Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

ALIMENTOS FUNCIONALES Y SALUD

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:	ALIMENTOS FUNCIONALES Y SALUD
Familia Profesional:	SANIDAD
Área Profesional:	SERVICIOS Y PRODUCTOS SANITARIOS
Código:	SANP0032
Nivel de cualificación profesional:	3

Objetivo general

Estudiar la evolución de las tendencias sobre la alimentación hasta la actualidad para adquirir los nuevos conocimientos sobre los alimentos funcionales y asimilar los beneficios que nos suponen para la salud.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Principios básicos sobre la alimentación y nutrición	25 horas
Módulo 2	Evolución de los hábitos alimentarios en la población desde una perspectiva sanitaria	25 horas
Módulo 3	Alimentos funcionales como beneficio en la salud de pacientes	35 horas
Módulo 4	Legislación, etiquetado y comercialización de los nuevos alimentos. Fundamentación de la investigación sobre los alimentos funcionales	15 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Teleformación

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición	100 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: -Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio -Título de Bachiller o equivalente -Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior -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: Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes preferiblemente de la rama sanitaria.Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitécto Técnico o el título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes preferiblemente de la rama sanitaria.
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

- 33141024 TÉCNICOS DE LABORATORIO SANITARIO, EN GENERAL
- 21211010 ENFERMEROS DE CUIDADOS GENERALES
- 31291077 TÉCNICOS DE LABORATORIO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
- 21581018 PROFESIONALES DE LA SALUD Y LA HIGIENE LABORAL Y AMBIENTAL
- 21221013 ENFERMEROS ESPECIALISTAS EN ENFERMERÍA DE SALUD MENTAL
- 21221040 ENFERMEROS ESPECIALISTAS EN ENFERMERÍA DE CUIDADOS MÉDICO-QUIRÚRGICOS
- 21221051 ENFERMEROS ESPECIALISTAS EN ENFERMERÍA GERIÁTRICA
- 21221022 ENFERMEROS ESPECIALISTAS EN ENFERMERÍA FAMILIAR Y COMUNITARIA
- 21231016 ENFERMEROS ESPECIALISTAS EN OBSTETRICIA-GINECOLOGÍA
- 33231011 TÉCNICOS SUPERIORES EN DIETÉTICA
- 21221062 ENFERMEROS ESPECIALISTAS EN ENFERMERÍA PEDIÁTRICA
- 21531013 DIETISTAS Y NUTRICIONISTAS
- 33211024 HIGIENISTAS BUCODENTALES
- 21221031 ENFERMEROS ESPECIALISTAS EN ENFERMERÍA DEL TRABAJO

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: **Principios básicos sobre la alimentación y nutrición**

OBJETIVO

Distinguir las principales funciones de los nutrientes y analizar las características de los alimentos para llevar a cabo una dieta equilibrada y conseguir así un funcionamiento óptimo del organismo del/la paciente

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 25 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Desarrollo de los beneficios de una buena alimentación en la salud del/la paciente.
  - Definición de alimentación y nutrición.
  - Descripción de la importancia de la nutrición en la alimentación.
- Función de los nutrientes en el organismo.
  - Clasificación de los nutrientes en los alimentos.
    - Descripción de los Macronutrientes: Carbohidratos, Lípidos o Grasas, Proteínas, Agua.
    - Descripción de los Micronutrientes: Vitaminas y Minerales.
  - Localización de las fuentes alimentarias de los nutrientes.
  - Estudio sobre las recomendaciones de las ingestas de los nutrientes.
- Estudio de la pirámide de clasificación de los alimentos según la Estrategia de Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS).
  - Conocimiento sobre las acciones e intervenciones de la Estrategia de NAOS en beneficio de la salud comunitaria.
  - Estudio de las recomendaciones dietéticas y de actividad física según la Estrategia de NAOS.
- Distinción de los grupos de alimentos.
  - Clasificación de los alimentos según la rueda de alimentos de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la alimentación (SEDCA).
    - Identificación de alimentos del Grupo 1: cereales, azúcares, dulces y derivados.
    - Identificación de alimentos del Grupo 2: grasas y aceites.
    - Identificación de alimentos del Grupo 3: carne, pescados, huevos, legumbres y frutos secos.
    - Identificación de alimentos del Grupo 5: verduras y hortalizas.
    - Identificación de alimentos del Grupo 6: frutas.
  - Clasificación de los alimentos según su función.
    - Descripción de los alimentos energéticos.
    - Descripción de los alimentos constructores.
    - Descripción de los alimentos protectores.
  - Clasificación de los alimentos según el origen.

- Análisis y detección de los alimentos de origen vegetal.
- Análisis y detección de los alimentos de origen animal.
- Análisis y detección de los alimentos de origen mineral.

- Estudio de los alimentos derivados de productos cárnicos.
- Estudio de los alimentos derivados de productos de la pesca.
- Estudio de los alimentos derivados del huevo y ovoproductos.
- Estudio de los alimentos derivados de la leche y productos lácteos.
- Estudio de los alimentos derivados del aceite y grasas.
- Estudio de los alimentos derivados de los cereales y sus derivados.

- Estudio de los alimentos derivados de las legumbres, hortalizas, frutas y frutos secos.
- Introducción sobre los nuevos alimentos incorporados en la dieta del/la paciente.

- Conceptualización de los alimentos funcionales.
- Estudio de las razones del uso de los alimentos funcionales en la dieta del/la paciente.
- Introducción a los nuevos alimentos en la dieta del/la paciente.

- conceptualización de los nuevos alimentos según el Reglamento (UE) 2015/2283.
- Descripción de las funciones de los fitoquímicos en los alimentos. Tipos.
- Estudio de los alimentos funcionales y saludables en la dieta del/la paciente.
- Análisis de la Ley 7/2021, de 20 de mayo de cambio climático y transición energética y su implicación en la descarbonización de la economía española, transición a un modelo circular de recursos, adaptación a los impactos del cambio climático e implantación de un modelo de desarrollo sostenible en los aspectos relacionados con la producción y consumo de alimentos.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Interés por la investigación científica de los productos que van a ponerse en el mercado en beneficio de la introducción de los alimentos funcionales.
- Comprensión en la priorización de productos fresco o de temporada para incrementar la resiliencia, tal y como se recoge en, Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética, en su artículo 22 sobre •Consideración del cambio climático en la seguridad y dieta alimentarias.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2:	Evolución de los hábitos alimentarios en la población desde una perspectiva sanitaria

OBJETIVO

Relacionar el cambio de los hábitos alimentarios de la población hacia una alimentación sostenible y responsable con el medio ambiente, además de reconocer a los nuevos grupos de consumo adaptándose así a sus necesidades alimentarias sanitarias.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 25 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Introducción sobre la evolución de los hábitos alimentarios de la población en la historia.
- Conocimiento sobre la tendencia actual en el consumo de alimentos.
- Estudio de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en relación con la alimentación del/la paciente.
- Descripción de la importancia de los alimentos sostenibles para una dieta saludable.
- Conocimientos sobre recomendaciones de ingesta calórica óptima.
- Identificación del conjunto de acciones que cumplan los objetivos científicos para dietas saludables y la producción sostenible de alimentos.
- Asimilación de las acciones que llevan al desperdicio de alimentos.
- Introducción al Proyecto FUSOSE.
- Descripción de los objetivos del Proyecto FUSOSE.
- Estudio de la protección de la salud y seguridad de los consumidores y las consumidoras según el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los consumidores y las consumidoras y Usuarios y otras leyes complementarias, en su capítulo III.
- Descripción de las obligaciones específicas sobre la protección de la salud y seguridad de los consumidores y las consumidoras.
- Estudio de política nutricional de Japón.
- Descripción de los elementos importantes de la política nutricional de Japón.
- Conceptualización de dietas en la política nutricional de Japón.
- Descripción de las medidas de mejora nutricional realizadas por los profesionales y las profesionales sanitarios/as en distintos lugares de Japón.
- Conocimiento de los patrones alimenticios de la población de Estados Unidos.
- Estudio de las acciones de recomendación de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) hacia la población para una mejora en la alimentación.
- Desarrollo de las acciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS)

para la promoción de una alimentación sana.

- Estudio de las recomendaciones de la OMS a los gobiernos en la aplicación de políticas que faciliten la adopción de dietas sanas según Estrategia Mundial OMS sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, en el 2004.
- Identificación de los nuevos grupos de consumo alimentario.
- Conceptualización de grupo de consumo o grupos de consumo responsable.
- Identificación de las ventajas de pertenencia a un grupo de consumo.
- Identificación de las necesidades específicas de los consumidores y las consumidoras.
- Estudio sobre la alergia e intolerancia alimenticia.
- Diferenciación entre alergia e intolerancia alimenticia.
- Clasificación de los alimentos que causan alergia.
- Descripción de sintomatologías de la alergia e intolerancia alimenticia.
- Estudio sobre el tratamiento de alergias alimenticias.
- Desarrollo de las medidas preventivas de la alergia alimentaria.
- Estudio sobre la tendencia de la I+D con respecto a la industria alimentaria.
- Desarrollo del concepto de I+D en los productos.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Interés por los cambios dietéticos en las dietas actuales hacia dietas más saludables en beneficio de la salud.
- Sensibilización ante la transición de la agricultura mundial hacia la producción sostenible de alimentos, lo que llevará a un cambio del uso de la tierra en el que esta pasará de ser una fuente neta de carbono a convertirse en un sumidero neto de carbono, colaborando así tal y como recoge el documento de Ministerio de Sanidad Actuaciones para la evaluación del impacto de la huella de carbono en centros sanitarios.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3:	Alimentos funcionales como beneficio en la salud de pacientes

OBJETIVO

Reconocer los beneficios sanitarios de los alimentos funcionales y su implicación en la prevención y tratamiento de las enfermedades cardiovascular y digestivas, así como en otras enfermedades a nivel cognitivo y emocional.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 35 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Relación de los alimentos funcionales y las enfermedades en pacientes.

- Diferenciación del concepto de alimento funcional con otros de reciente aparición (aditivo, alimento, medicamento, complemento alimentario).
- Descripción de las enfermedades cardiovascular en la población y su relación con los alimentos funcionales. Conceptualización de aterosclerosis como enfermedad más común. Conceptualización de hipertensión arterial como enfermedad más común. Estudio del colesterol y la influencia en padecer enfermedades cardiovasculares. Descripción de los alimentos cardiosaludables a tener en cuenta para la prevención de enfermedades. Desarrollo de los alimentos funcionales que benefician la salud cardiovascular en la población. Implicación de los fitoesteroles como prevención de las enfermedades cardiovasculares. Desarrollo de la importancia del consumo de polifenoles para la salud. Conceptualización de las isoflavonas y su implicación en la salud cardiovascular. Estudio de las vitaminas y su implicación en la salud cardiovascular.
- Descripción de las enfermedades digestivas en la población y su relación con los alimentos funcionales.

- Estudio sobre el funcionamiento del aparato digestivo.

- Estudio del tracto intestinal.
- Definición de enzimas digestivas y su clasificación.
- Conocimiento sobre la prevención y tratamiento de patologías asociadas al tránsito intestinal.
- Estudio de los beneficios de otros compuestos con propiedades funcionales.

- Definición de probiótico, prebiótico y simbiótico.

- Estudio de los microorganismos utilizados como probióticos.
- Identificación de los efectos probióticos sobre la salud.
- Relación sobre la participación de los probióticos en las distintas etapas de la vida.
- Conocimiento del beneficio de la fibra para nuestra salud.

- Definición de fibra y sus tipos.
- Estudio de la capacidad de fermentación de la fibra.
- Conocimiento sobre la funcionalidad de los productos lácteos en la salud.
- Desarrollo de alimentos transgénicos con actividad funcional.

- Definición de alimento transgénico.

- Clasificación de los desarrollos transgénicos que afectan la composición nutricional.
- Descripción de los antioxidantes con propiedades funcionales.

- Definición de ácido alfa lipoico.
- Definición de ácido alfa fítico.
- Identificación del beneficio de las vitaminas para la prevención de enfermedades.

- Conocimiento sobre las ingestas de referencia y niveles de seguridad para algunas vitaminas y minerales.
- Estudio sobre la obesidad y la aportación de los alimentos funcionales en la enfermedad.

- Definición de obesidad y su problemática actual en la población.
- Clasificación de alimentos funcionales beneficiosos en la obesidad.
- Estudio sobre la diabetes y la aportación de alimentos funcionales en su dieta.
- Estudio del efecto de alimentos funcionales sobre las funciones psicológicas, conductuales y cognitivas

- Listado de alimentos funcionales que aportan beneficios en el estrés.
- Relación de alimentos funcionales esenciales para el desarrollo neurológico.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Comprensión de los beneficios sobre la incorporación de los nuevos alimentos funcionales en nuestra dieta diaria.
- Interés en la participación de investigaciones científicas enfocadas al descubrimiento de nuevas sustancias que benefician, por sí solas o como propiedad de otros alimentos, la salud nutricional.

MÓDULO DE FORMACIÓN 4:	Legislación, etiquetado y comercialización de los nuevos alimentos. Fundamentación de la investigación sobre los alimentos funcionales

OBJETIVO

Citar la legislación vigente referente a los alimentos funcionales en materia de etiquetado y comercialización de los nuevos alimentos funcionales y reconocer la tendencia de la población al consumo de estos en la actualidad.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 15 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Contextualización sobre seguridad alimentaria desde la normativa vigente.

- Estudio sobre la seguridad alimentaria según la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Descripción de las normas generales de etiquetado de un alimento según la normativa vigente.

- Identificación de las pautas de etiquetado de productos según Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Estudio de las disposiciones legislativas referentes a los nuevos alimentos.

- Estudio sobre los complementos alimenticios según el Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios.
- Adquisición de conocimientos sobre los nuevos alimentos según el Reglamento (CE) 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.
- Identificación de las pautas sobre la comercialización de los nuevos alimentos según los Reglamentos de Ejecución sobre autorizaciones de comercialización de Nuevos Alimentos por artículo 10 del Reglamento (UE) 2015/2283.
- Desarrollo de investigaciones sobre alimentos funcionales llevadas a cabo en materia de salud.

- Análisis de las causas de investigación sobre los alimentos funcionales en la actualidad.
- Estudio de las áreas de investigación sobre los alimentos funcionales.
- Análisis del planteamiento sobre la tendencia futura al consumo de los nuevos alimentos funcionales.

- Descripción de los objetivos sobre la publicidad del consumo de alimentos funcionales en la población.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Comprensión del uso de etiquetas ecológicas en los productos alimentarios que protegen el medio ambiente y cooperan con la importancia del cambio climático en la salud según la Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética.

• Desarrollo de actitudes positivas sobre las campañas informativas a nivel mundial sobre los beneficios para la salud de los nuevos alimentos funcionales.

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.