Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN EN EL ÁMBITO SANITARIO

Noviembre 2024

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL · SEPE
SISTEMA NACIONAL DE EMPLEO

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN EN EL ÁMBITO SANITARIO
Familia Profesional:	SANIDAD
Área Profesional:	SERVICIOS Y PRODUCTOS SANITARIOS
Código:	SANP0019
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Identificar y describir las obligaciones, limitaciones y directrices determinadas en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria en lo relativo a las operaciones de cocina y hostelería de instituciones sanitarias.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	NUTRICIÓN Y SALUD EN ENTORNO SANITARIO	10 horas
Módulo 2	PRINCIPIOS Y REQUISITOS GENERALES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	5 horas
Módulo 3	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN: LEY 17/2011, DE 5 DE JULIO	10 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Teleformación

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición	25 horas
Teleformación	Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas

Requisitos de acceso del alumnado

No se exige ningún requisito para acceder a la formación, aunque se han de poseer las habilidades de la comunicación lingüistica suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

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 o título de grado u otros títulos equivalentes en Derecho, Nutrición - Humana y Dietética - Técnico Superior en Dietética
Experiencia profesional mínima requerida	Experiencia mínima de doce meses (a partir del 2011) en un puesto de trabajo relacionado con cocina, dietética y/o preparación de menús, preferiblemente dentro del ámbito sanitario y/o sociosanitario, en caso de no cumplir con la acreditación requerida.
Competencia docente	Se requiere un mínimo de un año o 300 horas de experiencia como docente. Este requisito no será de aplicación en caso de estar en posesión de alguna de **las siguientes titulaciones:** **- Máster del Profesorado.** - Estudios universitarios pedagógicos (Magisterio, Psicología, Psicopedagogía o **Pedagogía).** - CAP - Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el **Empleo SSCE0110 o equivalente.**
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

- 33231011 TÉCNICOS SUPERIORES EN DIETÉTICA
- 37341015 JEFES DE COCINA (HOSTELERÍA)
- 93101024 PINCHES DE COCINA
- 21531013 DIETISTAS Y NUTRICIONISTAS
- 58311035 GOBERNANTES (HOSTELERÍA)
- 51101026 COCINEROS, EN GENERAL

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

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

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: NUTRICIÓN Y SALUD EN ENTORNO SANITARIO

OBJETIVO

Describir las bases teóricas y utilizar correctamente los principales términos usados en el ámbito de la nutrición y la salud de aplicación en el área de hostelería hospitalaria y/o sanitaria.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 10 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

• Conocimiento sobre las bases teóricas de la nutrición y su impacto en la salud del/la paciente
- Diferenciación entre alimentación, nutrición y salud
- Conocimiento de los tipos de nutrientes

Definición y diferenciación de los tipos de macronutrientes existentes: Hidratos de carbono, proteínas y **lípidos.**

Clasificación de los tipos de macronutrientes existentes según su función y aporte al organismo.

Definición y diferenciación de los micronutrientes existentes: Vitaminas, minerales y ultraoligoelementos.

Clasificación de los micronutrientes en función de sus cualidades y efectos en el organismo.

• Conocimiento sobre los criterios de clasificación de los alimentos según SEDCA
- Diferenciación de cada grupo de clasificación según la composición de los alimentos

• Conocimiento sobre las necesidades de alimentación del/la paciente de una institución sanitaria en función **de su edad:**
- Identificación de las necesidades nutricionales en la etapa de la infancia
- Identificación de las necesidades nutricionales en la etapa de la edad escolar
- Identificación de las necesidades nutricionales en la adolescencia
- Identificación de las necesidades nutricionales en la edad adulta
- Identificación de las necesidades nutricionales en el embarazo
- Identificación de las necesidades nutricionales en la madurez

• Descripción de las características constitutivas de la dieta mediterránea en la hostelería de las instituciones **sanitarias:**
- Conocimiento del origen e historia de la dieta mediterránea.
- Identificación de las propiedades saludables de la dieta mediterránea y sus beneficios en el/la paciente.
- Relación de los ingredientes de mayor beneficio que componen la dieta mediterránea.

Habilidades de gestión, personales y sociales

• Concienciación sobre la importancia de una dieta equilibrada para mantener la salud.
• Valoración de la responsabilidad social de protección y promoción de la salud pública y comunitaria y la protección de colectivos especialmente vulnerables, como la infancia o las personas mayores, en coherencia con parte de las directrices indicadas en la Ley 7/2021, de 20 de mayo de cambio climático.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2:	PRINCIPIOS Y REQUISITOS GENERALES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

OBJETIVO

Identificar las obligaciones y órganos más destacables determinados por la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición que operan en el ámbito alimentario sanitario español.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 5 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

• Identificación de las principales fuentes y normativa de la legislación alimentaria aplicable en España tanto **a nivel general como en el ámbito sanitario.**
• Revisión de los principales conceptos de la legislación alimentaria general:
- Delimitación de conceptos básicos y principios generales
Definición de alimento de consumo humano.
Identificación de los principales mandatos, directrices y requisitos generales de la legislación comunitaria y **su influencia en el ámbito sanitario.**
• Descripción de la estructura, responsabilidad y principales directrices de funcionamiento de la Autoridad **Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).**
• Conocimiento del sistema de alerta rápida, gestión de crisis y situaciones de emergencia (RASFF, Rapid **Alert System Feed and Food).**
- Delimitación de la composición, función y responsabilidad de la RASFF y su relación con la Agencia **Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).**
Descripción del funcionamiento del sistema de notificaciones y alertas de la RASFF.
Identificación de las fases del sistema de alertas y notificaciones de la RASFF.
- Revisión de la historia reciente de alertas y notificaciones de la RASFF en la UE.

Habilidades de gestión, personales y sociales

• Desarrollo de un enfoque crítico a la hora de valorar la actuación de los órganos oficiales legislativos en el ámbito alimentario.
• Adopción de una actitud positiva a la hora de valorar el impacto de las nuevas tecnologías de comunicación en el control de la calidad alimentaria.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3:	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN: LEY 17/2011, DE 5 DE JULIO

OBJETIVO

Identificar los elementos fundamentales de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición en las operaciones de cocina y hostelería en el ámbito sanitario.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 10 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

• Conocimiento de los aspectos más destacados de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición en su **aplicación general y en el ámbito sanitario en particular:**

- Definición de la estructura de la Ley
- Identificación de los objetivos y fines de la Ley
- Delimitación de la aplicabilidad de la Ley en el mercado alimentario español tanto generalista como de **ámbito sanitario.**

• Conocimiento de la existencia y uso del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

- Identificación de la legislación reguladora
- Conocimiento de los principales procedimientos y vías de acceso al registro

• Definición de estrategias nutricionales y comportamentales para prevenir la obesidad en el ámbito de la **salud pública sanitaria:**

- Delimitación del impacto de la obesidad en la salud pública
- Conocimiento de la estrategia NAOS en España:

Identificación de las agencias y órganos implicados en el desarrollo de la estrategia NAOS en España.

Definición de los objetivos de la estrategia NAOS.

Determinación de los ámbitos de intervención de la estrategia NAOS en lo relativo a metas, colectivos y **acciones a realizar.**

- Conocimiento de la función y funcionamiento del Observatorio de la Obesidad en España

Relación de funciones y objetivos del Observatorio

Identificación de los criterios de funcionamiento y limitaciones del Observatorio

• Conocimiento de la existencia y controles desarrollados por el Plan Nacional de control Oficial de la **Cadena Alimentaria (PNCOCA):**

- Identificación de los elementos destacables de PNCOCA
- Conocimiento del procedimiento de planificación y actualización de PNCOCA
- Influencia de PNCOCA en el área nutricional y cocina de las instituciones sanitarias

• Distinción de la distribución territorial de funciones y responsabilidades alimentarias en el Estado español:

- Relación de órganos intervinientes en la regulación y control alimentario en España

Delimitación de competencias de cada uno de los órganos

Diferenciación entre los distintos ámbitos de actuación según el órgano

• Conocimiento de la función, objetivos y funcionamiento del Sistema de Información de la Agencia Española **de Seguridad Alimentaria y Nutrición:**

- Definición del objetivo del Sistema y de sus elementos constitutivos.
- Descripción de las fases de la evaluación de riesgos.
- Identificación de los casos que activan los protocolos establecidos por el

Sistema y su impacto en el ámbito **alimentario de las instituciones sanitarias.**

- Delimitación de las características de los comunicados emitidos por el Sistema.
- Identificación de las vías de comunicación usadas por el Sistema.

• Conocimiento de los órganos de apoyo y cooperación científico-técnicos en el ámbito de la seguridad alimentaria en España:

- Identificación de EFSA como agente europeo responsable en la detección y alerta de problemas **relacionados con la seguridad alimentaria en Europa.**
- Vinculación de EFSA con el resto de los órganos y agentes de los Estados Miembros Europeos.

• Conocimiento de la existencia y funcionamiento de la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA):

- Descripción de la estructura y partes de la red
- Identificación de los objetivos de la red

Habilidades de gestión, personales y sociales

• Valoración de la importancia e impacto de la legislación en la responsabilidad desempeñada en el trabajo de cocina dentro de las instituciones sanitarias.
• Concienciación sobre la importancia de respetar la normativa reguladora para preservar la salud de los ciudadanos y las ciudadanas.

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.