Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICA

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:	PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICA
Familia Profesional:	SANIDAD
Área Profesional:	ATENCIÓN SANITARIA
Código:	SANT0092
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Adquirir conocimientos básicos sobre alimentación para conocer las formas de dietas saludables y adaptadas en función de las necesidades y patologías del enfermo en beneficio de su salud y cuidado.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	CONCEPTOS BÁSICO SOBRE LA ALIMENTACION	14 horas
Módulo 2	DIETAS ADAPTADAS Y TERAPÉUTICAS	29 horas
Módulo 3	DESARROLLO DE ENFERMEDADES: GÁSTRICAS, INTESTINALES, ENDOCRINAS Y CARDIOVASCULARES.	57 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	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
Otros	La realización de esta especialidad no habilita para el desempeño de las actividades propias de Dietista – Nutricionista.
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 del Grado correspondiente u otros títulos equivalentes preferiblemente en la rama sanitaria. - Diplomado, Ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes preferiblemente en la rama sanitaria. - Técnico o técnico superior preferiblemente de la familia profesional sanitaria. - Certificado de profesionalidad del nivel 2 o 3 preferiblemente de la familia profesional sanitaria.
Experiencia profesional mínima requerida	Se requiere una experiencia profesional de 3 meses en actividades relacionadas con la materia a impartir.
Competencia docente	Se requiere un mínimo de un año o 300 horas de experiencia como docente, o 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. - Acreditación docente para teleformación: formador/a on-line 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

- 56111022 AUXILIARES DE ENFERMERÍA DE GERIATRÍA
- 56111059 AUXILIARES DE ENFERMERÍA HOSPITALARIA, EN GENERAL
- 93101024 PINCHES DE COCINA
- 56111031 AUXILIARES DE ENFERMERÍA DE SALUD MENTAL Y TOXICOMANÍAS
- 51101026 COCINEROS, EN GENERAL
- 57101013 ASISTENTES DOMICILIARIOS
- 56291025 CUIDADORES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y/O DEPENDENCIA, EN INSTITUCIONES
- 56111040 AUXILIARES DE ENFERMERÍA EN REHABILITACIÓN
- 37341015 JEFES DE COCINA (HOSTELERÍA)
- 56111013 AUXILIARES DE ENFERMERÍA
- 56121016 AUXILIARES DE ENFERMERÍA DE ATENCIÓN PRIMARIA Y/O CONSULTORIO MÉDICOS, 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: CONCEPTOS BÁSICO SOBRE LA ALIMENTACION

OBJETIVO

Adquirir los conceptos básicos sobre las principales características de la alimentación y sus procesos.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 14 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

Estudio del origen de los hábitos alimentarios.
Conocimiento del patrón de consumo alimentario.
Análisis de la importancia del nutritiva de los alimentos.
- Consideración de los alimentos como algo esencial para la vida.
o Desarrollo y comprensión de las funciones de los macronutrientes y micronutrientes
o Mejora del valor nutritivo de los alimentos.

Clasificación de los alimentos.
Importancia del agua en la nutrición.
- Desarrollo de la historia de los alimentos genéticamente modificados (transgénicos).
o Análisis de la necesidad de crear alimentos transgénicos.
o Identificación del proceso de regulación y etiquetado de los alimentos transgénicos.

Estudio de la manipulación de los alimentos.
- Identificación de los principios básicos en la preparación de los alimentos inocuos.

Estudio del gráfico de almacenamiento en frio.
Relación de recomendaciones para la inocuidad de los alimentos de la Organización Mundial de la Salud.
Actualización de conocimientos sobre la elaboración de los alimentos.
- Descripción de los principales procesos de elaboración de alimentos.
o Proceso de rehogado.
o Proceso de cocinado al vapor.
o Proceso de hervido.
o Proceso de escaldado.
o Proceso de asado.
o Proceso de asado en la parrilla.
o Proceso de cocinado en el microondas

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia del valor nutricional de los alimentos.
- Adquisición de responsabilidades para conseguir la Autonomía en el proceso de manipulación de alimentos.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: DIETAS ADAPTADAS Y TERAPÉUTICAS

OBJETIVO

Conocer los hábitos de la alimentación saludable en las distintas etapas de la vida, así como las propuestas de dietas terapéuticas y adaptadas a los pacientes con enfermedades relacionados con la alimentación.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 29 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Conocimientos básicos sobre alimentación saludable.**
  - Desarrollo de hábitos de alimentación saludable en las distintas etapas de la vida.
    - Estudio de la alimentación saludable en la infancia.
    - Estudio de la alimentación saludable en el adulto y anciano.
    - Identificación de los trastornos de la conducta alimentaria.
    - Conocimientos sobre la alimentación durante el embarazo.
    - Abordaje del proceso de desnutrición.
    - Conocimientos sobre la nutrición enteral.
- **Análisis de la alimentación según distintas patologías.**
  - Abordaje del síndrome metabólico desde la alimentación.
  - Abordaje de la Diabetes mellitas Tipo 2 desde la alimentación.
  - Abordaje de la Dislipidemia desde la alimentación.
  - Abordaje de la Hipertensión arterial desde la alimentación.
  - Abordaje de la Obesidad desde la alimentación.
  - Abordaje de la insuficiencia renal desde la alimentación.
  - Abordaje de la enfermedad celiaca desde la alimentación.
  - Abordaje del estreñimiento desde la alimentación.
  - Abordaje de la diarrea desde la alimentación.
  - Abordaje de la enfermedad diverticular desde la alimentación.
  - Abordaje de la Hernia de hiato desde la alimentación.
  - Abordaje de pacientes anticoagulados desde la alimentación.
- **Síntesis de las principales estrategias de actuación sanitaria.**
  - Conocimientos de las principales políticas sobre alimentación.
  - Identificación de la importación de la Educación para la salud.
  - Desarrollo del consejo dietético en atención primaria.
- **Descripción del esquema de los principales diagnósticos de enfermería.**
  - Conocimientos sobre las dietas trituradas.
  - Estudio del Modelo de Alimentación Básica Adaptada.
    - Identificación de la dieta hipercalórica e hiperproteica en pacientes geriátricos
- **Descripción de las dietas terapéuticas.**
  - Importancia de una dieta terapéutica.
  - Conocimiento básico de las características de una dieta.
  - Relación de los tipos de dieta según los nutrientes modificados.
    - Dieta controlada en energía.
    - Dieta controlada en (glúcidos).
    - Dietas controladas en proteínas.
    - Dietas controladas en lípidos.
    - Dietas modificadas en Na, hiposódicas.

o Dietas controladas en potasio. Dietas ricas en potasio.
- **Estudio de las dietas hospitalarias.**
- **Actualización de conocimientos sobre una dieta saludable.**
- Hábitos dietéticos de la España actual.
- **Análisis de la dieta mediterránea.**
- Conocimiento de las principales características de la dieta mediterránea.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia y beneficio de una alimentación saludable.
- Uso de habilidades de planificación para la correcta orientación de dietas adaptadas según las necesidades del colectivo al que se dirige.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3:	DESARROLLO DE ENFERMEDADES: GÁSTRICAS, INTESTINALES, ENDOCRINAS Y CARDIOVASCULARES.

OBJETIVO

Desarrollar los aspectos importantes de las enfermedades derivadas de la nutrición para conocer las posibles patologías mediante cuadros de sintomatología en la persona y así recomendar un posible cambio en la dieta como prevención.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 57 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Desarrollo de las enfermedades gástricas.**
- Definición de enfermedad gástrica.
- Identificación de los síntomas de las enfermedades gástricas.
- Clasificación del tipo de gastritis y la causa de la enfermedad.
- Tratamientos utilizados en las enfermedades gástricas.
- Sugerencias en la dieta de alimentación para la prevención de esta patología.
- **Desarrollo de las enfermedades intestinales.**
- Definición y desarrollo de la función del intestina delgado.
- Identificación de causas y síntomas de la diarrea como patología de enfermedad intestinal.
- Clasificación de dietas alimentaria según la diarrea diagnosticada.
- Definición, diagnóstico y sintomatología de la enfermedad celíaca.
- Sugerencias en la dieta alimentaria para pacientes celiacos.
- Definición y desarrollo de la función del intestina grueso.
- Identificación de causas y síntomas de Colón irritable como patología de enfermedad intestinal.
- Sugerencias en la dieta alimentaria para pacientes con síndrome de colon irritable.
- Identificación de causas y síntomas del estreñimiento como patología de enfermedad intestinal.
- Sugerencias en la dieta alimentaria para pacientes con estreñimiento.

- Identificación de causas y síntomas de Colitis ulcerosa como patología de enfermedad intestinal.
- Sugerencias en la dieta alimentaria para pacientes con colitis ulcerosa.
- Identificación de causas y síntomas de diverticulitis como patología de enfermedad intestinal.
- Sugerencias en la dieta alimentaria para pacientes con diverticulitis.

• **Desarrollo de las enfermedades endocrinas.**

- Identificación de causas y síntomas de la diabetes como patología de enfermedad endocrina.
- Clasificación del tipo de diabetes, su sintomatología y tratamiento.
- Sugerencias sobre la dieta en pacientes con diabetes.
- Identificación de causas y síntomas de la obesidad como patología de enfermedad endocrina.
- Clasificación de los tipos de obesidad y su tratamiento.
- Sugerencias sobre la dieta en pacientes con obesidad.
- Identificación de causas y síntomas de la hiperlipemia como patología de enfermedad endocrina.
- Sugerencias sobre la dieta en pacientes con hiperlipemia.

• **Desarrollo de las enfermedades cardiovasculares.**

- Definición de enfermedad cardiovascular.
- Identificación de causas y síntomas de la hipertensión arterial como patología de enfermedad cardiovascular.
- Sugerencias sobre la dieta en pacientes con hipertensión arterial.
- Definición y beneficios de aplicar la dieta DASH.
- Identificación de causas y síntomas de la insuficiencia cardiacas como patología de enfermedad cardiovascular.
- Desarrollo de los tratamientos en pacientes con insuficiencia cardiaca.
- Identificación de causas y síntomas del infarto agudo miocardio como patología de enfermedad cardiovascular.

o Alimentos para una dieta baja en sal.

Habilidades de gestión, personales y sociales

• Asimilación de la importancia de llevar una dieta equilibrada previniendo patologías derivada de unos malos hábitos alimentarios.
• Importancia del trabajo en equipo sobre la alimentación y nutrición en beneficio de los pacientes que acuden con enfermedades.
• Implicación del personal sanitario en los hábitos alimentarios consiguiendo un beneficio en la salud de los pacientes.

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.