Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

DIETOTERAPIA

Febrero 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:	DIETOTERAPIA
Familia Profesional:	SANIDAD
Área Profesional:	ATENCIÓN SANITARIA
Código:	SANT0099
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Aprender los principios básicos de la nutrición para prevenir patologías relacionadas con la alimentación y conocer la importancia de llevar una alimentación equilibrada.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA.	32 horas
Módulo 2	PRINCIPIOS GENERALES DE LA NUTRICIÓN Y VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	44 horas
Módulo 3	SCREENING NUTRICIONAL EN LA POBLACIÓN.	14 horas
Módulo 4	SEGURIDAD ALIMENTARIA	10 horas

Modalidades de impartición

Teleformación

Duración de la formación

Duración total 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
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 Sanidad - Certificado de profesionalidad del nivel 2 o 3 preferiblemente de la Familia profesional Sanidad
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.

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.

Vinculaciones con capacitaciones profesionales

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

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 56291025 CUIDADORES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y/O DEPENDENCIA, EN INSTITUCIONES
- 37341015 JEFES DE COCINA (HOSTELERÍA)
- 56111022 AUXILIARES DE ENFERMERÍA DE GERIATRÍA
- 51101026 COCINEROS, EN GENERAL
- 57101013 ASISTENTES DOMICILIARIOS
- 93101024 PINCHES DE COCINA

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:	COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA.

OBJETIVO

Conocer los componentes básicos de los alimentos para lograr una alimentación saludable y entender la importancia de la actividad física para conseguir un equilibro nutricional.

DURACIÓN:

32 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

• **Conocimiento sobre la funcionalidad del aparato digestivo.**
- Definición del aparato digestivo.
- Composición del tubo digestivo.
o Estructura microscópica del tubo digestivo.
- Descripción de las funciones del aparato digestivo.
- Relación de las estructuras accesorias: dientes, lengua, glándulas salivales, páncreas, Hígado, sistema biliar.

• **Descripción del proceso de transformación de los alimentos.**
- Distinción entre alimentación y nutrición.
- Clasificación de los nutrientes.
o Clasificación de los nutrientes según la función del metabolismo.
- Desarrollo de las características de los componentes alimentarios.
o Composición de los Glúcidos
o Composición de los Lípidos
o Composición de las Proteínas
o Composición de las Vitaminas

• **Importancia de la actividad física para el equilibrio nutricional.**
- Conocimiento de los grupos alimentario según la rueda de alimentos.
- Conocimiento sobre el proceso de identificación de las necesidades energética en las personas deportistas.
o Importancia de los antioxidantes.
- Estudio de una dieta saludable para deportistas.

• **Conocimiento del balance energético entre la ingesta del alimento y el gasto**.
- Conceptualización del balance energético.
- Conocimiento de la homeostasis energética a largo plazo.
- Descripción de la evaluación del estado nutricional.

Habilidades de gestión, personales y sociales

• Concienciación de la importancia de tener un equilibrio entre lo que consumimos y gastamos mediante una dieta saludable con el fin de prevenir las patologías relacionadas con los trastornos de conducta alimentaria.
• Implicación personal para adquirir hábitos de alimentación saludables como beneficio para nuestro organismo.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2:	PRINCIPIOS GENERALES DE LA NUTRICIÓN Y VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

OBJETIVO

Reconocer los principios generales sobre nutrición para conseguir un equilibrio nutricional de los pacientes y que sirva de base para prevenir trastornos de conducta alimentaria.

DURACIÓN:

44 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Estudio científico de una buena dieta.**
- Relación de las bases fisiológicas de la alimentación humana.
  - Desarrollo de la lactancia materna.
  - Desarrollo del destete
  - Descripción de alimentación mixta.
  - Incorporación a la dieta familiar.
- Importancia de una alimentación saludable para toda la vida.
- Estudio de la pirámide alimentaria como guía en las dietas.
- Concepto de la cadena alimentaria.
  - Descripción de la nutrición Comunitaria.
  - Asimilación de los equipos profesionales que intervienen.
- Conocimiento sobre el proceso de identificación de los principales alérgenos alimentarios.
- Composición de fórmulas de nutrición: Nutrición enteral
  - Nutrición enteral por sonda.
  - Complicaciones de la nutrición enteral por sonda.
  - Nutrición enteral domiciliaria.
- Fundamentación de la toxicología en los alimentos
- Definición de nutrición y clasificación de los nutrientes.
- Conocimiento sobre la utilización de los macronutrientes por los tejidos.
- **Descripción de la energía a partir de los componentes combustibles de los alimentos y bebidas.**
- Conocimiento de la tasa de metabolismo basal.
- Distinción de los métodos de medida.
- Relación de los nutrientes como combustibles metabólicos y sillares estructurales
- Distinción entre metabolismo energético e intermedio.
- **Desarrollo de patologías relacionadas con los trastornos de conducta alimentaria (TCA).**
- Introducción sobre las bases neurobiológicas de los TCA.
- Descripción de los criterios para el diagnóstico de trastornos de conducta alimentaria según el DSM-V.
- Influencia de aspectos culturales en la alimentación.
- Conocimiento de los factores de riesgos de padecer TCA.
- Complicaciones físicas de los trastornos de conducta alimentaria.
- Descripción de los cuestionarios que evalúan los síntomas de TCA.
- Desarrollo de conductas alimentarias desordenadas.
  - Estudio de la Bulimia nerviosa.
  - Estudio de la Anorexia.
  - Estudios del Trastorno conducta alimentaria no especificado.
  - Estudio del Trastorno de atracones.

- Estudio de la Intervención terapéutica con la familia.

Habilidades de gestión, personales y sociales

• Asimilación de la importancia de la alimentación de las personas y su impacto en los ámbitos personal y social.
• Asimilación de la importancia del conocimiento sobre alérgenos alimentarios como respuesta de intervención en la realización de dietas saludable.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: SCREENING NUTRICIONAL EN LA POBLACIÓN.

OBJETIVO

Conocer los procedimientos que determinan el estado nutricional de la persona desnutrida mediante métodos inmunológicos y clásicos utilizando test de screening nutricionales.

DURACIÓN:

14 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

• **Desarrollo de aspectos importantes sobre el sistema inmunitario**.
- Definición de sistema inmunitario
- Estudio de la respuesta inmune innata o inespecífica y su diferencia.
o Linfocitos.
- Desarrollo de los cambios provocados en el sistema inmune debido a la malnutrición proteico- energética.
- Descripción del proceso de identificación de los efectos de los nutrientes en el sistema inmune.
- Clasificación de las alteraciones en la respuesta inmune en las distintas etapas de la vida.
o Alteraciones inmunológicas en distintas patologías y situaciones fisiológicas especiales que se desarrollan con un mal estado nutricional.

• **Descripción del proceso de identificación de los primeros hallazgos entre nutrientes- inmunidad.**
- Desarrollo de la inmunidad celular.
- Afectación de la inmunidad humoral.
- Descripción del proceso de identificación de los efectos de la inmunidad inespecífica.

• **Definición del screening como procedimiento.**
- Definición de screening nutricional por la OMS.
- Elección de las herramientas para un screening.
o Estudio de la Herramienta Universal de Detección de Desnutrición (MUST).
o Estudio de la Herramienta de Detección de Desnutrición (MST).
o Estudio de la Score de Riesgo Nutricional (NRS-2002).
o Estudio del Cuestionario Corto de Evaluación Nutricional (SNAQ).

- Estudio de la Score de Malnutrición – Inflamación (MIS).
- Estudio de la Valoración Global Subjetiva Generada por el Paciente (VGS-GP).
- Estudio de la Mini Evaluación Nutricional (MNA).
- Estudio del Índice de Riesgo Nutricional Geriátrico (GNRI).
- Estudio de la Herramienta de Cribaje para la Evaluación de la Desnutrición en Pediátricos (STAMP).
- Estudio de la Screening Tool for Risk on Nutritional Status and Growth/STRON-GKID.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Importancia del screening nutricional en la prevención de patologías en la población.
- Interés por el conocimiento de los procesos que actualmente se llevan a cabo en cuestión de malnutrición en la población.

MÓDULO DE FORMACIÓN 4: SEGURIDAD ALIMENTARIA

OBJETIVO

Conocer los medidas y procesos sobre la seguridad alimentaria necesarios para que ningún alimento llegue al consumidor siendo un riesgo para la salud según la legislación vigente.

DURACIÓN:

10 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Conceptualización de la seguridad alimentaria en el marco normativo.**

- Definición de seguridad alimentaria.
- Justificación de la necesidad de la seguridad alimentaria.

- **Descripción de la Evolución del Sistema Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).**

- Definición del Sistema APPCC.
- Concretización de prerrequisitos para la implantación del Sistema APPCC.
- Descripción del proceso de identificación de los principios básicos del Sistema APPCC
- Desarrollo de los Planes APPCC que intervienen en las distintas áreas sobre:
  - Control de temperaturas.
  - Control del agua.
  - Limpieza y Desinfección.
  - Formación de manipuladores.
  - Trazabilidad.
  - Control de Plagas
  - Mantenimiento de instalaciones y equipos.
  - Gestión de residuos.
  - Control de proveedores.

o Desarrollo del Plan de Gestión de Alérgenos en Alimentos.
- Desarrollo de las fases para la creación de un sistema de autocontrol APPCC.
o Principios del APPCC.
o Conocimientos sobre la elaboración de un diagrama de flujo.

Habilidades de gestión, personales y sociales

• Concienciación de la importancia los procesos y medidas llevadas a cabo asegurando que el alimento no presente riesgos de contaminación.
• Implicación en la calidad de las medidas y procesos implicados considerando su intervención como única respuesta a la seguridad alimentaria.
• Interés por la coordinación entre los diferentes planes que intervienen en el Sistema Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico trabajando en un único objetivo favoreciendo la seguridad 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.