Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES

Noviembre 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 EN NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES
Familia Profesional:	SANIDAD
Área Profesional:	SERVICIOS Y PRODUCTOS SANITARIOS
Código:	SANP0029
Nivel de cualificación profesional:	3

Objetivo general

Definir los conceptos, necesidades y recomendaciones nutricionales en la dieta de los niños y las niñas y adolescentes, su influencia en la elaboración de menús a pacientes de instituciones sanitarias y los trastornos de conducta alimentaria que podemos encontrar en estas etapas de la vida

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Características, necesidades y recomendaciones nutricionales en el niño y adolescente	18 horas
Módulo 2	La alimentación saludable y su efecto en la elaboración de un menú escolar.	14 horas
Módulo 3	Trastornos de conducta alimentaria en niños y adolescentes	8 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Teleformación

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición	40 horas
Teleformación	Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones / titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: -Título de Técnico Superior (FP Grado superior) o equivalente -Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior -Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad -Certificado de profesionalidad de nivel 3
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.

Justificación de los requisitos del alumnado
La titulación estará acreditada cuando el participante haya desempeñado o desempeñe un puesto de trabajo para el que dicha titulación es un requisito necesario

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: Tecnico Superior en DietéticaNutrición humana y dietéticaGrado en Enfermería
Experiencia profesional mínima requerida	No se requiere
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
- 21221062 ENFERMEROS ESPECIALISTAS EN ENFERMERÍA PEDIÁTRICA
- 21221013 ENFERMEROS ESPECIALISTAS EN ENFERMERÍA DE SALUD MENTAL
- 21531013 DIETISTAS Y NUTRICIONISTAS
- 21211010 ENFERMEROS DE CUIDADOS GENERALES

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:	Características, necesidades y recomendaciones nutricionales en el niño y adolescente

OBJETIVO

Definir las diferentes características, necesidades y recomendaciones nutricionales en las distintas etapas del niño/niña y el adolescente para establecer la referencia terapéutica a utilizar en la evaluación sanitaria del/la paciente

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 18 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación y desarrollo de los diferentes periodos de la alimentación infantil
- Estudio de la alimentación del lactante sano
- Descripción de las distintas características que tiene el lactante
- Identificación de los objetivos de la nutrición de un lactante
- Estudio de las necesidades y recomendaciones en la alimentación de un lactante

- Identificación de los distintos tipos de lactancia que podemos encontrar en la alimentación de un lactante.

- Estudio de la lactancia materna, y análisis de sus características, componentes funcionales y nutrientes que afectan al lactante.
- Estudio de la lactancia artificial y diferenciación de los dientes tipos que existen, y análisis de sus características y componentes y nutrientes.

- Análisis de las diferencias entre lactancia materna y artificial.
- Análisis de los Periodos de transición en la alimentación en el lactante.

- Conocimiento sobre la alimentación complementaria, su inicio y componentes de la alimentación
- Estudio de la alimentación en el periodo del adulto modificado (2 primeros años de edad)

- Descripción de las distintas características que tiene un niño en esta etapa de su vida.
- Identificación de los objetivos nutricionales de los niños y las niñas en esta etapa.
- Estudio de las necesidades y recomendaciones nutricionales en el niño en esta etapa de su vida

- Análisis de la Alimentación de un niño en el intervalo de los 12 a 24 meses de edad
- Estudio de la alimentación en el niño en edad preescolar (5 años)

- Descripción de las distintas características que tiene un niño en esta etapa de su vida.
- Identificación de los objetivos nutricionales de los niños y las niñas en esta etapa.
- Estudio de las necesidades y recomendaciones nutricionales en el niño en esta etapa de su vida
- Estudio de la Alimentación en el niño en etapa escolar (5-10 años)

- Descripción de las distintas características que tiene un niño en esta etapa de su vida.
- Identificación de los objetivos nutricionales de los niños y las niñas en esta etapa.
- Estudio de las necesidades y recomendaciones nutricionales en el niño en esta etapa de su vida
- Estudio de la Alimentación en la adolescencia

- Descripción de las características que tiene la adolescencia
- Identificación de los objetivos nutricionales de los adolescentes.
- Estudio de las necesidades y recomendaciones nutricionales en la adolescencia

- Análisis de los errores nutricionales más frecuentes en la etapa de la adolescencia.
- Estudio de las situaciones de riesgos nutricional en la adolescencia.
- Estudio de una alimentación correcta en edades tempranas y su impacto posterior en la salud pública y en coherencia con parte de las directrices indicadas en la Ley 7/2021, de 20 de mayo de cambio climático y transición energética.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Sensibilización ante la importancia que tiene una buena alimentación en el desarrollo de un niño/niña.
- Concienciación de la influencia de la alimentación en una edad temprana en el desarrollo enfermedades futuras y su impacto en la salud pública.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2:	**La alimentación saludable y su efecto en la elaboración de un menú escolar.**

OBJETIVO

Describir la alimentación saludable y los criterios para conseguirla en la edad escolar, y como debe influir en la elaboración de los menús escolares por parte de expertos sanitarios en la materia con objeto de adaptar éstos a las necesidades especiales de los niños y las niñas y adolescentes

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 14 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de la alimentación y nutrición en la infancia
- Estudio de la alimentación saludable y los criterios que se deben establecer determinados por los sanitarios expertos en la materia para conseguirla en la infancia
- Identificación de los nutrientes esenciales en la infancia
- Estudio de los micronutrientes y macronutrientes que se deben tener presentes en la alimentación durante la infancia.
- Análisis de la pirámide de alimentos
- Estudio de las recomendaciones dietéticas en la infancia aportadas por el personal sanitario
- Análisis de los distintos grupos de alimentos y su aporte de nutrientes en la infancia
- Desarrollo de las recomendaciones, por parte de los expertos sanitarios, de raciones diarias de los distintos grupos de alimentos en la infancia.
- Análisis de los hábitos alimentarios en la infancia
- Estudio de las pautas principales nutricionales para la elaboración de un menú de comedor escolar
- Análisis de los requisitos nutricionales básicos que tiene que recoger un menú escolar, guiado por el sanitario experto en el ámbito
- Conocimiento de la composición y variedad de los menús escolares saludables, guiado por el sanitario experto en la materia
- Elaboración de una estructura ideal de un menú saludable escolar, aportado por dietistas
- Conocimiento del tamaño recomendado de raciones en la población infantil en el comedor escolar.

- Conocimiento de la influencia de producción, procesamiento, transporte y consumo de los alimentos del menú escolar en la huella de carbono
- Análisis de modelos de menú de comedor escolar según la época del año
- Necesidades especiales en la elaboración de un menú escolar

- Análisis de las necesidades alimentarias de origen étnico

- Estudio de las nuevas costumbres alimentarias derivadas de la inmigración
- Estudio de las necesidades alimentarias de origen alérgico e intolerancias alimentarias.

- Análisis de las intolerancias alimentarias más comunes como lactosa y gluten
- Conocimiento de las recomendaciones a seguir para prevenir las intolerancias alimentarias en un menú escolar.
- Análisis de las alergias alimentarias
- Conocimiento y desarrollo de los alimentos más frecuentes involucrados en las reacciones alérgicas.
- Conocimiento de las medidas de prevención por parte del comedor escolar para evitar las reacciones alérgicas.
- Visualización de ejemplos de menús adaptados para tipos de intolerancia o alergias
- Estudio de las necesidades de “dieta blanda” en el menú escolar por parte del alumnado.
- Análisis de la importancia de la complementación del menú escolar

- Desarrollo de la importancia del desayuno, almuerzo, merienda y cena
- Visualización de modelos de desayuno, almuerzo, merienda y cena para una alimentación equilibrada.
- Análisis de los principales problemas nutricionales en la edad escolar.
- Análisis de como afecta una mala alimentación en la edad escolar en la escuela.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia del papel del centro escolar en la alimentación de los niños y las niñas
- Implicación en la elaboración de menús semanales que fomenten una alimentación saludable

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: **Trastornos de conducta alimentaria en niños y adolescentes**

OBJETIVO

Identificar los trastornos de conducta alimentaria más comunes en niños y adolescentes para establecer las estrategias de intervención en atención sanitaria, tanto a nivel individual como con la familia

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 8 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Estudio de las patologías relacionadas con los trastornos de conducta alimentaria (TCA) desde el ámbito sanitario

- Análisis de las bases neurobiológicas de los trastornos de la alimentación en niños y adolescentes.

- Identificación de los aspectos culturales de la alimentación.
- Estudio de las diversas causas de los trastornos de la conducta alimentaria

- Estudio de diversas aspectos que influyen en los trastornos de conducta
- Conocimiento del papel de las familias en los trastornos de conducta alimentaria en niños y adolescentes.

- Análisis la intervención terapéutica con la familia del niño o adolescente con Trastorno de conducta alimentaria

- Evaluación de la intervención con las familias y niños o adolescentes con trastornos de conducta alimentaria
- Conocimiento de la Anorexia nerviosa en niños y adolescentes.

- Análisis de los criterios para el diagnóstico de la anorexia nerviosa
- Identificación de los factores de riesgo de la anorexia nerviosa
- Estudio de las complicaciones físicas de la anorexia nerviosa

- Relación de las complicaciones a nivel del sistema cardio-circulatorio
- Relación de las complicaciones a nivel del aparato digestivo
- Relación de las complicaciones a nivel del sistema central
- Relación de las complicaciones a nivel del aparato respiratorio
- Identificación de los efectos en la función renal y equilibrio electrolítico
- Estudio de la influencia en hematología y neuroendocrinología
- Conocimiento de la Bulímica nerviosa en niños y en adolescentes

- Análisis de los criterios para el diagnóstico de la bulimia nerviosa
- Conocimiento de los factores de riesgo de la bulimia nerviosa
- Estudio de las complicaciones físicas de la bulimia nerviosa

- Estudio de las alteraciones electrolíticas y renales
- Identificación de los posibles síntomas pulmonares y mediastínicos
- Análisis de las alteraciones dentales
- Estudio de las complicaciones a nivel digestivo, cardiovascular,

neurológicas y endocrinológicas

- Análisis de la evaluación psicológica a niños y adolescentes con Trastorno de conducta alimentaria

- Identificación de batería de cuestionarios que permitan evaluar la frecuencia e intensidad de síntomas

- Conocimiento de la importancia de los auto registros para medir las conductas dietéticas

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Implicación en la educación alimentaria con las familias para el buen desarrollo físico y mental de los niños y las niñas y adolescentes.
- Asimilación de la importancia de las relaciones familia-escuela para la detección de posibles trastornos de conducta alimentaria.

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.