Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Enero 2024

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL
SEPE

SISTEMA NACIONAL DE EMPLEO

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Familia Profesional:	SANIDAD
Área Profesional:	SERVICIOS Y PRODUCTOS SANITARIOS
Código:	SANP0005
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Adquirir conocimientos básicos sobre las necesidades del organismo de los principales macronutrientes y micronutrientes y de la repercusión en la salud que tiene su exceso y carencia, que posibiliten reconocer las dietas y menús adaptados a las características de cada persona y situación.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	ALIMENTACIÓN Y TIPOS DE NUTRIENTES	50 horas
Módulo 2	DIETAS RECOMENDADAS SEGÚN NECESIDADES	20 horas
Módulo 3	PREVENCIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DE LA ALIMENTACIÓN	40 horas

Modalidades de impartición

Presencial
Teleformación

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición 110 horas

Teleformación Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones / titulaciones	No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.
Experiencia profesional	No se requiere
Modalidad de teleformación	Además de lo indicado anteriormente, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes, en las ramas de Ciencias de la Salud o Ciencias. - Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes, en las ramas de Ciencias de la Salud o Ciencias. - Técnico o Técnico Superior de la familia profesional de sanidad. - Certificados de profesionalidad de nivel 2 o 3 de la familia profesional de sanidad.
Experiencia profesional mínima requerida	Cuando no se posea titulación específica relacionada con el ámbito objeto de la formación, se requerirá al menos, 1 año de experiencia laboral en estas materias.
Competencia docente	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Certificado de profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente, o tener formación en metodología didáctica para adultos (mínimo 300 horas) o equivalente. - Acreditar una experiencia docente superior a 300 horas. - Titulaciones universitarias de Psicología/ Pedagogía/ o Psicopedagogía, Máster Universitario de Formación de Formadores u otras acreditaciones oficiales equivalentes.
Modalidad de teleformación	Además de cumplir con las prescripciones establecidas anteriormente, los tutores-formadores deben acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30.0 m²	2.0 m² / participante

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador.

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Aula virtual

Características
• La impartición de la formación mediante aula virtual se ha de estructurar y organizar de forma que se garantice en todo momento que exista conectividad sincronizada entre las personas formadoras y el alumnado participante así como bidireccionalidad en las comunicaciones. • Se deberá contar con un registro de conexiones generado por la aplicación del aula virtual en que se identifique, para cada acción formativa desarrollada a través de este medio, las personas participantes en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión.

Para impartir la formación en **modalidad de teleformación**, se ha de disponer del siguiente equipamiento.

Plataforma de teleformación

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá alojar el material virtual de aprendizaje correspondiente, poseer capacidad suficiente para desarrollar el proceso de aprendizaje y gestionar y garantizar la formación del alumnado, permitiendo la interactividad y el trabajo cooperativo, y reunir los siguientes requisitos técnicos de infraestructura, software y servicios:

- **Infraestructura:**

  Tener un rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:

  a) Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas de formación profesional para el empleo que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando que el número máximo de alumnos por tutor es de 80 y un número de usuarios

b) Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 300 Mbs,

Estar en funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.

- **Software:**

- Compatibilidad con el estándar SCORM y paquetes de contenidos IMS.

- Niveles de accesibilidad e interactividad de los contenidos disponibles mediante tecnologías web que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.

- El servidor de la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización física del servidor y el cumplimento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 40 a 43 de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, así como, en lo que resulte de aplicación, en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto del tratamiento de datos personales y la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.

- Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el

- Disponibilidad del servicio web de seguimiento (operativo y en funcionamiento) de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo V de la Orden/TMS/369/2019, de 28 de marzo.

- **Servicios y soporte:**

- Sustentar el material virtual de aprendizaje de la especialidad formativa que a través de ella se imparta.

- Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que de soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Las formas de establecer contacto con este servicio, que serán mediante teléfono y mensajería electrónica, tienen que estar disponibles para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, manteniendo un horario de funcionamiento de mañana y de tarde y un tiempo de demora en la respuesta no

- Personalización con la imagen institucional de la administración laboral correspondiente, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.

Con el objeto de gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, la plataforma de teleformación integrará las herramientas y recursos necesarios a tal fin, disponiendo, específicamente, de

- Comunicación, que permitan que cada alumno pueda interaccionar a través del navegador con el tutor-formador, el sistema y con los demás alumnos. Esta comunicación electrónica ha de llevarse a cabo mediante herramientas de comunicación síncronas (aula virtual, chat, pizarra electrónica) y asíncronas (correo electrónico, foro, calendario, tablón de anuncios, avisos). Será obligatorio que cada acción formativa en modalidad de teleformación disponga, como mínimo, de un servicio de mensajería, un foro y un chat.
- Colaboración, que permitan tanto el trabajo cooperativo entre los miembros de un grupo, como la gestión de grupos. Mediante tales herramientas ha de ser posible realizar operaciones de alta, modificación o borrado de grupos de alumnos, así como creación de «escenarios virtuales» para el trabajo cooperativo de los miembros de un grupo (directorios o «carpetas» para el intercambio de archivos, herramientas para la publicación de los contenidos, y foros o chats

- Administración, que permitan la gestión de usuarios (altas, modificaciones, borrado, gestión de la lista de clase, definición, asignación y gestión de permisos, perfiles y roles, autenticación y asignación de niveles de seguridad) y

- Gestión de contenidos, que posibiliten el almacenamiento y la gestión de archivos (visualizar archivos, organizarlos en carpetas –directorios- y subcarpetas, copiar, pegar, eliminar, comprimir, descargar o cargar archivos), la publicación organizada y selectiva de los contenidos de dichos archivos, y la

- Evaluación y control del progreso del alumnado, que permitan la creación, edición y realización de pruebas de evaluación y autoevaluación y de actividades y trabajos evaluables, su autocorrección o su corrección (con retroalimentación), su calificación, la asignación de puntuaciones y la ponderación de las mismas, el registro personalizado y la publicación de calificaciones, la visualización de información estadística sobre los resultados y el progreso de cada alumno y la obtención de informes de seguimiento.

Material virtual de aprendizaje:

El material virtual de aprendizaje para el alumnado mediante el que se imparta la formación se concretará en el curso completo en formato multimedia (que mantenga una estructura y funcionalidad homogénea), debiendo ajustarse a todos los elementos de la programación (objetivos y resultados de aprendizaje) de este programa formativo que figura en el Catálogo de Especialidades Formativas y cuyo contenido

- Como mínimo, ser el establecido en el citado programa formativo del Catálogo de Especialidades Formativas.

- Estar referido tanto a los objetivos como a los conocimientos/ capacidades cognitivas y prácticas, y habilidades de gestión, personales y sociales, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje

- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciase pedagógicamente de tal manera que permiten su comprensión y retención.
- No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la adquisición de competencias, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades

- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.). de forma
- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los
- Evaluar su adquisición durante y a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 21531013 DIETISTAS Y NUTRICIONISTAS
- 33291019 EDUCADORES PARA LA SALUD
- 56111013 AUXILIARES DE ENFERMERÍA
- 51101026 COCINEROS, EN GENERAL
- 57101013 ASISTENTES DOMICILIARIOS
- 56111022 AUXILIARES DE ENFERMERÍA DE GERIATRÍA
- 3329 TÉCNICOS DE LA SANIDAD NO CLASIFICADOS BAJO OTROS EPÍGRAFES
- 9310 AYUDANTES DE COCINA

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional

La realización de esta especialidad no habilita para el desempeño de las actividades propias de Dietista - Nutricionista

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

Centro Móvil

Es posible impartir esta especialidad en centro móvil.

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: ALIMENTACIÓN Y TIPOS DE NUTRIENTES

OBJETIVO

Conocer los tipos de nutrientes que existen en los alimentos y cómo hacer un correcto uso de estos, atendiendo a los conceptos básicos sobre alimentación en cuanto a su tipología, organización y contribución al organismo.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 50 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Introducción a la nutrición
  - Conceptos de alimentación, nutrición y dietética.
  - Factores que condicionan la elección de los alimentos.
  - Clasificación de los alimentos: Grupos de alimentos.
  - Nutrientes.
  - Leyes básicas de la alimentación.
  - Requerimientos de energía.
- Caracterización de las proteínas
  - Conceptos y clasificación.
  - Valor nutritivo.
  - Metabolismo proteico.
  - Funciones en el organismo.
  - Efectos de la carencia o el exceso.
  - Ingestas recomendadas y aportes necesarios.
  - Situación media en España.
  - Alimentos que las proporcionan.
  - Efectos del procesamiento industrial.
- Caracterización de los lípidos
  - Conceptos y fuentes.
  - Funciones en el organismo.
  - Digestión y absorción de las grasas.

- Descripción de macrominerales.
- Descripción de oligoelementos.
- Pérdidas de minerales por procesado / cocinado / manipulación.

• Determinación de ingestas recomendadas
-

Habilidades de gestión, personales y sociales

• Concienciación de la necesidad de la correcta nutrición para el buen funcionamiento del organismo.
• Asimilación de la importancia del valor nutricional que aportan los distintos tipos de alimentos.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: DIETAS RECOMENDADAS SEGÚN NECESIDADES

OBJETIVO

Conocer la alimentación que debe seguir una persona en diferentes etapas y situaciones de la vida y los factores de riesgo que conlleva el déficit de nutrientes.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 20 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

• Caracterización de la alimentación en los niños.
- Conceptos básicos.
- Alimentos en el primer año de vida.
- Alimentación en preescolar y escolar.
- Alimentación en el adolescente.

• Adaptación de la alimentación en el periodo de gestión
- Conceptos básicos.
- Situación actual.
- Factores que influyen en el control de peso.
- Papel de la alimentación en el control de peso.
- Reparto de la ingesta energética.

enfermedades cardiovasculares

- Historia y concepto.
- Asterosclerosis.
- Factores de riesgo.

Habilidades de gestión, personales y sociales

• Valoración de la necesidad de adaptar la alimentación a las diversas etapas y situaciones de la vida cotidianas.
• Concienciación sobre las diversas patologías provocadas por una incorrecta alimentación.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: PREVENCIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DE LA ALIMENTACIÓN

OBJETIVO

Desarrollar aquellas competencias relacionadas con los hábitos saludables de alimentación atendiendo a la higiene y evaluación nutricional de los alimentos para su consumo.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 40 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

• Conocimiento de interacciones nutrientes-fármacos
- Desarrollo.
- Tipos de interacciones nutrientes-fármacos.
- Interacciones en las que se modifica la respuesta al fármaco.
- Interacciones en las que se ve comprometida la situación nutricional.
- Poblaciones en las que se pueden dar casos de interacciones con mayor frecuencia.

• Conocimiento de guías en alimentación
- Concepto.
- Funciones y necesidad.
- Historia.
- Guías útiles de las dietas adecuadas.
- Suplementos.

• Evaluación nutricional
- Factores que influyen en la alimentación.
- Directrices dietéticas generales recomendadas.
- Valoración nutricional.
- Términos que describen el estado nutricional.
- Instrumentos utilizados en estudios antropométricos.
- Métodos de evaluación del estado nutricional.
- Sustancias antinutritivas.

- Evaluación de encuestas alimentarias
  - Qué son las encuestas alimentarias.
  - Encuestas alimentarias a nivel individual.
  - Cómo seleccionar un método de encuesta alimentaria.
  - Comparación entre distintos métodos de encuesta alimentaria.
- Conocimiento de enfermedades asociadas a la nutrición
  - Factores etiológicos.
  - Trastornos nutricionales.
  - Trastornos del sistema digestivo.
- Manipulación de alimentos, higiene y seguridad
  - Requisitos de los manipuladores de alimentos.
  - Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos.
  - Toxiinfecciones alimentarias.
  - Normas de higiene alimentaria.
- Conceptualización de educación nutricional

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de una actitud positiva e interés por los hábitos saludables de alimentación.
- Proactividad en la toma de medidas higiénicas en la manipulación de alimentos con el fin de prevenir posibles intoxicaciones alimenticias.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicite, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.