología sanitaria:
 - Fundamentos de la metodología sanitaria.
 - Epidemiología: concepto, partes, etapas de la metodología epidemiológica, vigilancia epidemiológica.
- **Estudios de la población:**
 - La Demografía como auxiliar de la Epidemiología y la Salud Pública: estructura y dinámica de poblaciones, fuentes de los datos demográficos, factores demográficos.
 - Diagnóstico de salud de la comunidad: indicadores y medidas del estado de salud: incidencias y prevalencia, índice de salud-enfermedad.
 - Clasificación de los indicadores de salud: según la OMS, de exposición, de protección, de resultados.
 - Factores de riesgo: definición y propiedades de los factores de riesgo: definición y propiedades, riesgos sinérgicos y riesgos competitivos, cálculo de porcentajes de riesgo relativo/riesgo absoluto.
 - Estudio de causalidad epidemiológica.
- **Medio ambiente social como factor influyente en el estado de salud:**
 - Elementos de sociología: conceptos fundamentales, estrato y clases sociales, movilidad social, indicadores de nivel de vida.
 - La familia, el domicilio y su influencia en la salud.
 - Patogénesis socioeconómica.
- **Técnicas educativa:**
 - Técnicas de grupo aplicadas a la educación: conferencias, trabajo en grupo: pequeño, mediano y grande; comisiones de trabajo, seminarios, estudio de casos.
 - Medios audiovisuales y su aplicación a la educación sanitaria: TV, vídeo, diapositivas, transparencias

- Recursos didácticos en educación de la salud: bases de información y programas generales de atención.
- Procedimientos y estrategias de planificación y evaluación de actividades de formación.
- **Técnicas de investigación social. Características y aplicaciones:**
 - Técnicas de observación: controlada, no controlada, interna, externa.
 - Experimentación: experimento provocado, controlado.
 - Escalas sociométricas.
 - Cuestionarios.
 - Entrevistas.
- **Aplicaciones informáticas:**
 - Características y especificaciones de utilización de programas de cálculo estadísticos y proceso de datos.
 - Características y especificaciones de aplicación de programas para la elaboración de gráficos y tablas de resultados.

Módulo profesional 7: Fisiopatología aplicada a la dietética.

Duración: 225 horas

a) Capacidades terminales y criterios de evaluación.

- 7.1. Analizar las alteraciones que se producen en el proceso digestivo y metabólico, relacionando los síndromes patológicos más frecuentes con sus repercusiones sobre el organismo humano.
- Relacionar las funciones básicas del aparato digestivo con las repercusiones nutricionales producidas por las alteraciones patológicas.
 - Explicar los principales síndromes de alteración de la deglución, relacionando los cambios actitudinales producidos con sus repercusiones sobre la alimentación.
 - Realizar diagramas que expliciten los cambios que se producen en los procesos de digestión, absorción y eliminación a causa de alteraciones en las secreciones digestivas.
 - Precisar las funciones digestivas que realiza el intestino delgado durante el proceso de absorción de los principios inmediatos.
 - Clasificar los procesos que interfieren en la motilidad y eliminación de residuos y su repercusión en el estado nutricional.
 - Identificar las repercusiones de las alteraciones patológicas de otros órganos y sistemas sobre las funciones de alimentación y nutrición.
- 7.2. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo de personas en función de sus características fisiopatológicas y conductuales.
- Explicar los requerimientos fisiopatológicos que influyen en el estado nutricional de los pacientes.
 - Explicar las características y especificaciones que debe incluir toda prescripción dietética facultativa.
 - Precisar las medidas antropométricas necesarias para la correcta evaluación nutricional de un sujeto enfermo.
 - Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo enfermo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.
 - Explicar los parámetros que deben tenerse en cuenta al elaborar encuestas dietéticas para detectar hábitos alimentarios y, en su caso, los errores nutricionales de los sujetos.
 - Explicar las operaciones que son necesarias realizar para obtener el valor de ingesta calórica idóneo, en función de diferentes situaciones fisiopatológicas.
 - Describir la documentación necesaria para realizar la evolución dietética de un paciente.
 - En un supuesto práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas de diferentes estados patológicos debidamente caracterizados:
 - Seleccionar las tablas y valores de referencia.
 - Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
 - Efectuar la historia dietética adaptada.
 - Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y la superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.

b) Contenidos orientativos

- **Digestión, absorción y metabolismo:**

- Órganos digestivos: resumen de su estructura y tiempo de tránsito.
 - Digestión: digestión bucal: motilidad, secreción, deglución; digestión gástrica: motilidad, jugo gástrico, regulación de la 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 contrarregulación, sistemas hipotálamo-hipofisario, hormonas peptídicas, hormonas esteroideas, metabolismo hidrocarbonado, hormonas pancreáticas, hormonas tiroideas, metabolismo del Ca, corteza suprarrenal, 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 glicídicas, hiperglucemias: diabetes y S. de intolerancia a la glucosa; hipoglucemias.
 - Fisiopatología del metabolismo proteico: disproteinemias, hipoproteinemias y paraproteinemias, nucleoproteínas y ácido úrico, aminoácidos.
 - Fisiopatología del metabolismo vitamínico: hipovitaminosis, hipervitaminosis.
 - Obesidad y delgadez.
- **Fisiopatología de los síndromes “constitucionales”:**
 - Etiopatogenia de los síndromes “constitucionales”: síndrome infeccioso febril, síndrome neoplásico, síndrome inmunodeficiente, alteraciones hereditarias.
 - 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.

Módulo profesional 8: Relaciones en el entorno de trabajo.

Duración: 65 horas.

a) Capacidades terminales y criterios de evaluación.

- 8.1. Utilizar eficazmente las técnicas de comunicación en su medio laboral para recibir y emitir instrucciones e información, intercambiar ideas u opiniones, asignar tareas y coordinar proyectos.
 - Identificar el tipo de comunicación utilizado en un mensaje y las distintas estrategias utilizadas para conseguir una buena comunicación.
 - Clasificar y caracterizar las distintas etapas de un proceso comunicativo.
 - Distinguir una buena comunicación que contenga un mensaje nítido de otra con caminos divergentes que desfiguren o enturbien el objetivo principal de la transmisión.
 - Deducir las alteraciones producidas en la comunicación de un mensaje en el que existe disparidad entre lo emitido y lo percibido.
 - Analizar y valorar las interferencias que dificultan la comprensión de un mensaje.
- 8.2. Afrontar los conflictos que se originen en el entorno de su trabajo, mediante la negociación y la consecución de la participación de todos los miembros del grupo en la detección del origen del problema, evitando juicios de valor y resolviendo el conflicto, centrándose en aquellos aspectos que se puedan modificar.
 - Definir el concepto y los elementos de la negociación.
 - Identificar los tipos y la eficacia de los comportamientos posibles en una situación de negociación.
 - Identificar estrategias de negociación relacionándolas con las situaciones más habituales de aparición de conflictos en la empresa.
 - Identificar el método para preparar una negociación teniendo en cuenta las fases de recogida de información, evaluación de la relación de fuerzas y previsión de posibles acuerdos.
- 8.3. Tomar decisiones, contemplando las circunstancias que obligan a tomar esa decisión y teniendo en cuenta las opiniones de los demás respecto a las vías de solución posibles.
 - Identificar y clasificar los posibles tipos de decisiones que se pueden utilizar ante una situación concreta.
 - Analizar las circunstancias en las que es necesario tomar una decisión y elegir la más adecuada.
 - Aplicar el método de búsqueda de una solución o respuesta.
 - Respetar y tener en cuenta las opiniones de los demás, aunque sean contrarias a las propias.
- 8.4. Ejercer el liderazgo de una manera efectiva en el marco de sus competencias profesionales adoptando el estilo más apropiado en cada situación.
 - Identificar los estilos de mando y los comportamientos que caracterizan cada uno de ellos.
 - Relacionar los estilos de liderazgo con diferentes situaciones ante las que puede encontrarse el líder.
 - Estimar el papel, competencias y limitaciones del mando intermedio en la organización.

- 8.5. Conducir, moderar y/o participar en reuniones, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes.
- Enumerar las ventajas de los equipos de trabajo frente al trabajo individual.
 - Describir la función y el método de la planificación de reuniones, definiendo, a través de casos simulados, objetivos, documentación, orden del día, asistentes y convocatoria de una reunión
 - Definir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.
 - Describir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.
 - Identificar la tipología de participantes.
 - Describir las etapas del desarrollo de una reunión.
 - Enumerar los objetivos más relevantes que se persiguen en las reuniones de grupo.
 - Identificar las diferentes técnicas de dinamización y funcionamiento de grupos.
 - Descubrir las características de las técnicas más relevantes.
- 8.6. Impulsar el proceso de motivación en su entorno laboral, facilitando la mejora en el ambiente de trabajo y el compromiso de las personas con los objetivos de la empresa.
- Definir la motivación en el entorno laboral.
 - Explicar las grandes teorías de la motivación.
 - Identificar las técnicas de motivación aplicables en el entorno laboral.
 - En casos simulados seleccionar y aplicar técnicas de motivación adecuadas a cada situación.

b) Contenidos orientativos

- **La comunicación en la empresa:**
 - Producción de documentos en los cuales se contengan las tareas asignadas a los miembros de un equipo.
 - Comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos.
 - Tipos de comunicación: oral/escrita, formal/informal, ascendente/descendente/horizontal.
 - Etapas de un proceso de comunicación: emisores, transmisores, canales, mensajes, receptores, decodificadores, "feedback".
 - Redes de comunicación, canales y medios.
 - Dificultades/barreras en la comunicación: el arco de distorsión, los filtros, las personas, el código de racionalidad.
 - Recursos para manipular los datos de la percepción estereotipos, efecto halo, proyección, expectativas, percepción selectiva, defensa preceptiva.
 - La comunicación generadora de comportamientos.
 - Comunicación como fuente de crecimiento.
 - El control de la información. La información como función de dirección.
- **Negociación:**
 - Concepto y elementos.
 - Estrategias de negociación.
 - Estilos de influencia.
- **Solución de problemas y toma de decisiones:**
 - Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo.

-
- Proceso para la resolución de problemas: enunciado, especificación, diferencias, cambios, hipótesis, posibles causas, causa más probable.
 - Factores que influyen en una decisión: la dificultad del tema, las actitudes de las personas que intervienen en la decisión.
 - Métodos más usuales para la toma de decisiones en grupo: consenso, mayoría.
 - Fases en la toma de decisiones: enunciado, objetivos, clasificación, búsqueda de alternativas, evaluación, elección tentativa, consecuencias adversas, riesgos, probabilidad, gravedad, elección final.
- **Estilos de mando:**
 - Dirección y/o liderazgo: definición, papel de mando.
 - Estilos de dirección: “laissez-faire”, paternalista, burocrático, autocrático, democrático.
 - Teorías, enfoques del liderazgo: Teoría del “gran hombre”, Teoría de los rasgos, enfoque situacional, enfoque funcional, enfoque empírico, etc.
 - La Teoría del liderazgo situacional de Paul Hersay.
- **Conducción/dirección de equipos de trabajo:**
 - Aplicación de las técnicas de dinamización y dirección de grupos.
 - Etapas de una reunión.
 - Tipos de reuniones.
 - Técnicas de dinámica y dirección de grupos.
 - Tipología de los participantes.
 - Preparación de la reunión.
 - Desarrollo de la reunión.
 - Los problemas de las reuniones.
- **La motivación en el entorno laboral:**
 - Definición de la motivación.
 - Principales teorías de motivación: MacGregor, Maslow, Stogdell, Herzberg, McClelland, Teoría de la equidad, etc.
 - Diagnóstico de factores motivacionales: motivo de logro, locus control.

Módulo profesional 9: Formación y orientación laboral.**Duración: 65 horas.****a) Capacidades terminales y criterios de evaluación.**

- 9.1. Determinar actuaciones preventivas y/o de protección minimizando los factores de riesgo y las consecuencias para la salud y el medio ambiente que producen.
- Identificar las situaciones de riesgo más habituales en su ámbito de trabajo, asociando las técnicas generales de actuación en función de las mismas.
 - Clasificar los daños a la salud y al medio ambiente en función de las consecuencias y de los factores de riesgo más habituales que los generan.
 - Proponer actuaciones preventivas y/o de protección correspondientes a los riesgos más habituales, que permitan disminuir sus consecuencias.
 - Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas. / Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones
 - Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes en el supuesto anterior.
 - Realizar la ejecución de técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado), aplicando los protocolos establecidos.
- 9.2. Diferenciar las modalidades de contratación y aplicar procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.
- Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente.
 - En una situación dada, elegir y utilizar adecuadamente las principales técnicas de búsqueda de empleo en su campo profesional.
 - Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios y localizar los recursos precisos, para constituirse en trabajador por cuenta propia.
- 9.3. Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.
- Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.
 - Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.
 - Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.
 - Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales. / Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los Trabajadores, Directivas de la Unión Europea, convenio colectivo), distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.
 - Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una «liquidación de haberes»
 - En un supuesto de negociación colectiva tipo:
 - Describir el proceso de negociación.
 - Identificar las variables (salariales, seguridad e higiene, productividad tecnológicas) objeto de negociación.

- Describir las posibles consecuencias y medidas, resultado de la negociación
 - Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.
- 9.4. Interpretar los datos de la estructura socioeconómica española, identificando las diferentes variables implicadas y las consecuencias de sus posibles variaciones.
- A partir de informaciones económicas de carácter general:
 - Identificar las principales magnitudes macro-económicas y analizar las relaciones existentes entre ellas.
- 9.4. Analizar la organización y la situación económica de una empresa del sector, interpretando los parámetros económicos que la determinan.
- Explicar las áreas funcionales de una empresa tipo del sector, indicando las relaciones existentes entre ellas.
 - Identificar las principales magnitudes macro-económicas y analizar las relaciones existentes entre ellas.
 - A partir de la memoria económica de una empresa_
 - Identificar e interpretar las variables económicas más relevantes que intervienen en la misma.
 - Calcular e interpretar los ratios básicos (autonomía financiera, solvencia, garantía y financiación del inmovilizado) que determinan la situación financiera de la empresa.
 - Indicar las posibles líneas de financiación de la empresa.

b) Contenidos orientativos

- **Salud laboral:**
 - Condiciones de trabajo y seguridad: Salud laboral y calidad de vida. El medio ambiente y su conservación.
 - Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos, organizativos. Medidas de prevención y protección.
 - Técnicas aplicadas de la organización “segura” del trabajo.
 - Técnicas generales de prevención/protección. Análisis, evaluación y propuesta de actuaciones.
 - Casos prácticos.
 - Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.
 - Aplicación de técnicas de primeros auxilios: consciencia/inconsciencia, reanimación cardiopulmonar, traumatismos, salvamento y transporte de accidentados.
- **Legislación y relaciones laborales:**
 - Derecho laboral: normas fundamentales.
 - La relación laboral. Modalidades de contratación, salarios e incentivos. Suspensión y extinción del contrato.
 - Seguridad Social y otras prestaciones.
 - Órganos de representación.
 - Convenio colectivo. Negociación colectiva.
- **Orientación e inserción socio-laboral:**
 - El mercado laboral. Estructura. Perspectivas del entorno.
 - El proceso de búsqueda de empleo: fuentes de información, mecanismos de oferta-demanda, procedimientos y técnicas.

- Iniciativas para el trabajo por cuenta propia. Trámites y recursos de constitución de pequeñas empresas.
- Recursos de auto-orientación profesional. Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales. La superación de hábitos sociales discriminatorios. Elaboración de itinerarios formativos/profesionalizadores. La toma de decisiones.
- **Principios de economía:**
 - Variables macroeconómicas. Indicadores socioeconómicos. Sus interrelaciones.
 - Economía de mercado: oferta y demanda, mercados competitivos.
 - Relaciones socioeconómicas internacionales: UE.
- **Economía y organización de la empresa:**
 - Actividad económica de la empresa: criterios de clasificación.
 - Funcionamiento económico de la empresa:
 - Patrimonio de la empresa.
 - Obtención de recursos: financiación propia, financiación ajena.
 - Interpretación de estados de cuentas anuales.
 - Costes fijos y variables.

Módulo profesional 10: Formación en centro de trabajo.

Duración: 400 horas.

a) Capacidades terminales y criterios de evaluación.

- 10.1. Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos o colectivos sin patología evidente, aplicando los protocolos al uso en el centro de trabajo.
- Realizar la historia dietética para cada individuo, o de una muestra de ellos en caso de colectivos.
 - Seleccionar el material de somatometría necesario, calibrando los que así lo requieran.
 - Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del cliente que son necesarios para evaluar el estado nutricional.
 - Obtener y registrar, en la historia dietética, los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del cliente.
 - Calcular el valor de ingesta recomendado en función de los datos obtenidos y su distribución temporal.
 - Establecer la prescripción dietética teniendo en cuenta los datos de preferencia, accesibilidad, economía, etc. obtenidos del cliente.
 - Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido.
 - Informar al cliente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta.
 - Programar la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del cliente.
 - Informar adecuadamente al facultativo sobre las incidencias o datos significativos o presuntivos de patología asociada.
- 10.2. Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos con patologías específicas en función de los protocolos de dietas al uso en la unidad/gabinete.
- Realizar la historia dietética de cada paciente, o de una muestra de ellos en caso de colectivos de enfermos, con patologías específicas.
 - Seleccionar el material de somatometría necesario para obtener los parámetros antropométricos del paciente, calibrando los equipos/aparatos que así lo requieran.
 - Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del paciente que son necesarios para evaluar su estado nutricional.
 - Obtener y registrar, en la historia dietética, los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del paciente.
 - Calcular el valor de ingesta recomendado, en función de la prescripción facultativa y de los datos obtenidos, y su distribución temporal.
 - Interpretar la prescripción dietética del facultativo, teniendo en cuenta para elaborar la dieta los datos de preferencia, accesibilidad, economía, etc., obtenidos del paciente.
 - Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido.
 - Informar al paciente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta.
 - Programar, a partir de las indicaciones del facultativo, la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del paciente.

- Informar al facultativo, si procede, de los cambios o modificaciones observados durante los controles efectuados sobre el seguimiento de la dieta.
- 10.3. Supervisar la recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o área de restauración colectiva.
- Especificar las normas de manipulación de alimentos que debe cumplir el personal del establecimiento, en sus diferentes puestos de trabajo.
 - Determinar el tratamiento higiénico que hay que efectuar en función de tipo de alimentos que se consumen.
 - Comprobar la calidad alimentaria de los productos en el momento de su recepción, rechazando razonadamente los que no cumplan los criterios establecidos.
 - Determinar los aditivos alimenticios que hay que utilizar en función de los tipos de alimentos que se consumen y el uso al que van destinados.
 - Especificar las condiciones y parámetros que definen el procedimiento de higienización que hay que emplear en función del tipo o tipos de alimentos.
 - Proponer el/los procesos de transformación de alimentos que se adaptan mejor a las cualidades y necesidades nutritivas detectadas en el colectivo de referencia al que dan servicio.
- 10.4. Programar los equipos de procesamiento y tratamiento digital de imágenes, obteniendo reconstrucciones y proyecciones utilizables en terapia. Informar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios.
- Seleccionar la documentación y materiales de apoyo que hay que utilizar en actividades de información sobre el consumo de productos con aditivos alimentarios.
 - Informar sobre las ventajas e inconvenientes del consumo de ciertos tipos de alimentos naturales en determinados estados fisiológicos.
 - Transmitir a colectivos de consumidores, los tipos de presentación, envasado, etiquetado y fraudes más frecuentes en el ámbito de la alimentación humana.
 - Enseñar los criterios básicos que deben conocer los consumidores para poder planificar su alimentación con criterios de equilibrio dietético y variabilidad suficiente.

b) Contenidos orientativos

- **Información/documentación de los servicios/unidades/departamento de dietética:**
 - Documentación sanitaria del servicio/unidad de dietética.
 - Documentación técnico/sanitaria de la empresa.
 - Organización estructural de la empresa/servicio/unidad.
 - Protocolos de actuación del servicio/unidad/empresa.
- **Realización de dietas adaptadas a individuos o colectivos sin patología evidente:**
 - Realización de la historia dietética.
 - Selección y calibración de los equipos/aparatos de somatometría.
 - Obtención de los parámetros somatométricos del cliente, necesarios para evaluar su estado nutricional.
 - Determinación del valor de ingesta y su distribución temporal.
 - Elaboración de la dieta ajustada a las necesidades del cliente.
 - Información al cliente sobre las peculiaridades de la dieta y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento.
 - Determinación de la secuencia temporal de los controles que hay que realizar para comprobar el seguimiento de la misma por parte del cliente.

- **Realización de dietas adaptadas a individuos con patologías específicas en función de los protocolos de dietas al uso en la unidad/gabinete:**
 - Realización de la historia dietética.
 - Selección y calibración de los equipos/aparatos de somatometría.
 - Obtención de los parámetros somatométricos del paciente, necesarios para evaluar su estado nutricional.
 - Determinación del valor de ingesta y su distribución temporal.
 - Elaboración de la dieta ajustada, en función de la prescripción facultativa y las necesidades del paciente.
 - Información al paciente sobre las peculiaridades de la dieta y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento.
 - Determinación de la secuencia temporal de los controles que hay que realizar para comprobar el seguimiento de la misma por parte del paciente.
 - Comunicación al facultativo, si procede, de los cambios o modificaciones observados durante los controles efectuados sobre el seguimiento de la dieta.

- **Obtención de muestras de alimentos, en las condiciones adecuadas, para su análisis preliminar “in situ” o su remisión al laboratorio correspondiente:**
 - Selección y calibración del material apropiado según los protocolos de trabajo.
 - Selección de los puntos de muestreo según los criterios de puntos críticos y los requisitos establecidos.
 - Obtención de muestras de alimentos, en cantidad y calidad suficiente, identificándolas adecuadamente.
 - Realización de análisis “in situ” de muestras de alimentos.
 - Remisión de muestras de alimentos al laboratorio.
 - Información de los resultados, aplicando el procedimiento establecido.

- **Supervisión de las etapas del proceso de recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o institución sanitaria:**
 - Selección de las normas de manipulación de alimentos que debe cumplir el personal del establecimiento, en sus diferentes puestos de trabajo.
 - Prescripción del tratamiento higiénico que se debe efectuar en función del tipo de alimentos que se manipulan.
 - Determinación de la calidad alimentaria de los productos en el momento de su recepción, rechazando razonadamente los que no cumplan los criterios establecidos por la empresa/institución.
 - Identificación de los aditivos alimenticios necesarios en función de los tipos de alimentos que se consumen y el uso al que van destinados.
 - Definición de los procesos de transformación de alimentos en función del colectivo de referencia al que dan servicio.

- **Realización de actividades de información sanitaria/alimentaria a personas y/o colectivos:**
 - Selección y preparación de documentación y materiales de apoyo en actividades de información sanitaria en relación al consumo de productos alimentarios con aditivos.
 - Planificación de charlas con colectivos de consumidores, sobre la presentación, el envasado, etiquetado y los fraudes alimentarios más frecuentes.
 - Determinación de los criterios básicos que deben conocer los consumidores para poder planificar una alimentación equilibrada.

2.3. DURACIÓN, SECUENCIA Y DISTRIBUCIÓN HORARIA.

Módulo Profesional	Duración	Horario semanal	Curso
1. Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de Dietética	95	3	1º
2. Alimentación equilibrada	320	10	1º
3. Dietoterapia	240	10	2º
4. Control alimentario	190	7	1º
5. Microbiología e higiene alimentaria	240	10	2º
6. Educación sanitaria y promoción de la salud	160	7	2º
7. Fisiopatología aplicada a la Dietética	225	8	1º
8. Relaciones en el entorno de trabajo	65	3	2º
9. Formación y orientación laboral	65	2	1º
10. Formación en centros de trabajo	400	En jornada laboral	2º

ANEXO III

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Ciclo Formativo de Dietética.

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética	Procesos sanitarios	Catedráticas y catedráticos de Enseñanza Secundaria Profesorado de Enseñanza Secundaria
Alimentación equilibrada	Procedimientos sanitarios y asistenciales	Catedráticas y catedráticos de Enseñanza Secundaria Profesorado de Enseñanza Secundaria Cuerpo a extinguir de profesores técnicos de Formación Profesional
Dietoterapia	Procesos sanitarios	Catedráticas y catedráticos de Enseñanza Secundaria Profesorado de Enseñanza Secundaria
Control alimentario	Procedimientos sanitarios y asistenciales	Catedráticas y catedráticos de Enseñanza Secundaria Profesorado de Enseñanza Secundaria Cuerpo a extinguir de profesores técnicos de Formación Profesional
Microbiología e higiene alimentaria	Procedimientos sanitarios y asistenciales	Catedráticas y catedráticos de Enseñanza Secundaria Profesorado de Enseñanza Secundaria Cuerpo a extinguir de profesores técnicos de Formación Profesional
Educación sanitaria y promoción de la salud	Procesos sanitarios	Catedráticas y catedráticos de Enseñanza Secundaria Profesorado de Enseñanza Secundaria
Fisiopatología aplicada a la dietética	Procesos sanitarios	Catedráticas y catedráticos de Enseñanza Secundaria Profesorado de Enseñanza Secundaria
Relaciones en el entorno de trabajo	Formación y Orientación Laboral	Catedráticas y catedráticos de Enseñanza Secundaria Profesorado de Enseñanza Secundaria
Formación y Orientación Laboral	Formación y Orientación Laboral	Catedráticas y catedráticos de Enseñanza Secundaria Profesorado de Enseñanza Secundaria

ANEXO IV

Espacios e instalaciones para impartir estas enseñanzas.

Espacio Formativo
Taller/Laboratorio
Aula polivalente