

DISEÑO CURRICULAR BASE

TÉCNICO SUPERIOR EN **DIETÉTICA**

Índice

1. Identificación del título.	4
1.1. Denominación.	4
1.2. Nivel.	4
1.3. Duración del ciclo formativo.....	4
2. Referente (Perfil profesional).....	4
2.1. Competencia general.....	4
2.1.1. Capacidades profesionales.....	4
2.1.2. Responsabilidad y autonomía.....	5
2.2. Realizaciones y comportamientos profesionales.....	5
2.3. Posición en el proceso productivo.....	6
3. Enseñanzas.	8
3.1. Objetivos generales del ciclo formativo.....	8
3.2. Módulos profesionales.	9
Módulo profesional 1: Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética.....	9
Módulo profesional 2: Alimentación equilibrada.....	14
Módulo profesional 3: Dietoterapia.....	18
Módulo profesional 4: Control alimentario.....	21
Módulo profesional 5: Microbiología e higiene alimentaria.....	25
Módulo profesional 6: Educación sanitaria y promoción de la salud.....	29
Módulo profesional 7: Fisiopatología aplicada a la dietética.....	31
Módulo profesional 8: Relaciones en el entorno de trabajo (R.E.T.).....	34
Módulo profesional 9: Formación y orientación laboral (F.O.L).....	37
Módulo profesional 10: Calidad y mejora continua (C.M.C).....	42
Módulo profesional 11: Formación en centro de trabajo (F.C.T).....	43
3.3. Secuenciación y temporalización del ciclo formativo.....	45
3.3.1. Duraciones.....	45
3.3.2. Secuenciación.....	46
4. Profesorado.....	46
4.1. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo "Dietética".	46
4.2. Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia.	47
5. Requisitos mínimos para la impartición de las enseñanzas.....	47
5.1. Espacios.....	47
6. Accesos y/o itinerarios.	48
6.1. Acceso a estudios universitarios.	48

7. Convalidaciones y correspondencias.	48
7.1. Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional.	48
7.2. Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral.	48

1. Identificación del título

1.1. Denominación: "Dietética".

1.2. Nivel: Formación profesional específica de grado superior.

1.3. Duración: 2.000 horas.

2. Referente (Perfil profesional)

2.1. Competencia general

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este técnico son:

- Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales; programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente.

2.1.1. Capacidades profesionales

- Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.
- Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.
- Determinar la calidad alimentaria e higiénico-sanitaria de los alimentos aplicando técnicas analíticas sencillas, interpretar resultados analíticos e informar, elaborando y /o proponiendo medidas correctoras.
- Controlar la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, detectando los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras de los mismos.
- Evaluar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- Prevenir los riesgos laborales asociados, tanto personales como de las instalaciones, aplicando medidas de higiene y de protección.
- Participar en el diseño y aplicar, a su nivel, programas y estrategias de promoción de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higiénico-sanitarios en la población.
- Mantener la funcionalidad y mejorar el rendimiento de la unidad/gabinete de trabajo cuidando, a su nivel, de los aspectos organizativos, humanos, materiales y funcionales de la misma.
- Participar en la puesta a punto de nuevas técnicas, en proyectos de investigación y en programas de formación continuada, así como proponer medidas relacionadas con la eficiencia y la seguridad en el trabajo.
- Organizar y/o programar, a su nivel, el trabajo de la unidad/gabinete, adaptando procedimientos, produciendo información o instrucciones, previendo, asignando o distribuyendo, tareas, recursos y materiales.
- Realizar, a su nivel, la gestión de la unidad/gabinete, gestionando el fichero de pacientes/clientes, la adquisición, almacenamiento, reposición y mantenimiento del instrumental y material, y obteniendo los informes técnicos y resúmenes de actividades.
- Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.
- Colaborar con los miembros del equipo de trabajo en el que está integrado, asumiendo sus responsabilidades, cumpliendo los objetivos asignados y manteniendo el flujo de información adecuado.
- Poseer una visión general e integrada del área sanitaria en la que se inscribe su campo ocupacional en sus aspectos organizativos, funcionales y administrativos.
- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral.
- Responder ante las contingencias, planteando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en la realización del trabajo.

2.1.2. Responsabilidad y autonomía

A este técnico, en el marco de las funciones y objetivos asignados por técnicos y/o profesionales de nivel superior al suyo, se le requerirán en los campos ocupacionales concernidos, por lo general, las capacidades de autonomía en:

- Planificación, organización, gestión y funcionamiento de los recursos humanos y materiales asignados a la unidad/gabinete de dietética.
- Identificación de las necesidades dietéticas de clientes, ya sean estos individuos o colectivos de personas.
- Elaboración de dietas y/o menús adaptados a las necesidades de pacientes/clientes.
- Control de calidad de los procesos de conservación, transformación y manipulación de alimentos que le son asignados.
- Confección de encuestas y cuestionarios de captación de gustos y de seguimiento y adaptación de la dieta.
- Realización de estudios de campo sobre alimentación de la población.
- Realización de análisis de la calidad de los alimentos en puntos de consumo utilizando "kits" y equipos sencillos.
- Interpretación de los resultados y emisión de informes concretando medidas correctoras.
- Definición, planificación, gestión y aplicación de programas y estrategias de educación sanitaria y promoción de la salud a distintos colectivos.

2.2. Realizaciones y comportamientos profesionales

Las realizaciones y comportamientos más significativos que ha de ejecutar y/o manifestar el profesional son:

1. Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.

- Organizar, desarrollar y gestionar un fichero de pacientes/clientes, teniendo en cuenta las diferentes necesidades de atención y nivel de documentación que se maneja.
- Gestionar el plan de mantenimiento de los equipos y maquinaria del servicio/unidad/gabinete.
- Planificar y gestionar el almacenamiento, reposición y adquisición, en su ámbito de competencia, del instrumental y material utilizado en la unidad/servicio/gabinete.
- Crear, desarrollar y mantener buenas relaciones con pacientes/clientes reales o potenciales.
- Obtener los informes y resúmenes de actividades mediante el tratamiento de la información de la base de datos.
- Interpretar información científico-técnica (procesos de análisis, de calidad, manuales de procedimientos y equipos,...) y adaptar procedimientos, produciendo información oral o escrita que permite la ejecución de la actividad con los niveles de calidad establecidos, optimizando los recursos asignados.
- Programar el trabajo de la unidad/gabinete previendo, asignando o distribuyendo, tareas, equipos, recursos y/o tiempos de ejecución, en su ámbito de competencia.

2. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos según sus necesidades nutricionales.

- Realizar la caracterización dietética específica de una persona o colectivo.
- Elaborar "dietas tipo" en función de la edad, actividad y características fisiológicas o funcionales del individuo o colectivo.
- Realizar el seguimiento y comprobar la aceptación de las dietas prescritas, tanto a individuos como a colectivos.

3. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos según su patología específica.

- Interpretar la prescripción dietética establecida.
- Realizar la caracterización dietética individual de cada paciente/cliente.
- Elaborar dietas adaptadas a cada paciente según su patología específica, siguiendo la prescripción dietética.

- Elaborar "dietas tipo" en función de los procesos fisiopatológicos que puedan afectar a los distintos colectivos.
- Realizar el seguimiento y comprobar la aceptación de las dietas prescritas, tanto a individuos como a colectivos.

4. Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.

- Realizar el mantenimiento preventivo y de uso, controlar las reparaciones, comprobar el funcionamiento y realizar calibraciones de rutina de los equipos a su cargo, siguiendo el procedimiento establecido y la ficha de mantenimiento.
- Programar la toma de muestras para la realización de análisis de alimentos "in situ".
- Obtener muestras de alimentos, en condiciones de calidad establecida.
- Realizar técnicas analíticas "in situ" de los alimentos, mediante equipos medidores y técnicas estandarizadas.
- Envasar, conservar, transportar, registrar y remitir las muestras tomadas al laboratorio de análisis en las condiciones adecuadas.
- Interpretar y registrar los datos analíticos obtenidos en el estudio.

5. Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.

- Supervisar la recepción de los alimentos adquiridos, comprobando su calidad higiénica y su adecuación a las pautas prescritas.
- Supervisar los procesos de almacenamiento y conservación de los alimentos de consumo humano, garantizando su calidad higiénico-dietética.
- Controlar, mantener y vigilar los sistemas de higienización de los alimentos, según normas de calidad.
- Controlar y vigilar la manipulación de alimentos de consumo humano para evitar su posible contaminación y mantener las características nutritivas de los mismos.
- Supervisar el proceso de transformación de los alimentos para consumo humano.
- Revisar, controlar y supervisar las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos y de las instalaciones (cocinas y comedores colectivos).

6. Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

- Realizar estudios sobre los hábitos alimentarios de un grupo de población.
- Elaborar y programar actividades educativas sobre etiopatogenia y prevención de patologías asociadas a desordenes alimentarios, proporcionando información y conocimientos de salud alimentaria a otros agentes sanitarios y a la Comunidad.
- Educar y motivar a las personas en pautas de alimentación saludables.
- Desarrollar e impulsar estrategias encaminadas a la promoción de la salud de una comunidad y actuar como dinamizador de actividades de educación alimentaria en colectivos con diferentes niveles de formación y motivación.
- Educar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios.

2.3. Posición en el proceso productivo

- Entorno profesional y de trabajo

Este técnico podrá ejercer su actividad profesional principalmente en el sector sanitario, en el área de atención sanitaria y promoción de la salud, pudiendo asimismo participar en los sectores de hostelería, restauración e industria alimentaria.

Los principales subsectores en los que puede desarrollar su actividad son:

- Atención primaria y comunitaria:

- Unidades de promoción de la salud o consultas de atención primaria.
- Unidades de apoyo: salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría.
- Salud pública:
 - Servicio de higiene de los alimentos.
- Servicios generales hospitalarios:
 - Unidades o servicios de dietética y nutrición.
- Servicios de restauración:
 - Cocinas de hospitales.
 - Empresas de catering.
 - Restaurantes y hoteles.
 - Comedores colectivos de residencias generales y geriátricas, guarderías, comedores escolares o de empresas
- Industria alimentaria:
 - Departamento de diseño de alimentos preparados y precocinados.
 - Departamento de promoción de productos alimentarios.
 - Control y formación de manipuladores de alimentos.

Este profesional ejercerá su actividad en dos vertientes:

- En el ámbito sanitario realizará actividades de elaboración de dietas terapéuticas como apoyo al tratamiento de enfermos ambulatorios u hospitalizados, desarrollará programas de promoción de la salud y educación sanitaria alimentaria destinados a otros profesionales sanitarios, de servicios de restauración o a grupos de población, participará en la elaboración de mapas alimentarios y supervisará la calidad higiénico-dietética de los alimentos.
- En empresas de catering, de restauración e industrias alimentarias prestará asesoramiento sobre adquisición, conservación, manipulación, transformación y promoción de productos alimentarios y composición de dietas y menús tipo o adaptados a colectivos concretos de población.

Estas actividades podrán ser desarrolladas desde el gabinete de dietética y alimentación o incorporándose a la plantilla de las citadas empresas como técnico en dietética.

El técnico en dietética se integrará en un equipo de prevención y asistencia sanitaria, formado por otros técnicos de su nivel, coordinado y dirigido por un facultativo.

Este técnico podrá participar en todas las actividades que se realicen en su área de trabajo, incluida la docencia de otros técnicos y la colaboración en labores de investigación y control epidemiológico que se le asignen.

- Entorno funcional y tecnológico

El técnico en dietética y nutrición se ubica en las funciones de organización/gestión de su unidad/gabinete de trabajo, como de prestación de servicios, control de calidad y educación sanitaria.

Las técnicas y conocimientos tecnológicos abarcan:

- Organización y gestión, a su nivel, de los recursos de su área de trabajo.
- Anatomía, fisiología, bioquímica y patología humana.
- Dietética. Fisiología y fisiopatología de la alimentación y la nutrición.
- Dietoterapia. Fisiopatología de las enfermedades relacionadas con la alimentación y la nutrición.
- Diseño de dietas y preparados alimentarios.
- Conocimiento de los alimentos; composición química, valor nutritivo, calidad higiénico-dietética, condiciones de conservación.
- Diseño, interpretación y tabulación de encuestas.

- Elaboración de mapas alimentarios.
 - Conocimiento de los procesos de conservación, elaboración y transformación de alimentos.
 - Planificación y aplicación de estrategias de promoción de la salud.
 - Análisis rutinarios y control de alimentos.
 - Manejo de programas informáticos relacionados con la dietética.
- Ocupaciones, puestos de trabajo tipo más relevantes

A título de ejemplo y especialmente con fines de orientación profesional, se enumeran a continuación ocupaciones o puestos de trabajo que podrían ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del título:

- Dietista.
- Técnico en dietética y nutrición.
- Responsable de alimentación en empresas de catering.
- Técnico en higiene de los alimentos.
- Consultor en alimentación.
- Educador sanitario.

3. Enseñanzas

3.1. Objetivos generales del ciclo formativo

- I. Determinar que medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.
- II. Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
- III. Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
- IV. Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.
- V. Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.
- VI. Adaptar propuestas dietéticas equilibradas, a partir de prescripciones de ingesta, para diferentes tipos de procesos patológicos y en función de las características fisiopatológicas del individuo.
- VII. Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.
- VIII. Comprender la importancia de los microorganismos, como responsables de las alteraciones y/o transformaciones que sufren los alimentos, y su potencial como agentes patógenos para los alimentos y la salud de las personas.
- IX. Valorar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- X. Explicar las transformaciones y alteraciones, en la calidad nutritiva de los alimentos, que sufren durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes de los alimentos de consumo humano.
- XI. Interpretar los procesos a través de los cuales, el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano.
- XII. Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.
- XIII. Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.
- XIV. Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona la actividad profesional, identificando los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones en el entorno de trabajo, así como los mecanismos de inserción laboral.
- XV. Colaborar y participar en establecer soluciones a los procesos a desarrollar en este ámbito o sector, de tal manera que minimicen impactos negativos al medio ambiente, así como participar, por medio de su ejercicio profesional en la mejora continua de la calidad en los procesos.

3.2. Módulos profesionales

Módulo profesional 1. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA EN LA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA

a) Capacidades terminales

Al finalizar este módulo profesional el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

1. Analizar, y en su caso, utilizar diferentes tipos de documentación clínico-sanitaria señalando sus aplicaciones, describiendo los cauces de tramitación y empleo de los mismos en función del tipo de servicio o institución sanitaria.
2. Analizar y aplicar técnicas de almacenamiento, distribución y control de existencias de los medios materiales, precisando las que permitan el correcto funcionamiento de una unidad/gabinete o servicio de atención a pacientes/clientes.
3. Manejar y adaptar, en su caso, aplicaciones informáticas de carácter general relacionadas con la organización, gestión y tratamiento de datos clínicos y/o administrativos para mejorar el funcionamiento del servicio o unidad.
4. Elaborar presupuestos y facturas detalladas de intervenciones/actos sanitarios, relacionando el tipo de acto sanitario con la tarifa vigente y teniendo en cuenta las normas de funcionamiento definidas.
5. Analizar la normativa vigente sobre seguridad e higiene relativa al sector sanitario, identificando la de aplicación a su ámbito profesional.
6. Analizar la estructura organizativa del sector sanitario y de los centros/servicios/unidades de su ámbito de trabajo.
7. Analizar el proceso de atención y/o prestación del servicio relacionando las fases y operaciones, con los recursos materiales, condiciones de ejecución y calidad de la prestación.

b) Criterios de evaluación

1. Al analizar, y en su caso, utilizar diferentes tipos de documentación clínico-sanitaria señalando sus aplicaciones, describiendo los cauces de tramitación y empleo de los mismos en función del tipo de servicio o institución sanitaria, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Interpretar documentos de citación señalando el procedimiento adecuado para realizarlos, en función de los diferentes tipos de servicios o unidades.
- Describir el contenido de los ítems de identificación personal de la institución y del servicio de referencia, que son necesarios cumplimentar para "citar" o solicitar pruebas complementarias a los pacientes/clientes.
- Especificar la estructura de los documentos y los códigos al uso para realizar el registro de documentos sanitarios, precisando los mecanismos de circulación de la documentación en las instituciones sanitarias.
- Explicar el significado y estructura de una historia clínica tipo, describiendo la secuencia lógica de "guarda" de documentos y pruebas diagnósticas.
- Realizar diagramas de los servicios y/o unidades hospitalarias, describiendo sus relaciones y sus dependencias, tanto internas como generales o de contorno.
- Analizar la información técnica necesaria para el desarrollo de su actividad profesional, clasificándola en función de las materias y actividades que se pueden realizar.
- Explicar los tipos de registro de material clínico, características de la información que contienen, métodos de codificación y procedimientos de archivo más utilizados en el sector sanitario.
- En supuestos prácticos de preparación y gestión de documentos clínicos debidamente caracterizados:
 - Cumplimentar la documentación respetando las normas establecidas.
 - Tramitar (solicitar o enviar) la documentación siguiendo los cauces de tramitación establecidos por la institución o centro sanitario.
 - Archivar los documentos según los protocolos establecidos en el gabinete/unidad.

2. Al analizar y aplicar técnicas de almacenamiento, distribución y control de existencias de los medios materiales, precisando las que permitan el correcto funcionamiento de una

unidad/gabinete o servicio de atención a pacientes/cliente, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar los métodos y condiciones de almacenamiento y conservación precisando el idóneo en función del tipo y características del material.
- Explicar los métodos de control de existencias y sus aplicaciones para la realización de inventarios de materiales.
- Describir los documentos de control de existencias de almacén, asociando cada tipo de documento con la función que desempeña dentro del almacén.
- Describir los procedimientos generales de distribución de material a las distintas áreas de trabajo de las unidades de atención a pacientes/clientes.
- En supuestos prácticos de gestión de almacén sanitario (consulta/servicio) debidamente caracterizados:
 - Realizar el inventario de las existencias.
 - Identificar las necesidades de reposición acordes a los supuestos descritos.
 - Efectuar órdenes de pedido, precisando el tipo de material y el agente o unidad suministradora.
 - Introducir los datos necesarios para el control de existencias en la base de datos.
 - Especificar las condiciones de conservación del material, en función de sus características y necesidades de almacenamiento.

3. Al manejar, y adaptar en su caso, aplicaciones informáticas de carácter general relacionadas con la organización, gestión y tratamiento de datos clínicos y/o administrativos para mejorar el funcionamiento del servicio o unidad, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Diseñar formatos de presentación de la información para su uso en programas de aplicaciones informáticas.
- Describir las utilidades de la aplicación identificando y determinando las adecuadas a las características de la unidad/consulta sanitaria.
- En supuestos prácticos de gestión documental de una consulta o gabinete debidamente caracterizados:
 - Seleccionar la base de datos adecuada a las necesidades descritas en el supuesto.
 - Definir las estructuras de presentación de datos en base a las especificaciones del supuesto.
 - Introducir correctamente los datos en la base.
 - Realizar correctamente la codificación, registro y archivado, si procede, de los documentos o material gráfico.
 - Redactar resúmenes de actividad o informes de resultados, a partir de los datos existentes en la base de datos.
 - Tramitar el envío de informes o datos mediante distintos cauces.

4. Al elaborar presupuestos y facturas detalladas de intervenciones/actos sanitarios, relacionando el tipo de acto sanitario con las tarifas vigentes y teniendo en cuenta las normas de funcionamiento definidas, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar los criterios mercantiles y elementos que definen los documentos contables de uso común en clínicas de atención sanitaria.
- Enumerar las normas fiscales que deben cumplir este tipo de documentos mercantiles.
- En supuestos prácticos de facturación, debidamente caracterizados:
 - Determinar las partidas que deben ser incluidas en el documento (presupuesto o factura).
 - Realizar correctamente los cálculos necesarios para determinar el importe total y el desglose correcto, cumpliendo las normas fiscales vigentes.
 - Confeccionar adecuadamente el documento, presupuesto o factura, según el supuesto definido.

5. Al analizar la normativa vigente sobre seguridad e higiene relativa al sector sanitario, identificando la de aplicación en su ámbito profesional, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- A partir de un cierto número de planes de seguridad e higiene con diferente nivel de complejidad:
 - Identificar y describir los aspectos más relevantes de cada plan.

- Identificar y describir los factores y situaciones de riesgo para la salud y la seguridad contenidos en los mismos.
- Relacionar y describir las adecuadas medidas preventivas y los medios materiales de prevención establecidos por la normativa vigente.
- Relacionar y describir las normas sobre simbología y situación física de señales y alarmas, equipos contra incendios y equipos de primeros auxilios.
- Explicar las especificaciones de los medios y equipos de seguridad y protección en función de las diferentes unidades y/o servicios sanitarios, elaborando la documentación técnica de apoyo.

6. Al analizar la estructura organizativa del sector sanitario y de los centros/ servicios/unidades de su ámbito de trabajo, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Describir la estructura del sistema sanitario de la Comunidad Autónoma del País Vasco y del Estado Español.
- Explicar las estructuras organizativas tipo y las relaciones funcionales del centro/servicio/unidad en el ámbito de su actividad.
- Explicar las funciones y resultados que deben conseguirse en la unidad/servicio y puestos de trabajo más relevantes.

7. Al analizar el proceso de atención y/o prestación del servicio relacionando las fases y operaciones, con los recursos materiales, condiciones de ejecución y calidad de la prestación, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar el proceso de atención/prestación del servicio relacionando fases y operaciones con los recursos humanos y materiales necesarios.
- Identificar los factores que determinan la calidad de la atención/prestación del servicio/producto.
- Explicar los factores que intervienen y los componentes del coste de la prestación del servicio o de elaboración del producto.
- Explicar, en su caso, el proceso de preparación del paciente/cliente para la prestación del servicio.

c) Contenidos

Bloque I: ORGANIZACIÓN SANITARIA

Procedimentales:

- Análisis de diferentes organigramas hospitalarios.
- Análisis de los diferentes niveles asistenciales sanitarios.
- Representación gráfica de organigramas.
- Formulación de pautas de relación con otros servicios (cocina, laboratorio, servicio de atención al cliente, ...)
- Elaboración de propuestas de organización del servicio de dietética.
- Interpretación de datos estadísticos. Resolución de problemas.
- Elaboración de planes de mantenimiento de equipos, instrumental y espacios. Revisión de planes prefijados.
- Análisis de diferentes campañas preventivas en materia de salud pública.
- Revisión y análisis de planes de seguridad e higiene en gabinetes. Localización de puntos críticos. Identificación de signos o señales de riesgo.
- Confección de planes de seguridad e higiene en el área de trabajo.

Hechos, conceptos, principios:

- Estructura del sistema sanitario en la Comunidad Autónoma del País Vasco y en el Estado Español.
- Niveles de asistencia y tipo de prestación. Atención primaria. Atención especializada.
- Salud pública. Salud comunitaria. Demografía. Fundamentos básicos de estadística.
- Servicio de dietética. Organización y funciones. Prestaciones. Responsabilidades de las personas que trabajan en ellos. Relaciones con otros profesionales.
- Instrumental, equipos y materiales propios de un servicio/gabinete de dietética. Distribución del espacio.
- Legislación aplicada al sector.
- Normas de seguridad e higiene de la unidad/ gabinete de dietética.
- Prevención de riesgos. Campañas de prevención.

Actitudinales:

- Respeto por la legislación vigente.
- Interés y perseverancia en el mantenimiento de las normas de seguridad e higiene.
- Interés por el trabajo en equipo.

Bloque II: TRATAMIENTO DE LA DOCUMENTACIÓN

Procedimentales:

- Elaboración y manejo de la documentación clínica.
 - Confección de documentos clínicos.
 - Solicitud de documentos a otras dependencias.
 - Registro y archivo de documentos.
 - Envío de documentación a otras dependencias o servicios.
 - Control de la historia clínica.
- Elaboración y manejo de la documentación no clínica.
 - Elaboración de documentos.
 - Cumplimentación y tramitación de documentos.
 - Aplicación de las normas fiscales.
- Utilización de las aplicaciones informáticas relacionadas con la documentación.
 - Utilización de bases de datos y procesadores de textos.
 - Redacción y archivo de informes.
 - Envío de datos a otras dependencias.
 - Control de la facturación.
 - Codificación y registro de datos.
 - Archivado de datos.

Hechos, conceptos, principios:

- Documentación clínica:
 - Utilidades y aplicaciones. Clasificación.
 - Tipos: volantes de petición, documentos de citación, informes médicos, pruebas exploratorias. Historia clínica.
 - Normativa a respetar. Secreto profesional. Confidencialidad de datos.
- Documentación “ no clínica”:
 - Utilidades y aplicaciones. Clasificación.
 - Presupuestos y facturas.
 - Documentos oficiales.
 - Normas fiscales.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con la elaboración y gestión de la documentación.
 - Base de datos.
 - Hojas de cálculo.
 - Tratamiento de textos.
- Técnicas de tramitación de documentos (envíos, solicitudes, archivado,...). Técnicas de cumplimentación y control.

Actitudinales:

- Orden y exactitud en la confección y manejo de la documentación.
- Respeto por las normas de funcionamiento de la unidad y por las normas fiscales.
- Respeto a la confidencialidad de los datos.

Bloque III: GESTIÓN DEL ALMACÉN

Procedimentales:

- Distribución y almacenamiento de los distintos productos y materiales de la unidad de trabajo.
- Mantenimiento de equipos. Revisión de planes prefijados.
- Aplicación de normas de conservación de los materiales.
- Realización de inventarios de almacén.

- Identificación de necesidades.
- Elaboración y tramitación de órdenes de pedido.
- Utilización de aplicaciones informáticas en la gestión del almacén:
 - Control de entradas y salidas de material.
 - Gestión económica del almacén.

Hechos, conceptos y principios:

- Sistemas de clasificación de los medios materiales (instrumental, materiales y productos) presentes en el gabinete de dietética.
- Sistemas de almacenamiento. Tipos, ventajas e inconvenientes.
- Métodos de control de existencias.
- Documentación de control de existencias:
 - Propuestas de pedidos.
 - Notas de abono.
 - Albaranes.
- Normas de seguridad e higiene a aplicar en los almacenes con material sanitario. Normas de conservación de los materiales.
- Aplicaciones informáticas de facturación y gestión del almacén.

Actitudinales:

- Interés por el cumplimiento de la normativa para la conservación de los materiales.
- Precaución en el manejo de materiales especiales.
- Orden y exactitud en el manejo de la documentación.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene.

Bloque IV: PROCESO DE ATENCIÓN/PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Procedimentales:

- Análisis del proceso de atención/prestación sanitaria de diferentes servicios sanitarios.
- Elaboración de planes de trabajo para la optimización de los recursos humanos y materiales.
- Análisis del gasto de diferentes servicios sanitarios.
 - Selección de factores y parámetros que condicionan el gasto sanitario.
 - Cálculo y aplicación de tarifas.
- Análisis del proceso de preparación del paciente. Preparación y acogida.
- Elaboración de un programa de atención al paciente/cliente.
- Evaluación de diferentes aspectos del trabajo realizado. Determinación de parámetros de calidad. Elaboración de propuestas de mejora.

Hechos, conceptos y principios:

- Proceso de atención/prestación de un servicio sanitario:
 - Objetivos y fases.
 - Recursos humanos y materiales.
 - Normativa vigente aplicada al sector.
- Calidad de la prestación de un servicio.
 - Técnicas para la evaluación de la calidad.
 - Calidad en las unidades de dietética. Parámetros que la determinan.
- Economía sanitaria. Conceptos fundamentales.
- Planificación de los servicios sanitarios. Fundamentos. Etapas. Organización.
- Técnicas generales de preparación del paciente para el acto sanitario.

Actitudinales:

- Interés por el concepto de rentabilidad laboral.
- Valoración de los recursos económicos existentes.
- Valoración del trato correcto al paciente/cliente.
- Iniciativa en la adaptación de mejoras al propio trabajo, y a la organización de la unidad.

Módulo profesional 2. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

a) Capacidades terminales

Al finalizar este módulo profesional el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.
2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.
3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.

b) Criterios de evaluación

1. Al analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.
- Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.
- Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.
- Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos indicando su método de medida.
- Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.
- Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.
- Identificar los principios básicos estadísticos para el tratamiento de datos de las encuestas dietéticas.
- Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.
- Describir los programas informáticos más relevantes sobre la valoración del estado nutricional.
- En supuestos prácticos de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizados:
 - Seleccionar las tablas de referencia.
 - Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
 - Efectuar la historia dietética adaptada.
 - Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendada.
 - Calcular el gasto energético basal del supuesto definido.

2. Al elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.
- Describir las características técnicas y los criterios de aplicación de las distintas tablas de alimentos.
- Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.
- Describir los tipos de alimentos, en base a su carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.
- Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.
- Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.

- Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.
- Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.
- Describir los programas informáticos existentes sobre confección de dietas para un individuo/colectivo.
- Aplicar los programas informáticos en la elaboración de dietas para personas sanas.

3. Al analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética, el alumno o la alumna deberá ser capaz de :

- Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.
- Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.
- Describir que tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.
- Describir los “ítems” que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.
- En supuestos prácticos debidamente caracterizados:
 - Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.
 - Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos de las opiniones de los clientes.
 - Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta.

c) Contenidos

Bloque I: RECOGIDA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Procedimentales:

- Aplicación de los distintos tipos de encuestas alimentarias.
 - Elaboración de protocolos de Historias dietéticas.
 - Realización de encuestas alimentarias.
 - Detección de hábitos alimentarios de un individuo o colectivo.
 - Observación de datos externos (ojeras,...).
 - Transformación de la información obtenida en cantidades de nutrientes y unidades de energía. Utilización de las tablas de referencia.
- Realización de medidas antropométricas a un individuo/colectivo.
 - Selección y utilización de aparatos de medida (lipocalibre, cinta métrica, balanza, tallímetro de precisión, etc.)
 - Determinación de medidas antropométricas directas (peso, altura, perímetro del brazo, pliegues cutáneos, envergadura del codo o muñeca).
 - Cálculo de diferentes variables según las medidas antropométricas (peso deseado, grado de complexión, grado de obesidad, porcentaje de grasa corporal, índice de masa corporal, índice de superficie corporal, grado de desnutrición, índice de crecimiento).
 - Clasificación del estado nutricional de un individuo/colectivo según los datos obtenidos.
 - Utilización de tablas y normogramas de referencia.
- Seguimiento y valoración de dietas elaboradas a un individuo/colectivo:
 - Selección de protocolos.
 - Aplicación de técnicas para el seguimiento (encuestas, cuestionarios, ...).
 - Interpretación de informes y analíticas.
 - Formulación de conclusiones.
- Autoevaluación de la práctica dietética. Valoración del trabajo realizado.

Hechos, conceptos y principios:

- Técnicas de evaluación del estado nutricional. Fundamentos. Métodos.
 - Historia dietética. Encuestas alimentarias. Ingesta de nutrientes. Formas de administrar las encuestas alimentarias. Criterios de selección. Finalidad. Hábitos alimentarios.

- Estructura y composición corporal. Antropometría. Medidas antropométricas. Aparatos y técnicas de medición.
- Datos analíticos. Datos bioquímicos. Significado de los parámetros e indicadores más básicos.
- Información psicosocial.
- Signos físicos exteriores básicos. Características fisiológicas y conductuales.
- Métodos de evaluación de la práctica dietética.
 - Historia dietética. Técnicas para el asesoramiento dietético al cliente.
 - Parámetros de autoevaluación de la práctica dietética.

Actitudinales:

- Colaboración con los objetivos propuestos en el equipo de trabajo.
- Sutileza y profesionalidad en la recogida de datos.
- Respeto y cumplimiento de protocolos y normas establecidas.

Bloque II: ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS

Procedimentales:

- Aplicación de los distintos métodos para calcular el gasto energético basal de una persona.
- Aplicación de los distintos métodos para calcular el valor de ingesta calórica de un individuo.
 - Cálculo manual y en soporte informático.
 - Comparación de datos calculados con las tablas de recomendaciones (R.D.A.).
- Clasificación de nutrientes según sus funciones.
- Selección de alimentos. Clasificación según el valor nutritivo dominante. Presentación según su carácter estacional.
- Interpretación y análisis comparativo de las distintas tablas de alimentos.
- Cálculo del porcentaje de energía de los principios inmediatos en una dieta dada.
- Visualización y manejo de las raciones típicas de los alimentos.
- Elaboración manual de dietas en adultos sanos.
 - Ajuste de energía, lípidos, proteínas e hidratos de carbono.
 - Ajuste de minerales y vitaminas.
 - Verificación mediante las R.D.A. de que se cubren las necesidades de energía y nutrientes.
 - Sustitución de alimentos mediante las tablas de intercambios
- Realización de dietas por ordenador. Manejo de distintos programas informáticos.

Hechos, conceptos y principios:

- Requerimientos energéticos del ser humano.
 - Termodinámica y bioenergética. Unidades de energía.
 - Valor energético de los alimentos.
 - Necesidades energéticas. Metabolismo basal y factores influyentes. Métodos de cálculo. Gasto energético por actividad.
- Nutrientes. Clasificación. Metabolismo. Funciones. Fuentes alimentarias. Necesidades nutricionales.
 - Agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos, minerales y vitaminas. Electrolitos, megaelementos y oligoelementos.
- Alimentos. Funciones.
 - Grupos de alimentos: Clasificaciones.
 - Valores nutritivos dominantes en cada grupo.
- Procesos de utilización de los nutrientes:
 - Digestión de los alimentos. Tipos de secreción. Mecanismos de secreción (ácida y enzimática). Regulación de la secreción.
 - Absorción de los nutrientes. Mecanismos y regulación.
 - Metabolismo y regulación de nutrientes.
 - Defecación. Mecanismos y regulación. Composición de las heces.
- Alimentación equilibrada.
 - Equilibrio nutricional (cuantitativo). Normas y características. Principales relaciones entre energía y nutrientes. Representación gráfica. Rueda de alimentos y pirámide nutricional.
 - Equilibrio alimentario (cualitativo). Ración alimentaria. Raciones standars. Recomendaciones diarias.
- Técnicas de elaboración de una dieta.
 - Características de toda dieta.

- Principios fundamentales para calibrar una dieta, manual y por ordenador. Tablas de requerimientos y de composición de alimentos.
- Intercambio de nutrientes. Tablas de referencia y de intercambio.

Actitudinales:

- Colaboración con los objetivos propuestos en el equipo de trabajo.
- Orden, precisión y limpieza en la presentación de las dietas.
- Respeto y cumplimiento de protocolos y normas establecidas.

Bloque III: ADAPTACIÓN DE DIETAS A PERSONAS Y COLECTIVOS SANOS

Procedimentales:

- Realización de dietas adaptadas (manual y soporte informático).
 - Dietas en lactantes.
 - Dietas en embarazadas.
 - Dietas para niños de la primera infancia y en edad escolar.
 - Dietas en adolescentes.
 - Dietas para ancianos.
 - Dietas para adultos.
- Elaboración de dietas para deportistas (según el grado e intensidad de actividad).
- Formulación y ajuste de dietas para colectivos.
 - Comedores escolares.
 - Restaurantes.
 - Comedores de trabajo.

Hechos, conceptos y principios:

- Alimentación en lactantes.
 - Características fisiológicas.
 - Requerimientos nutricionales.
 - Pautas para elaborar una dieta.
- Alimentación en la primera infancia y en escolares.
 - Características fisiológicas.
 - Requerimientos nutricionales.
 - Pautas para elaborar una dieta.
- Alimentación en adolescentes.
 - Características fisiológicas.
 - Requerimientos nutricionales.
 - Pautas para elaborar una dieta.
- Alimentación en la tercera edad.
 - Factores que alteran el estado nutricional.
 - Recomendaciones específicas.
 - Pautas para elaborar una dieta.
- Alimentación en el embarazo y lactancia.
 - Modificaciones fisiológicas.
 - Necesidades y requerimientos nutricionales específicos.
 - Pautas para elaborar una dieta.
- Alimentación en el deporte.
 - Necesidades y requerimientos nutricionales específicos.
 - Pautas para elaborar una dieta.
- Restauración colectiva. Características. Tipos. Pautas para la elaboración de dietas.

Actitudinales:

- Colaboración con los objetivos propuestos en el equipo de trabajo.
- Orden, precisión y limpieza en la presentación de las dietas.
- Respeto y cumplimiento de protocolos y normas establecidas.

Módulo profesional 3. DIETOTERAPIA

a) Capacidades terminales

Al finalizar este módulo profesional el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

1. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.
2. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes, de la propuesta dietética.

b) Criterios de evaluación

1. Al elaborar las propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En supuestos prácticos de elaboración de dietas debidamente caracterizados para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estándar de referencia.
 - Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
 - Efectuar la historia dietética adaptada.
 - Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
 - Calcular el valor de la ingesta calórica recomendado.
 - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.

2. Al analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes, de la propuesta dietética, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
- Explicar las operaciones o manipulaciones que son necesarias realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos.
- Establecer qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación.
- Definir los requerimientos que debe poseer un informe de seguimiento dietético para su remisión al facultativo de referencia.
- En supuestos prácticos debidamente caracterizados:
 - Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.
 - Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos objetivos y subjetivos obtenidos de la opinión de los pacientes.
 - Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento personalizado de la evolución y cumplimiento de la dieta.

c) Contenidos

Bloque I: DIETOTERAPIA

Procedimentales:

- Aplicación de técnicas para la elaboración de dietas terapéuticas “tipo”.

- Aplicación de técnicas para la elaboración de dietas terapéuticas adaptadas a circunstancias específicas. Modificación de los parámetros nutricionales estandarizados para adaptaciones a necesidades específicas de pacientes.
- Interpretación y análisis de prescripciones dietéticas establecidas.
- Selección e interpretación de dietas estándar de referencia.
- Realización de historias dietéticas y encuestas dietéticas.
- Elaboración de informes sobre el trabajo desarrollado (propuestas dietéticas, modificaciones en dietas, informes escritos,...).
- Justificación de propuestas dietéticas. Evaluación de diferentes dietas.
- Elaboración de propuestas de seguimiento y control de dietas.

Hechos, conceptos y principios:

- Dieta Terapéutica:
 - Dieta terapéutica y dieta de referencia o estándar.
 - Clasificación general de dietas terapéuticas.
 - Criterios de administración.
 - Parámetros nutricionales que se modifican en una dieta terapéutica.
 - Parámetros que determinan la calidad en una dieta.
- Interacción medicamentos-nutrientes:
 - Efectos de los medicamentos sobre los nutrientes.
 - Efectos de los nutrientes sobre los medicamentos.
 - Dietas especiales adaptadas a pacientes con fármacos antidepresivos: dietas IMAO.
- Modificaciones en la textura de la dieta:
 - Dietas blandas.
 - Dietas líquidas.
- Modificaciones energéticas en la dieta:
 - Dietas hipoenergéticas.
 - Dietas hiperenergéticas.
- Modificaciones en los carbohidratos de la dieta:
 - Dieta en la diabetes.
 - Dieta en la malabsorción.
 - Dieta rica y dieta pobre en fibra.
 - Dieta exenta de carbohidratos osmóticamente activos.
 - Carbohidratos específicos en Dietoterapia.
- Modificaciones en los lípidos de la dieta:
 - Dieta de protección biliopancreática.
 - Dieta pobre en grasas y colesterol.
 - Dieta en hiperlipoproteinemias.
 - Uso de triglicéridos de cadena media.
- Modificaciones en las proteínas de la dieta:
 - Dietas hipoproteicas y dietas hiperproteicas.
 - Dieta exenta de gluten.
 - Dieta con restricciones de aminoácidos específicos.
 - Dietas con restricción de purinas.
 - Aplicaciones de aminoácidos esenciales y análogos.
- Modificaciones en los elementos minerales de la dieta:
 - Dieta hiposódica.
 - Dieta con restricción de potasio.
 - Dieta con restricción de calcio.
 - Dieta con restricción de cobre.

Actitudinales:

- Organización en el trabajo.
- Interés por la calidad de la dieta terapéutica.
- Fidelidad en el seguimiento de la prescripción y de los protocolos.
- Amabilidad en el trato al paciente y capacidad de adaptación a las circunstancias.
- Respeto a la confidencialidad en la recogida de datos para la historia dietética.
- Iniciativa y sutileza en el trato con el paciente a la hora de obtener los datos objetivos y subjetivos para evaluar los beneficios de la dieta terapéutica.

Bloque II: DIETOTERAPIA EN SITUACIONES PATOLÓGICAS CONCRETAS

Procedimentales:

- Aplicación de técnicas para la elaboración de dietas terapéuticas “tipo” en patologías específicas.
- Aplicación de técnicas para la elaboración de dietas terapéuticas adaptadas a personas enfermas. Modificación de los parámetros nutricionales estandarizados para la adaptación a necesidades específicas de pacientes.
- Interpretación y análisis de prescripciones dietéticas establecidas.
- Selección e interpretación de dietas estándar de referencia.
- Realización de historias dietéticas adaptadas y encuestas dietéticas.
- Elaboración de informes sobre el trabajo desarrollado (propuestas dietéticas, modificaciones en dietas, informes escritos,...).
- Elaboración de propuestas de seguimiento y control de dietas.
- Análisis de controles de cumplimiento y seguimiento individualizado para la evaluación de los efectos de una dieta terapéutica.
- Justificación de propuestas dietéticas. Evaluación de diferentes dietas.
- Aplicación de medidas y técnicas de control de calidad de las dietas elaboradas.

Hechos, conceptos y principios:

- Dietas para patologías específicas del aparato digestivo:
 - En patología oral, faríngea, esofágica y gástrica.
 - En patología biliar y hepática.
 - En patología pancreática.
 - En patología intestinal.
- Dietas en patologías específicas del riñón y vías urinarias:
 - En la litiasis renal.
 - En la insuficiencia renal.
 - En hemodiálisis y en diálisis peritoneal.
 - En trasplante renal.
- Dietas en patologías específicas cardíacas. Dietas en insuficiencia cardíaca. Dietas en hipertensión.
- Dietas para patología respiratoria. Dietas en alteraciones metabólicas derivadas de la insuficiencia respiratoria.
- Dietas para enfermedades carenciales. Dietas en anemias ferropénica y megaloblástica. Dietas en hipovitaminosis.
- Dietas para paciente oncológico.
- Dietas para pacientes sometidos a cirugía. Dietas en el preoperatorio y en el postoperatorio.
- Dietas en enfermedades metabólicas. Fenilcetonuria. Homocistinuria. Galactosemia.

Actitudinales:

- Organización y responsabilidad en el trabajo.
- Interés por la calidad de la dieta terapéutica.
- Fidelidad en el seguimiento de la prescripción y de los protocolos.
- Amabilidad en el trato al paciente y capacidad de adaptación a las circunstancias.
- Respeto a la confidencialidad en la recogida de datos para la historia dietética.
- Iniciativa y sutileza en el trato con el paciente a la hora de obtener los datos objetivos y subjetivos para evaluar los beneficios de la dieta terapéutica.

Bloque III: DIETAS EN SITUACIONES ESPECIALES

Procedimentales:

- Interpretación y análisis de prescripciones dietéticas establecidas.
- Selección e interpretación de dietas de referencia.
- Elaboración de dietas adecuadas a diferentes situaciones.
- Elaboración de propuestas de seguimiento y control de dietas.
- Análisis de controles de cumplimiento para la evaluación del seguimiento.
- Aplicación de medidas y técnicas de control de calidad de las dietas elaboradas.
- Elaboración de informes sobre el trabajo desarrollado (modificaciones en dietas, informes escritos,...).

- Elaboración de modelos de informaciones sobre la dieta prescrita y su relevancia para el paciente, familiares u otros profesionales.

Hechos, conceptos y principios:

- Dietas para pruebas analíticas con finalidad diagnóstica:
 - Investigación de sangre oculta en heces.
 - Prueba de la tolerancia oral a la glucosa.
 - Exploraciones radiológicas y gastroenterológicas.
 - Determinaciones endocrinológicas.
- Dietas para administrarlas a través de sonda nasogástrica y nutrición enteral:
 - Nutrición enteral.
 - Alimentos administrables a través de la sonda nasogástrica.
 - Riesgos asociados a este tipo de alimentación.
- Dietas por vía parenteral:
 - Indicaciones.
 - Tipos de nutrientes.
 - Formas de preparación.
 - Formas de administración.
 - Medidas preventivas necesarias.
- Alergia alimentaria y reacciones pseudoalérgicas:
 - Principios básicos y características de la alergia alimentaria
 - Diferencias entre alergia alimentaria e intolerancia alimentaria.
 - Técnicas de elaboración de dietas para alergias e intolerancias alimentarias.
- Nutrición y alcohol. Malnutrición y alcoholismo.
- Suplementos vitamínico y megavitaminoterapia. Hipervitaminosis. Vitaminas a dosis masivas. Vitaminoides.

Actitudinales:

- Organización y responsabilidad en el trabajo.
- Interés por la calidad de la dieta terapéutica.
- Fidelidad en el seguimiento de la prescripción y de los protocolos.
- Amabilidad en el trato al paciente y capacidad de adaptación a las circunstancias.
- Respeto a la confidencialidad en la recogida de datos para la historia dietética.
- Iniciativa y sutileza en el trato con el paciente a la hora de obtener los datos objetivos y subjetivos para evaluar los beneficios de la dieta terapéutica.

Módulo profesional 4. CONTROL ALIMENTARIO

a) Capacidades terminales

Al finalizar este módulo profesional el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

1. Analizar (y/o realizar) las necesidades de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado.
2. Analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.
3. Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.
4. Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.

b) Criterios de evaluación

1. Al analizar (y/o realizar) las necesidades de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Relacionar el fundamento y las aplicaciones de los procedimientos normalizados de trabajo con las necesidades de calibración de los equipos.
- Explicar las características de funcionamiento de los equipos y aparatos de medida, señalando las aplicaciones de cada uno de ellos.
- Explicar los procedimientos y técnicas de calibración de los principales equipos utilizados, así como los reactivos y soluciones patrón que se deben emplear.
- Analizar las desviaciones de datos que pueden obtenerse con los distintos equipos y los rangos de respuesta normal esperados, describiendo las causas posibles.
- Describir las operaciones de mantenimiento de primer nivel que son necesarias realizar para el correcto funcionamiento de los equipos.
- En supuestos prácticos de calibración de los aparatos de análisis, debidamente caracterizados:
 - Seleccionar los reactivos y soluciones patrón en función del equipo.
 - Efectuar la calibración del equipo seleccionado.
 - Proponer las medidas correctoras oportunas, en función del valor obtenido durante la calibración.
 - Registrar el dato en el soporte adecuado.
 - Generar un listado de operaciones de mantenimiento en función del equipo estudiado.

2. Al analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar los principales factores de riesgo de contaminación biótica y abiótica de los alimentos, en función del tipo de alimento.
- Determinar los puntos críticos donde se deben tomar las muestras de alimentos, en relación con su cadena de producción/distribución característica.
- Establecer el número de muestras necesarias, en función del tipo de alimento y riesgos asociados.
- Identificar la legislación vigente sobre alimentos y los requisitos para la determinación mínima de puntos de riesgo para su muestreo.
- Describir el material necesario para toma de muestras de alimentos que hay que utilizar en función del volumen y tipo de alimento.
- Describir la aplicación y uso de los diferentes tipos de soportes de información para el registro de los datos.
- En supuestos prácticos de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizados:
 - Elaborar un cronograma de trabajo "tipo" estableciendo las diferentes fases del procedimiento.
 - Seleccionar el material de toma de muestras que se precisa en función de los tipos de alimentos presentados.
 - Establecer los criterios que permiten identificar unívocamente la muestra.
 - Identificar y resumir la normativa aplicable.
 - Cumplimentar la petición analítica, determinando correctamente el tipo de análisis requerido en función del tipo de alimento.
- Relacionar los parámetros analíticos que caracterizan la calidad higiénico-dietética de los alimentos con el tipo de análisis requerido.
- Relacionar los tipos de alimentos con sus parámetros analíticos de referencia, precisando los tipos de pruebas necesarias.

3. Al analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar los protocolos de trabajo establecidos para la conservación de muestras analíticas de alimentos, señalando, en función del tipo de alimento, el medio de conservación.
- Describir los tipos de envases y normas de etiquetado para la remisión correcta de muestras a los laboratorios de análisis.
- Indicar la normativa específica que hay que aplicar para garantizar la inalterabilidad de las muestras hasta su recepción en el laboratorio.
- En supuestos prácticos de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizados:
 - Seleccionar el material necesario para la obtención de la muestra en función del tipo de la muestra.
 - Obtener muestras de alimentos aplicando el protocolo idóneo a la naturaleza de la misma.

- Determinar el tipo de envase y el producto de conservación adecuado para cada tipo de alimento, en función de los parámetros analíticos que se solicitan.
- Identificar unívocamente las muestras obtenidas.
- Elegir el medio de "transporte" idóneo para cada tipo de muestra y de alimento.

4. Al analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar los principios científico-técnicos que fundamentan las pruebas analíticas simples, realizadas mediante el uso de "kits".
- Relacionar los principales parámetros que se pueden medir en exámenes de alimentos "in situ" con los métodos o técnicas que se deben aplicar.
- Describir los procedimientos de puesta a punto de los equipos medidores portátiles para su correcta calibración y uso.
- En supuestos prácticos de análisis cualitativo de alimentos, debidamente caracterizados:
 - Seleccionar el equipo portátil en función del alimento que hay que analizar.
 - Determinar cual es el "kit" específico que hay que aplicar para determinar el parámetro buscado.
 - Efectuar análisis de rutina sobre las diferentes muestras de alimentos presentados.
 - Registrar en el soporte adecuado los valores obtenidos en los análisis efectuados.

c) Contenidos

Bloque I: CALIDAD Y CARACTERES ORGANOLÉPTICOS DE LOS ALIMENTOS

Procedimentales:

- Evaluación de la calidad de los principales grupos alimentarios:
 - Aplicación de criterios organolépticos.
 - Aplicación de criterios físico-químicos.
 - Aplicación de criterios microbiológicos.
- Determinación del tipo de análisis requerido para valorar los distintos criterios de calidad, en función del alimento.
- Selección de la legislación aplicable a distintos tipos de alimentos.

Hechos, conceptos y principios:

- La calidad y su evaluación:
 - Evaluación subjetiva y objetiva.
 - Criterios de calidad. Métodos para valorar la calidad.
 - Control de la calidad y muestreo.
- Grupos alimentarios:
 - Composición química y características bromatológicas.
 - Caracteres organolépticos: color, textura, sabor y aroma.
 - Tecnología de la elaboración de alimentos.
- Agentes y mecanismos de deterioración de los alimentos:
 - Transformaciones de los principales sistemas bioquímicos alimentarios durante los tratamientos.
 - Alteraciones microbianas. Tipos, evaluación y prevención.
 - Oxidación de lípidos. Métodos de evaluación y prevención.
 - Pardeamiento no enzimático y pardeamiento enzimático.
- Contaminación alimentaria:
 - Contaminantes bióticos.
 - Contaminantes abióticos.
- Reglamentación alimentaria:
 - Codex alimentarius mundi. Código alimentario español:
 - Reglamentaciones técnico-sanitarias.
- Métodos de control de la contaminación alimentaria. Parámetros empleados.
- Orientación profesional. Puestos de trabajo. Sistemas de acceso. Cursos de actualización profesional.

Actitudinales:

- Valoración de la importancia de la calidad alimentaria en la salud de la población.
- Rigor en la evaluación de la calidad.
- Respeto a la normativa alimentaria correspondiente.

Bloque II: TÉCNICAS DE CONTROL Y MUESTREO EN ALIMENTOS

Procedimentales:

- Programación de la toma de muestras:
 - Selección de los puntos de muestreo.
 - Elaboración de cronogramas de trabajo.
 - Selección del material apropiado para una toma de muestras.
 - Preparación de impresos, documentos y medidores portátiles para una toma.
- Verificación del correcto funcionamiento de instrumentos y aparatos utilizados en muestreos.
- Obtención de muestras alimentarias:
 - Realización de toma de muestras de distintos alimentos.
 - Identificación unívoca de muestras. Etiquetado de muestras.
 - Acondicionamiento y transporte de muestras al laboratorio.
- Selección y aplicación de la normativa de referencia.
- Registro de datos en diferentes soportes. Cumplimentación de documentos. Interpretación de peticiones analíticas y de protocolos de trabajo.

Hechos, conceptos y principios:

- Sistemas de análisis de riesgos y control de puntos críticos (ARCCPC).
- Diagramas de flujo de los alimentos: producción, transformación, consumo.
- Técnicas de muestreo. Métodos. Condiciones.
- Técnicas de toma de muestras. Equipos y aparatos. Reactivos y soluciones patrón.
- Técnicas de acondicionamiento, conservación y transporte de muestras. Envases y etiquetados.
- Normativa y legislación para la toma de muestras.
- Tratamiento de datos. Bases estadísticas aplicadas al muestreo.

Actitudinales:

- Respeto a la normativa alimentaria correspondiente.
- Orden y precisión en el trabajo desarrollado.
- Previsión ante posibles dificultades que pudieran surgir en el desarrollo de un muestreo y/o transporte de muestras al laboratorio.

Bloque III: REALIZACIÓN DE PRUEBAS ANALÍTICAS SENCILLAS MEDIANTE EL USO DE “KITS”

Procedimentales:

- Aplicación de técnicas para el mantenimiento de aparatos y equipos.
- Selección y calibración de equipos medidores portátiles.
- Determinación del “kit” específico a utilizar.
- Realización de diversas pruebas analíticas:
 - Técnicas químicas simples: mediciones de pH, electrodos selectivos...
 - Técnicas bioquímicas: microcolumnas cromatográficas...
 - Técnicas inmunológicas elementales.
- Registro de resultados en el soporte adecuado e interpretación de los mismos.
- Manejo de bases de datos informatizadas.

Hechos, conceptos y principios:

- Equipos y aparatos de análisis de alimentos:
 - Prestaciones y características de funcionamiento.
 - Técnicas de calibración y mantenimiento.
- Fundamentos de las pruebas analíticas en las que se usan “kits”.

- Protocolos técnicos normalizados de análisis “in situ”.
- Técnicas de análisis en algunos alimentos.
- Técnicas y medios de cultivo para análisis microbiológicos de alimentos.
- Registro de datos analíticos:
 - Instrumentos de cálculo, impresos y fichas.
 - Sistemas de archivo y tratamiento de datos.
 - Sistemas de gestión de datos manual e informático.

Actitudinales:

- Orden y método en el trabajo.
- Interés en las nuevas técnicas analíticas y otros avances.
- Orden, precisión y limpieza en la realización de pruebas analíticas.
- Consideración y seguimiento de protocolos.
- Rigurosidad científica para la interpretación de los datos.

Módulo profesional 5. MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA

a) Capacidades terminales

Al finalizar este módulo profesional el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

1. Analizar los procesos de recepción y almacenamiento de alimentos, en función de las características nutricionales de los mismos, determinando cuáles son los procedimientos adecuados para optimizar su calidad higiénico-dietética.
2. Analizar los distintos sistemas de higienización y/o conservación de alimentos precisando cuál se debe utilizar en función del tipo, grado de elaboración y destino de los mismos.
3. Analizar los métodos de conservación y manipulación de alimentos explicando qué procedimientos producen un menor grado de pérdidas nutritivas, en función del tipo de alimento y destino del mismo.
4. Analizar las necesidades de transformación de los alimentos en función de la prescripción dietética y las características nutritivas de los productos, precisando las técnicas culinarias idóneas para su transformación.

b) Criterios de evaluación

1. Al analizar los procesos de recepción y almacenamiento de alimentos, en función de las características nutricionales de los mismos, determinando cuáles son los procedimientos adecuados para optimizar su calidad higiénico-dietética, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Describir los requisitos de calidad organoléptica que deben cumplir los alimentos en el momento de su recepción.
- Explicar los sistemas de recepción de alimentos describiendo las operaciones que hay que realizar en función del estado, naturaleza y destino de los mismos.
- Determinar las condiciones de almacenamiento/conservación de alimentos de consumo humano en función del tipo de alimento y destino del producto.
- Explicar las modificaciones que se producen en los alimentos almacenados y describir los mecanismos de prevención de las mismas.

2. Al analizar los distintos sistemas de higienización y/o conservación de alimentos precisando cual se debe utilizar en función del tipo, grado de elaboración y destino de los mismos, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar los procedimientos de higienización, señalando sus fundamentos y aplicaciones, en función de la naturaleza de los alimentos.
- Explicar las principales familias de microorganismos que colonizan y parasitan los alimentos de consumo humano, señalando las condiciones higiénicas que evitan su proliferación.

- Describir las alteraciones nutritivas que se producen en los alimentos de consumo humano por la presencia de microorganismos.
- Identificar los componentes de los equipos y sistemas de higienización de alimentos relacionándolos con su función en el proceso.
- En supuestos prácticos de higienización de alimentos líquidos, debidamente caracterizados:
 - Seleccionar la normativa legal vigente higiénico-sanitaria aplicable al supuesto práctico.
 - Elegir el procedimiento de higienización idóneo, en función del tipo de alimento.
 - Determinar las condiciones y los valores de los parámetros que definen el procedimiento de higienización elegido.
 - Efectuar procedimientos de higienización de alimentos líquidos, utilizando métodos físicos.
 - Seleccionar el conservante adecuado para el tipo de alimento en función del procedimiento utilizado.

3. Al analizar los métodos de conservación y manipulación de alimentos explicando qué procedimientos producen un menor grado de pérdidas nutritivas, en función del tipo de alimento y destino del mismo, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Describir las alteraciones que sufren los alimentos durante su período de conservación detallando las consecuencias, positivas y/o negativas, en su calidad nutricional.
- Clasificar los procedimientos de conservación de alimentos, indicando el idóneo para cada tipo de alimento, en función de la transformación y destino del mismo.
- Clasificar los procedimientos de manipulación de alimentos, indicando el idóneo para cada tipo de alimento en función de la transformación y destino del mismo.
- Clasificar los aditivos de uso alimenticio, teniendo en cuenta el parámetro o variable que modifica en el alimento explicando su efecto sobre el mismo.
- Determinar el tipo de embalaje idóneo para la conservación de alimentos manipulados, considerando el material que hay que utilizar en función de las características organolépticas y estado físico del producto.
- Establecer las condiciones higiénicas y personales que deben cumplir los manipuladores de alimentos en función del puesto de trabajo desempeñado.
- Explicar los hábitos y normas higiénicas que deben realizar las personas que trabajan manipulando alimentos de consumo humano, determinando las que resultan excluyentes para el trabajo.

4. Al analizar las necesidades de transformación de los alimentos en función de la prescripción dietética y las características nutritivas de los productos, precisando las técnicas culinarias idóneas para su transformación, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar las influencias que sobre los alimentos tienen los procedimientos "tradicionales" de transformación de alimentos, relacionando y enumerando los medios materiales necesarios y los parámetros de control.
- Explicar las influencias que sobre los alimentos tienen los procedimientos "no-tradicionales" de transformación de alimentos, relacionando y enumerando los medios materiales necesarios y los parámetros de control.
- Explicar las modificaciones nutricionales que sufren los alimentos durante la interacción del agente transformador y el medio en que se produce la transformación.
- Describir las ventajas e inconvenientes de los diferentes procesos de transformación de alimentos en función de las prescripciones dietéticas e indicaciones de consumo.
- En supuestos prácticos de preparación de alimentos para el consumo, debidamente caracterizados:
 - Identificar los tipos de alimentos que intervienen en la propuesta descrita.
 - Proponer el procedimiento de transformación idóneo para cada tipo de alimento definido.
 - Elaborar los diagramas de flujo que definen los procesos de transformación de alimentos descritos en el supuesto.
 - Determinar las modificaciones, en relación a la cantidad del producto, que hay que corregir después del procedimiento de transformación elegido.

c) Contenidos

Bloque I: PROCESOS DE RECEPCIÓN Y ALMACENAJE DE LOS ALIMENTOS

Procedimentales:

- Observación/valoración del estado organoléptico de los alimentos.
- Interpretación de las alteraciones en el estado organoléptico.
- Formulación de propuestas de recepción y almacenamiento.
- Determinación de las condiciones de almacenamiento de los alimentos en función del tipo y destino de los mismos.
- Aplicación de técnicas de supervisión:
 - Observación de las condiciones en almacén. Comprobación de condiciones. Revisión de instalaciones.
 - Formulación de propuestas de mejora.
 - Elaboración de informes.
- Interpretación, elaboración y tramitación de documentación y legislación.

Hechos, conceptos y principios:

- Calidad organoléptica de los alimentos de consumo humano. Requisitos que deben cumplir. Toxicidad natural. Toxicidad química.
- Sistemas de recepción de alimentos. Criterios de selección (estado, naturaleza y destino).
- Sistemas de almacenamiento. Condiciones (luz, temperatura y humedad). Modificaciones que pueden sufrir los alimentos durante el almacenamiento. Prevención de las modificaciones.
- Documentación propia de estos procesos. Protocolos de trabajo. Legislación.

Actitudinales:

- Interés por la observación de condiciones y prevención de riesgos.
- Respeto por la normativa de seguridad, higiene y por la legislación vigente.
- Iniciativa ante contingencias como pérdidas o alteraciones en los productos.

Bloque II: PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y/O HIGIENIZACIÓN

Procedimentales:

- Realización de análisis microbiológicos de algunos alimentos. Utilización de equipos y kits de análisis microbiológico rápido.
- Realización de toma de muestras. Selección de puntos de muestreo.
- Aplicación de técnicas de higienización de alimentos.
 - Selección de normativa legal y del proceso idóneo.
 - Determinación de las condiciones y parámetros que definen el proceso.
 - Realización de algunos procesos de higienización.
- Aplicación de las técnicas de conservación:
 - Selección de la normativa legal.
 - Selección del proceso idóneo para cada alimento.
 - Determinación de las condiciones y parámetros que definen el proceso.
 - Selección y utilización de conservantes.
 - Realización de alguna técnica de conservación.
- Aplicación de técnicas de control y supervisión:
 - Identificación de condiciones significativas. Detección de riesgos. Toma y análisis de muestras.
 - Elaboración de informes.
 - Formulación de medidas correctoras.
- Formulación de propuestas de higienización y conservación.
- Interpretación, elaboración y tramitación de la documentación y legislación.

Hechos, conceptos y principios:

- Microbiología y alimentos. Principios generales de microbiología aplicada a la alimentación. Microorganismos.
- Microbiología aplicada. Técnicas de muestreo. Recuento general de microorganismos. Detección y enumeración de bacterias indicadoras. Detección de patógenos. Alteraciones que producen en los alimentos. Condiciones higiénicas para evitar la proliferación. Microorganismos beneficiosos: fermentaciones y mohos superficiales.
- Microbiología industrial. Equipos y kits de análisis rápidos.
- Métodos de higienización de los alimentos. Fundamentos y aplicaciones. Equipos y sistemas.
 - Por acción del calor: UHT, esterilización, tyndalización, pasteurización.

- Por acción de frío: congelación, refrigeración.
- Por acción de productos químicos: ácidos, bases.
- Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios. Principios fundamentales. Técnicas, materiales y equipos. Aplicaciones.
 - Tratamientos físicos: frío, calor, deshidratación, radiaciones físicas.
 - Tratamientos químicos: sin modificación organoléptica y con modificación organoléptica.
 - Sustancias tóxicas derivadas del uso de aditivos y/o técnicas de conservación.
 - Embalaje de los productos alimentarios. Técnicas y materiales (vidrio, materias plásticas y metal).
- Documentación asociada a los procesos. Protocolos de trabajo. Legislación.

Actitudinales:

- Interés por la observación y mantenimiento de condiciones adecuadas.
- Respeto por la normativa de seguridad e higiene y a la legislación vigente.
- Iniciativa ante contingencias como pérdidas, alteraciones o contaminaciones.
- Respeto a los protocolos e indicaciones.
- Orden y método en el trabajo.

Bloque III: PROCESOS DE MANIPULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Procedimentales:

- Aplicación de técnicas para el control en instalaciones y personas durante la manipulación:
 - Observación/Identificación de condiciones durante la manipulación deben cumplir los manipuladores en función del puesto de trabajo.
 - Observación/Identificación de condiciones relevantes en instalaciones, equipos y utillaje.
 - Toma de muestras y análisis.
 - Formulación de propuestas de mejora de condiciones.
 - Elaboración de informes.
- Aplicación de técnicas para la supervisión de procesos de transformación de alimentos:
 - Observación e identificación de características significativas.
 - Toma de muestras y análisis.
 - Formulación de propuestas de mejora de condiciones.
 - Elaboración de informes.
- Realización de algunos procedimientos de transformación.
- Utilización de equipos de análisis.
- Elaboración de propuestas de procesos de transformación idóneos para cada tipo de alimento y prescripción dietética.

Hechos, conceptos y principios:

- Métodos de manipulación de productos alimenticios. Fundamentos. Condiciones. Recursos. Aplicaciones y variaciones dietético-nutritivas que se producen en los alimentos durante su proceso de manipulación.
 - Procesos de preelaboración. Pelado, descascarillado, troceado, extrusionado, exprimido, congelado, refrigerado y despieces.
 - Procesos de elaboración. Acción del calor directo, acción del calor indirecto, acción del frío y técnicas al vacío.
 - Procesos de regeneración de productos alimentarios. Técnicas de rehidratación, técnicas de reconstitución y técnicas de descongelación.
- Condiciones y técnicas de higiene y limpieza.
 - Manipuladores de alimentos. Reglamentación, condiciones higiénico-sanitarias personales, hábitos higiénicos de trabajo.
 - Sistemas de limpieza de locales e instalaciones. Instalaciones metálicas y corrosión.
 - Sistemas de tratamiento del agua en función de su utilización. Desinfección del agua y de las instalaciones.
- Infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Reglamentos y legislación.

Actitudinales:

- Interés por la observación y mantenimiento de condiciones adecuadas.

- Respeto por la normativa de seguridad, higiene y por la legislación vigente.
- Iniciativa ante contingencias como alteraciones o contaminaciones de productos.
- Respeto al trabajo de otros profesionales.

Módulo profesional 6. EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

a) Capacidades terminales

Al finalizar este módulo profesional el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

1. Analizar la estructura de grupos de riesgo, delimitando las características sociosanitarias y los factores contribuyentes de morbi-mortalidad que los caracterizan y permiten el diseño de actividades de intervención sanitaria.
2. Analizar técnicas de comunicación y de apoyo psicológico, precisando cuáles permiten mejor la información sanitaria adecuada a las características de los programas de acción y del grupo receptor de los mismos.
3. Proponer métodos y/o estrategias de enseñanza-aprendizaje tendentes a fomentar hábitos saludables en las personas y/o colectivos de riesgo, determinando la secuencia correcta de aplicación.

b) Criterios de evaluación

1. Al analizar la estructura de grupos de riesgo, delimitando las características sociosanitarias y los factores contribuyentes de morbi-mortalidad que los caracterizan y permiten el diseño de actividades de intervención sanitaria, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Describir los indicadores generales que miden el nivel de salud y las características sociosanitarias, de los grupos de riesgo, que pueden influir en él.
- Analizar y clasificar las normas higiénico sanitarias así como los hábitos, actitudes y conocimientos, que tienen influencia en el nivel de salud de las personas.
- Explicar cómo influyen sobre la salud de las personas o de los colectivos, los factores de riesgo, generales y/o específicos.
- Explicar los métodos de elaboración de instrumentos de recogida de información y precisar los criterios que marcan su especificidad.
- Enumerar los criterios de selección y establecimiento de una muestra de población para la realización de encuestas.
- En supuestos prácticos de estudio de grupos de riesgo, debidamente caracterizados:
 - Identificar las fuentes documentales de apoyo necesarias para el estudio.
 - Sintetizar los objetivos sociosanitarios y culturales que caracterizan el estudio.
 - Determinar los indicadores de salud que intervienen en el estudio propuesto.
 - Elaborar el documento idóneo para la obtención de la información que se precisa, en función del grupo y de los objetivos definidos.
 - Programar las fases de aplicación de la encuesta (u otra técnica) en función del tamaño de la muestra y del tiempo previsto

2. Al analizar técnicas de comunicación y de apoyo psicológico, precisando cuáles permiten mejor la información sanitaria adecuada a las características de los programas de acción y del grupo receptor de los mismos, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar los métodos de transmisión de información de uso común en las actividades de información/formación sanitaria.
- Explicar las peculiaridades desde el punto de vista de intervención educativa del grupo diana, precisando los métodos más adecuados en la relación con él.
- Explicar las teorías existentes sobre la comunicación y los elementos que la constituyen, precisando los canales de comunicación específicos para cada situación.
- Especificar la aplicación de medios audiovisuales describiendo los criterios de selección y aplicabilidad didáctica de los mismos.

- Explicar la relación existente entre el contenido y grado de utilización de técnicas de motivación, como elemento de refuerzo en programas educativos.
- Explicar los elementos que forman parte de una reunión de trabajo, identificando que técnicas potencian o regulan el desarrollo de las mismas.

3. Al proponer métodos y/o estrategias de enseñanza-aprendizaje tendentes a fomentar hábitos saludables en las personas y/o colectivos de riesgo, determinando la secuencia correcta de aplicación, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Analizar qué variables psicológicas y condicionantes educativos existen en el grupo de riesgo, identificando y explicando los puntos en los que se debe incidir a través del desarrollo de programas de promoción de la salud.
- Explicar el contenido de las técnicas de dinámicas de grupo, aplicables a la educación, relacionando cada una de ellas con su indicación.
- Explicar los diferentes tipos de objetivos y metas para concretar programas de cambio de hábitos no saludables en las personas y/o colectivos.
- Precisar las normas idóneas para la redacción de objetivos y su secuenciación en función de los tipos de programas de educación sanitaria.
- Analizar programas educativos de intervención en temas sanitarios, elaborando diagramas de bloques que relacionen las fases y elementos que los componen con los objetivos y métodos utilizados.
- Explicar los métodos de evaluación aplicables a estrategias de promoción de la salud, determinando los momentos críticos para su aplicación.
- Elaborar acciones educativas sobre diferentes situaciones “sanitarias”, determinando su cronograma de aplicación en función del colectivo definido, objetivo formulado, estrategia y tiempo de aplicación.

c) Contenidos

Bloque I: SALUD Y GRUPOS DE RIESGO

Procedimentales:

- Caracterización de los grupos de riesgo.
- Estudio-análisis de grupos de riesgo. Cálculo de riesgos. Cálculo de porcentajes.
- Selección y utilización de fuentes documentales fiables y necesarias en cada caso.
- Selección y establecimiento de muestras de población.
- Determinación de indicadores de salud-enfermedad.
- Programación de las fases para la aplicación de técnicas de recogida de información.
- Diseño y aplicación de métodos de recogida de información (encuestas, entrevistas y cuestionarios).

Hechos, conceptos y principios:

- Salud y enfermedad. Salud pública y salud comunitaria. Determinantes de la salud. Promoción de la salud. Prevención y niveles de prevención. Historia natural de la enfermedad..
- Indicadores sanitarios. Incidencia y prevalencia. Indicadores cualitativos y cuantitativos.
- Morbi-mortalidad de las enfermedades relacionadas con la salud. Fisiopatología. Relación causa-efecto.
- Factores de riesgo. Definiciones. Propiedades. Tipos de riesgos. Cálculo de riesgos.
- Grupos de población. Características. Grupos de riesgo. Variables socioeducativas.
- Técnicas para el estudio y caracterización de grupos. Técnicas de investigación social. Aplicaciones. Técnicas de muestreo. Entrevistas. Cuestionarios. Sondeos. Encuestas.
- Bibliografía. Organismos oficiales. Publicaciones. Técnicas de consulta.

Actitudinales:

- Valoración positiva de la prevención.
- Rigor en el estudio de los problemas de salud.
- Respeto por las normas higiénico sanitarias.
- Discreción en la información sobre personas, grupos ó datos.
- Interés por la observación de las personas y del medio.
- Rigor en la elaboración y elección de materiales.

- Coherencia entre la temática objeto de educación y el comportamiento personal.

Bloque II: ACTIVIDADES PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD

Procedimentales:

- Planificación de programas educativos.
- Formulación de objetivos. Adaptación a objetivos a colectivos determinados.
- Realización de cronogramas de actividades educativas. Secuenciación de actividades.
- Diseño de actividades educativas. Adaptación de actividades a colectivos.
- Desarrollo de actividades de distinto tipo. Manejo de grupos. Selección de dinámicas. Aplicación (dirección y participación) de dinámicas de grupo.
- Elección de recursos materiales adecuados. Preparación y adecuación.
- Elección de los materiales adaptados al programa educativo. Elaboración de materiales adaptados al programa educativo.
- Utilización de diferentes recursos materiales: audiovisuales, impresos,...
- Evaluación de programas educativos. Diseño de instrumentos de evaluación.

Hechos, conceptos y principios:

- Educación para la salud. Objetivos. Áreas de aplicación y contenidos. Agente.
- La modificación de comportamientos. La comunicación persuasiva. La motivación. Refuerzos.
- Métodos utilizados en educación para la salud. Clasificación. Métodos directos. Métodos indirectos.
- La motivación. Técnicas. Refuerzos.
- Sistemas de comunicación humanos. Elementos de la comunicación.
- Técnicas de grupo en educación para la salud (conferencia, trabajo en grupo, comisiones, seminarios, casos, ...). Dinámicas de grupo. Indicaciones.
- Recursos didácticos en la educación para la salud. Soportes y recursos materiales (folletos, carteles,..). Métodos audiovisuales en educación sanitaria (TV, vídeo, diapositivas, transparencias,...).
- Planificación sanitaria. Etapas. Niveles. Programas de salud (definición, elementos y etapas).
- Programación educativa. Elementos.
 - Objetivos educativos. Formulación. Tipología. Ordenación.
 - Actividades educativas. Diseño y secuencia en función de objetivos. Planificación. Recursos. Temporalización.
 - Evaluación de programas *de Educación para la Salud*. Técnicas de evaluación e instrumentos.
 - Temporalización del programa educativo.

Actitudinales:

- Rigor en la aplicación de los programas.
- Interés por la observación de las personas y del medio.
- Rigor en la elaboración y la elección de materiales.
- Asunción de su papel (liderazgo, colaboración,...) en la aplicación de dinámica de grupo.
- Respeto por las educandos.
- Objetividad en la evaluación.
- Adaptación personal a nivel de los educandos.
- Coherencia entre la temática objeto de educación y el comportamiento personal.

Módulo profesional 7. FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA

a) Capacidades terminales

Al finalizar este módulo profesional el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

1. Analizar las alteraciones que se producen en el proceso digestivo y metabólico, relacionando los síndromes patológicos más frecuentes con sus repercusiones sobre el organismo humano.
2. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo de personas en función de sus características fisiopatológicas y conductuales.

b) Criterios de evaluación

1. Al analizar las alteraciones que se producen en el proceso digestivo y metabólico, relacionando los síndromes patológicos más frecuentes con sus repercusiones sobre el organismo humano, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Relacionar las funciones básicas del aparato digestivo con las repercusiones nutricionales producidas por las alteraciones patológicas.
- Explicar los principales síndromes de alteración de la deglución, relacionando los cambios actitudinales producidos con sus repercusiones sobre la alimentación.
- Realizar diagramas que expliciten los cambios que se producen en los procesos de digestión, absorción y eliminación a causa de alteraciones en las secreciones digestivas.
- Precisar las funciones digestivas que realiza el intestino delgado durante el proceso de absorción de los principios inmediatos.
- Clasificar los procesos que interfieren en la motilidad y eliminación de residuos y su repercusión en el estado nutricional.
- Identificar las repercusiones de las alteraciones patológicas de otros órganos y sistemas sobre las funciones de alimentación y nutrición.

2. Al analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo de personas en función de sus características fisiopatológicas y conductuales, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar los requerimientos fisiopatológicos que influyen en el estado nutricional de los pacientes.
- Explicar las características y especificaciones que debe incluir toda prescripción dietética facultativa.
- Precisar las medidas antropométricas necesarias para la correcta evaluación nutricional de un sujeto enfermo.
- Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo enfermo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.
- Explicar los parámetros que deben tenerse en cuenta al elaborar encuestas dietéticas para detectar hábitos alimentarios y, en su caso, los errores nutricionales de los sujetos.
- Explicar las operaciones que son necesarias realizar para obtener el valor de ingesta calórica idóneo, en función de diferentes situaciones fisiopatológicas.
- Describir la documentación necesaria para realizar la evolución dietética de un paciente.
- En supuestos prácticos de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas de diferentes estados patológicos, debidamente caracterizados:
 - Seleccionar las tablas y valores de referencia.
 - Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
 - Efectuar la historia dietética adaptada.
 - Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y la superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.

c) Contenidos

Bloque I: EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL INDIVIDUO ENFERMO

Procedimentales:

- Análisis de los requerimientos fisiopatológicos que influyen en el estado nutricional de los pacientes.
- Análisis de parámetros importantes en la elaboración de encuestas dietéticas.
- Análisis de necesidades nutritivo-dietéticas de diferentes estados patológicos:
 - Selección de tablas y valores.
 - Selección de los equipos necesarios.
 - Realización de la historia dietética adaptada.
 - Obtención de parámetros somatométricos.
 - Cálculo del valor de ingesta calórica recomendada.
- Interpretación de resultados analíticos de uso frecuente en dietética.

Hechos, conceptos y principios:

- Requerimientos de nutrientes esenciales.
- Fisiopatología general del aparato digestivo. Repercusiones nutricionales
- Patología de la boca, faringe y esófago:
 - Alteraciones de la masticación.
 - Trastornos de la deglución.
 - Cambios actitudinales. Repercusiones sobre la alimentación.
- Alteraciones en las secreciones digestivas:
 - Trastornos de las secreciones gástrica, biliar y pancreática.
 - Consecuencias sobre la digestión, absorción y eliminación.
- Fisiopatología de la digestión y absorción:
 - Digestión y absorción en el intestino delgado.
 - Síndromes de maladigestión y malabsorción.
- Trastornos de la motilidad intestinal y eliminación de residuos:
 - Trastornos motores y obstructivos del colon.
 - Trastornos anorectales.
 - Repercusiones en el estado nutricional.
- Fisiopatología de los procesos metabólicos:
 - Metabolismo glucídico.
 - Metabolismo proteico.
 - Metabolismo graso.
 - Metabolismo de las vitaminas.
- Fisiopatología de los síndromes constitucionales:
 - Síndrome infeccioso febril.
 - Síndrome neoplásico.
 - Síndrome de inmunodeficiencia.
 - Alteraciones hereditarias.
- Etiopatogenia y repercusiones alimentarias y nutritivas de los síndromes y enfermedades mas frecuentes en:
 - Aparato locomotor.
 - Aparato respiratorio.
 - Sistema cardiovascular.
 - Sistema sanguíneo.
 - Aparato urinario.
 - Sistema endocrino.
 - Sistema nervioso.
- Técnicas de evaluación antropométrica de un sujeto enfermo:
 - Peso y talla.
 - Índice de masa corporal y superficie corporal.
 - Determinación de la grasa corporal.
 - Masa muscular.
 - Otros métodos para determinar la composición corporal.
- Procesos para la evaluación bioquímica de los nutrientes:
 - Valoración de proteínas, vitaminas, lípidos, ácido úrico, minerales y oligoelementos.
 - Significado de los resultados analíticos.
- Requerimientos de ingesta calórica en diferentes situaciones fisiopatológicas:
 - Métodos para el cálculo del valor de ingesta calórica.
 - Requerimientos en diferentes pacientes: hospitalizados en reposo, en catabolismo, hipometabolismo, con alteraciones de absorción.

Actitudinales:

- Orden y precisión en el desarrollo del trabajo.
- Fidelidad en el seguimiento de protocolos establecidos.
- Valoración de la importancia de la encuesta dietética y de su correcta elaboración.
- Respeto a las personas con características físicas y psicológicas distintas.

Bloque II: ANÁLISIS DE LA PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA FACULTATIVA

Procedimentales:

- Identificación de las características y especificaciones de la prescripción dietética facultativa.
- Interpretación de prescripciones dietéticas.
- Justificación de prescripciones dietéticas. Formulación de relaciones entre la prescripción dietética y el proceso fisiopatológico que la hace necesaria.
- Formulación de dietas adaptadas.

Hechos, conceptos y principios:

- Dietas adaptadas. Características. Indicaciones. Especificaciones. Frecuencia y horario en la administración. Vías de administración.
- Alimentos permitidos, prohibidos o restringidos.
- Modificaciones en: consistencia, cantidad de fibra o residuos, nutrientes y aporte energético.
- Dietas en las enfermedades más frecuentes y/o importantes.
- Dietas con finalidad exploratoria o quirúrgica.

Actitudinales:

- Interés en el seguimiento de la prescripción.
- Respeto a las normas establecidas.

Módulo profesional 8. RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO (R.E.T.)

Al finalizar este módulo profesional el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

1. Analizar procesos de comunicación que se generen en el desarrollo de las actividades laborales asociadas a la figura profesional.
2. Establecer procedimientos para evitar y, en su caso y a su nivel, resolver conflictos significativos que se originen en el desarrollo y entorno de las actividades laborales.
3. Analizar variables significativas que influyen en el proceso de toma de decisiones en el desarrollo de las actividades profesionales de su nivel.
4. Analizar estilos de liderazgo apropiados en relación con diferentes situaciones que se derivan del normal desarrollo de las actividades profesionales de su nivel.
5. Participar en reuniones conduciéndolas, moderándolas y/o en todo caso colaborando activamente en su desarrollo y logro de objetivos.
6. Analizar elementos, procesos y/o técnicas de motivación en el entorno laboral para facilitar mejoras en el ambiente de trabajo y el compromiso de las personas con los objetivos de la empresa.

b) Criterios de evaluación

1. Al analizar procesos de comunicación que se generan en el desarrollo de las actividades laborales asociadas a la figura profesional, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Describir los elementos que intervienen en un proceso de comunicación.
- Explicar redes de comunicación existentes, tanto en la estructura formal como informal del equipo humano de trabajo en una empresa.
- Identificar el contexto en que tiene lugar la comunicación, indicando las competencias funcionales y características individuales de las personas involucradas en la misma.
- Deducir tipos de comunicación más adecuados para conseguir una comunicación eficaz y estrategias comunicacionales conforme con el/los interlocutor/es a quien/es van dirigidas, todo ello enmarcado bajo supuestos.
- Adoptar estilos comunicativos distintos, adecuándolos a las circunstancias y características del entorno, mensaje, interlocutores, etc.
- Evaluar posibles interferencias que dificultan la comprensión de un mensaje, deduciendo los motivos que las provocan.
- Actuar en el proceso de comunicación de forma accesible, fijando los límites de relación de forma clara y evitando la incontinencia en la transmisión de información.

2. Al establecer procedimientos para evitar y, en su caso y a su nivel, resolver conflictos significativos que se originen en el desarrollo y entorno de las actividades laborales, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar factores y/o elementos motivadores de los principales conflictos en el ámbito laboral.
- Definir el concepto y elementos de una negociación.
- Clasificar comportamientos sintomáticos de frustración significativos en el entorno laboral.
- Relacionar respuestas actitudinales ante comportamientos de los miembros que forman equipos o empresa, evitando juicios de valor y conflictos.
- Identificar tipos, eficacia de los comportamientos y estrategias posibles ante situaciones de negociación.
- Relacionar estrategias de negociación con situaciones habituales de aparición de conflictos en el ámbito de la empresa.
- Diseñar posibles procesos de negociación teniendo en cuenta las fases de recogida de información, evaluación de la relación de fuerzas y previsión de posibles acuerdos, todo ello bajo supuestos.

3. Al analizar variables significativas que influyen en el proceso de toma de decisiones en el desarrollo de las actividades profesionales de su nivel, el alumno o la alumna deberá de ser capaz de:

- Explicar el proceso de toma de decisiones, indicando las fases de su desarrollo.
- Identificar, en supuestos, motivos o fuente principal de un problema.
- Relacionar posibles soluciones que se pueden establecer con problemas descritos bajo supuestos.
- Seleccionar soluciones adecuadas ante problemas, asociándolas al proceso de la toma de decisiones.
- Evaluar los resultados de la decisión y su influencia en el desarrollo de la actividad laboral.
- Respetar y tener en cuenta las opiniones de los demás aunque sean contrarias a las propias.

4. Al analizar estilos de liderazgo apropiados en relación con diferentes situaciones que derivan del normal desarrollo de las actividades profesionales de su nivel, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Describir estilos de mando, indicando características y comportamientos más significativos.
- Explicar las funciones, competencias y limitaciones del mando intermedio en la organización de una empresa.
- Comparar los diferentes estilos de mando con el propio estilo de cada alumno o alumna.
- Justificar la selección de un estilo de mando de acuerdo a sus propias características.
- Relacionar estilos de liderazgo con diferentes situaciones, descritas bajo supuesto, en que se puede encontrar.
- Evaluar, en supuestos, la eficacia de los diferentes estilos de liderazgo ante situaciones laborales.
- Autoevaluarse respecto a la adecuación de las propias actitudes y estilo comunicacional para el ejercicio del liderazgo.

5. Al participar en reuniones conduciéndolas, moderándolas y/o en todo caso colaborando activamente en su desarrollo y logro de objetivos, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar diferentes tipos de reuniones, indicando funciones, etapas de su desarrollo y proceso formal.
- Describir métodos de planificación de reuniones, definiendo, a través de casos simulados, objetivos, documentación, orden del día, asistentes y convocatoria de una reunión.
- Enumerar ventajas de los equipos de trabajo frente al trabajo individual.
- Explicar objetivos más relevantes que se persiguen en las reuniones de grupo.
- Identificar tipología de los participantes, deduciendo características básicas que deberá asumir el moderador.
- Conducir y/o moderar reuniones logrando la participación deseada de los integrantes de la reunión con una distribución de tiempos equitativa.
- Obtener resultados de acuerdo con los objetivos previstos en las reuniones.
- Formalizar los resultados en soporte documental o instrumento que lo sustituya.
- Respetar la participación y tener en cuenta las opiniones de los integrantes de la reunión, evitando posturas moralistas, tutelares y descalificativas.

6. Al analizar elementos, procesos y/o técnicas de motivación en el entorno laboral, para facilitar mejoras en el ambiente de trabajo y el compromiso de las personas con los objetivos de la empresa, los alumnos y alumnas habrán de ser capaces de:

- Caracterizar la motivación en el entorno laboral, explicando las teorías más relevantes en este campo.
- Explicar posibles mejoras básicas que se alcanzan con la aplicación de técnicas de motivación en el desarrollo de la actividad laboral.
- Identificar técnicas de motivación apropiadas a situaciones aportadas bajo supuestos de simulación.
- Establecer técnicas y/o elementos de motivación en supuestos simulados.
- Valorar posibles costes y beneficios en el desarrollo de técnicas o aplicación de elementos de motivación en supuestos simulados.
- Evaluar resultados de la aplicación del establecimiento de técnicas y/o elementos de motivación.

c) Contenidos

Bloque I: LA COMUNICACIÓN EN LAS ORGANIZACIONES

Procedimentales:

- Selección de tipos y estrategias de comunicación adecuados a las diferentes situaciones en su actividad o ámbito laboral.
- Adopción de estilos comunicativos distintos, adecuándolos a las circunstancias y características del entorno, mensaje, interlocutores, etc.
- Evaluación de las posibles interferencias que dificultan la comprensión de un mensaje y deducción de los motivos que las provocan.
- Adopción de estilos y estrategias de resolución de conflictos en el ámbito de su actividad.
- Establecimiento de diversas estrategias de negociación en relación con distintas situaciones conflictivas que puedan aparecer en el ámbito de la empresa.
- Diseño de procesos de negociación, teniendo en cuenta las fases de recogida de información, evaluación de la relación de fuerzas y previsión de posibles acuerdos.

Hechos, conceptos y principios:

- Procesos de comunicación: elementos.
- Tipos de comunicación.
- Redes de comunicación formales e informales en los grupos de trabajo.
- Estructura formal e informal de los grupos humanos en la empresa.
- Teoría de la personalidad: conceptos básicos y tipologías básicas.
- Conflictos grupales en la empresa: competitividad, frustración y sus consecuencias en el trabajo.
- La negociación, concepto y elementos intervinientes.

Actitudinales:

- Actuación en el proceso de comunicación de forma accesible, pertinente y respetuosa.

Bloque II: EL MANDO INTERMEDIO EN LA EMPRESA: MANDO Y LIDERAZGO. TOMA DE DECISIONES. MOTIVACIÓN EN EL TRABAJO

Procedimentales:

- Investigación de las causas de los problemas humanos en el entorno laboral, y las soluciones intentadas.
- Adopción de decisiones posibles utilizando los recursos existentes e informaciones obtenidas.
- Evaluación de la necesidad de la toma de decisiones y de los resultados de la misma.
- Ejecución del control y seguimiento de la decisión adoptada.
- Identificación de las funciones del mando intermedio en la empresa.
- Interpretación del concepto "Estilo de liderazgo".
- Adopción de diferentes estilos de liderazgo de acuerdo con las expectativas de su comportamiento.
- Evaluación de los resultados obtenidos conforme a los estilos de liderazgo adoptados.

- Identificación del propio estilo de liderazgo de acuerdo con las características personales.
- Identificación de técnicas de motivación en el trabajo.
- Selección de técnicas de motivación.
- Evaluación de los resultados de la aplicación de las técnicas de motivación.

Hechos, conceptos y principios:

- El proceso de la toma de decisiones y sus fases.
- Estilos de toma de decisiones.
- Mando y liderazgo. Teorías sobre los diferentes estilos de liderazgo, sus características y eficacia.
- El mando intermedio en la empresa: competencias y limitaciones. Su ubicación en el organigrama empresarial.
- Teorías sobre la motivación de la conducta.
- La importancia de la motivación hacia el trabajo en las organizaciones empresariales.

Actitudinales:

- Actuación, en el desempeño de sus funciones y ejercicio de sus atribuciones, bajo el principio de respeto individual y colectivo, a los miembros del equipo y a la organización.
- Autoevaluación de la capacidad de trabajar individualmente y en grupo.
- Valoración de los aspectos motivantes en el desarrollo de la profesión.

Bloque III: REUNIONES DE TRABAJO

Procedimentales:

- Planificación de diferentes tipos de reuniones: Objetivos. Asistentes. Convocatoria. Orden del día. Documentación complementaria.
- Identificación de la tipología de los participantes de una reunión y del comportamiento más adecuado, por parte del moderador, en relación a ellos.
- Identificación de las fases de proceso grupal que atraviesan los grupos centrados en la tarea, y de las conductas dinamizadoras más adecuadas, por parte del conductor, en cada una de ellas.
- Conducción y moderación de reuniones.
- Obtención de resultados de acuerdo con los objetivos previstos.
- Formalización de acuerdos en las reuniones sobre soportes documentales.
- Planificación estratégica de reuniones negociativas.
- Gestión táctica de reuniones negociativas.

Hechos, conceptos y principios:

- Reuniones de trabajo: Objetivos. Clasificación. Etapas de desarrollo.
- El trabajo en grupo: ventajas e inconvenientes frente al trabajo individual.
- Estructuras formal e informal de los grupos. Proceso grupal.
- Planificación de reuniones: Objetivos. Asistentes. Convocatoria. Orden del día. Documentación complementaria, etc.
- La negociación: Plan estratégico y gestión táctica.

Actitudinales:

- Participación en las reuniones bajo el principio del respeto a los demás participantes y a sus opiniones.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en grupo.
- Actuación en el proceso de negociación con espíritu de concertación.

Módulo profesional 9. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

a) Capacidades terminales

Al finalizar este módulo profesional el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

1. Determinar actuaciones preventivas y/o de protección, minimizando los factores de riesgo y las consecuencias para la salud y el medio ambiente que producen las actividades referenciadas en la titulación.

2. Aplicar medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.
3. Analizar las modalidades de contratación laboral y procedimientos de inserción como trabajador o trabajadora por cuenta propia.
4. Establecer itinerarios profesionales, identificando sus propias capacidades e intereses y utilizando información pública disponible.
5. Interpretar el marco legal de trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
6. Identificar la estructura socioeconómica del Estado y de la C.A.P.V., con especial referencia al tamaño, composición y evolución prevista del sector productivo que referencia la titulación.
7. Identificar la estructura organizativa básica de una empresa significativa del sector
8. Interpretar parámetros relevantes de la memoria económica de una empresa tipo del sector.

b) Criterios de evaluación

1. Al determinar actuaciones preventivas y/o de protección minimizando los factores de riesgo y las consecuencias para la salud y el medio ambiente que producen las actividades referenciadas en la titulación, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar consecuencias para el medio ambiente derivadas de procesos industriales que se desarrollan en el sector.
- Identificar las situaciones y/o factores de riesgo más habituales en su ámbito de trabajo.
- Describir enfermedades profesionales, daños a la salud y/o accidentes de trabajo habituales en el sector.
- Clasificar enfermedades profesionales, daños a la salud y accidentes de trabajo habituales que se generan en el desempeño de las actividades profesionales referenciadas.
- Relacionar técnicas generales de actuación preventiva y/o de protección con situaciones y/o factores de riesgo habituales en su ámbito de trabajo.
- Proponer actuaciones preventivas y/o de protección correspondientes a los riesgos más habituales en su ámbito de trabajo.
- Atender al adecuado mantenimiento de un botiquín de primeros auxilios.
- Identificar los órganos competentes en materia de seguridad dentro y fuera de la empresa.
- Comprobar los elementos preventivos y/o de protección habituales, de acuerdo con las normas establecidas.
- Proponer posibles medidas para evitar o minimizar los daños al medio ambiente en el desempeño del trabajo.

2. Al aplicar medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar el proceso de actuación o protocolo ante lesiones y/o accidentes habituales en el desempeño profesional.
- Clasificar lesiones de acuerdo con su mayor riesgo vital.
- Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesiones conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones.
- Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes en el supuesto anterior.
- Realizar la ejecución de técnicas sanitarias (Reanimación, inmovilización, traslado...), aplicando los protocolos establecidos.
- Efectuar contactos con los organismos pertinentes para la evacuación y asistencia sanitaria de los heridos.
- Actuar con decisión rápida y eficazmente, en caso de accidente.

3. Al analizar las modalidades de contratación laboral y procedimientos de inserción como trabajador o trabajadora por cuenta propia, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Indicar las instituciones implicadas en el proceso de constitución como trabajador por cuenta propia, explicando los trámites necesarios.
- Describir obligaciones fiscales y de Seguridad Social como trabajador por cuenta propia.
- Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo según la legislación vigente

- Comparar las diferentes modalidades de contratación, indicando sus características de acuerdo con su duración, remuneración u otras variables relevantes.
- Formalizar contratos de uso habitual en el sector en los correspondientes modelos oficiales.
- Complimentar, en impresos oficiales, documentación relativa a obligaciones fiscales y de Seguridad Social derivadas de establecerse como trabajador por cuenta propia.
- Deducir posibles fuentes de financiación, subvenciones y/u otras ventajas para establecerse como trabajador autónomo.
- Complimentar, en impresos oficiales, la documentación necesaria para constituirse como trabajador por cuenta propia.
- Contrastar, como formas posibles de inserción laboral, el trabajo por cuenta propia frente al trabajo por cuenta ajena.

4. Al establecer itinerarios profesionales, identificando sus propias capacidades e intereses utilizando información pública disponible, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Identificar el valor profesional que deriva de las capacidades, actitudes y conocimientos adquiridos.
- Interpretar requisitos de la demanda laboral existente en su ámbito relacionándolos con el valor profesional adquirido.
- Utilizar fuentes de información relativa a oferta formativa y tejido empresarial local, o zona de previsible inserción laboral, obteniendo datos e información de las empresas en relación a sus perspectivas de oferta de empleo.
- Deducir necesidades formativas complementarias para ampliar sus posibilidades de empleo y/o enriquecimiento profesional una vez empleado.
- Establecer itinerarios formativos de acuerdo a las necesidades observadas.
- Preparar técnicas para la obtención de empleo mediante simulación de entrevistas, realización de tests, etc.
- Elaborar documentos de presentación y/o solicitud de empleo.

5. Al interpretar el marco legal de trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar las fuentes básicas del Derecho Laboral (Constitución, Estatuto de los Trabajadores, Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo...) distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.
- Describir un proceso de negociación colectiva, bajo supuesto, indicando las variables más relevantes objeto de la negociación: salariales, seguridad e higiene, productividad, etc.
- Identificar prestaciones y obligaciones relativas a seguridad social e I.N.E.M. (u organismo de la C.A.P.V. que asuma sus funciones) de un trabajador por cuenta ajena bajo diferentes supuestos.
- Formalizar recibos de salarios básicos para un trabajador por cuenta ajena, bajo diferentes supuestos.
- Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una liquidación de haberes.
- Efectuar cálculos de liquidaciones de haberes para varios supuestos aportados.
- Complimentar, en impresos oficiales, declaraciones sencillas de renta, identificando los distintos rendimientos obtenidos y calculando la deuda tributaria.

6. Al identificar la estructura socioeconómica del Estado y de la C.A.P.V. con especial referencia al tamaño, composición y evolución prevista del sector productivo que referencia el título, el alumno o la alumna deberá ser capaz de;

- Interpretar las principales magnitudes macro-económicas (P.I.B., etc.) y explicar las relaciones existentes entre ellas.
- Clasificar los diferentes sectores productivos y su importancia relativa en la economía vasca.
- Describir la configuración de su sector productivo, es decir, su tamaño, el número, tipo y tamaño de las empresas, población activa, tasa de ocupación etc., indicando si existe alguna característica diferencial.
- Relacionar la información y configuración del sector en la C.A.P.V. con la del resto del Estado, de tal manera que se obtengan datos de zonas para una posible inserción laboral.
- Indicar la evolución prevista del sector, crecimiento, posibles cambios tecnológicos etc.

7. Al identificar la estructura organizativa básica de una empresa significativa del sector, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Describir el modelo de gestión significativo del sector
- Explicar las áreas funcionales de una empresa significativa del sector.
- Interpretar el organigrama básico de una empresa del sector, explicando relaciones de autoridad, comunicación, etc. que subyacen.
- Ubicar las funciones asociadas a su profesión en la estructura de una empresa bajo supuesto.
- Indicar las posibles relaciones que se generan con las diferentes áreas funcionales de una empresa en el normal desarrollo de las actividades inherentes a su profesión.
- Explicar las necesidades de coordinación con otras secciones de la empresa que se generan al desarrollar sus actividades.

8. Al interpretar parámetros relevantes de la memoria económica de una empresa tipo del sector, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar las principales partidas de un balance y una cuenta de pérdidas y ganancias de una empresa del sector.
- Calcular e interpretar los ratios básicos (autonomía financiera, solvencia...) que determinan la situación financiera en un supuesto de empresa del sector aportado.
- Describir estructura y conceptos que integran los presupuestos básicos de una empresa del sector.
- Interpretar presupuestos básicos de una empresa del sector.
- Colaborar en la elaboración de presupuestos.
- Distinguir medios de financiación posibles (autofinanciación, leasing...)

c) Contenidos

Bloque I: SEGURIDAD Y SALUD

Procedimentales:

- Identificación de organismos competentes en materia de seguridad e higiene.
- Prevención de riesgos: procedimientos.
- Mantenimiento de un botiquín de primeros auxilios.
- Intervención según riesgo de las lesiones: identificación de prioridades y secuenciación de las medidas a aplicar.
- Ejecución de técnicas sanitarias.
- Evacuación y asistencia de los heridos: organización.
- Minimización de daños al medio ambiente derivados de las actividades profesionales.

Hechos conceptos y principios:

- Enfermedades profesionales, daños a la salud y accidentes de trabajo: clasificación según factores de riesgo.
- Lesiones: clasificación según riesgo vital.
- Primeros auxilios.
- Medio ambiente y procesos industriales o de servicios.
- Técnicas de protección y/o prevención en el trabajo.

Actitudinales:

- Iniciativa en aportación de respuestas a contingencias medioambientales.
- Colaboración en equipo para logros en la prevención de accidentes y otros daños a la salud.
- Responsabilidad en el ejercicio profesional para la protección del medio ambiente
- Respuesta decidida y eficaz ante posibles accidentes.
- Respeto y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene.
- Valoración de la prevención como medio más eficaz para evitar daños a la salud.

Bloque II: MARCO LABORAL

Procedimentales:

- Identificación del valor profesional que deriva de las capacidades, conocimientos y actitudes adquiridas.
- Interpretación de requisitos de la demanda laboral existente en su ámbito y deducción de necesidades formativas.
- Preparación y elaboración de técnicas y documentos para la obtención de empleo.
- Utilización de fuentes de información sobre tejido empresarial y posibilidades de formación.
- Establecimiento de itinerarios formativos complementarios de su formación inicial.
- Formalización y comparación, según sus características, de las diferentes modalidades de contrato en los correspondientes modelos oficiales.
- Interpretación, cálculo y formalización: Liquidación de haberes. Recibo de salario básico
- Cumplimentación de impresos y relación de las instituciones implicadas: Constitución y funcionamiento como trabajador por cuenta propia.
- Deducción de posibles fuentes de financiación, subvenciones y/o ventajas para establecerse por cuenta propia.
- Comparación del trabajo por cuenta ajena versus trabajo por cuenta propia.
- Interpretación y cumplimentación de obligaciones y derechos que respecto de otras personas y organismos, derivan de la inserción laboral.

Hechos conceptos y principios:

- Fuentes básicas del derecho laboral: Constitución, Directivas comunitarias, Estatuto de los Trabajadores y Convenio Colectivo.
- Modalidades de contratación según legislación vigente
- Obligaciones fiscales y de seguridad social en el trabajo por cuenta propia.
- Negociación colectiva.
- Prestaciones y obligaciones relativas a seguridad social e INEM. en el trabajo por cuenta ajena

Actitudinales:

- Cumplimiento de obligaciones que para con otras personas y organismos se derivan de la inserción laboral.
- Respeto de las normas que regulan la relación laboral.
- Valoración de la necesidad de formación complementaria y/o continua una vez empleado.
- Compromiso hacia el trabajo.

Bloque III: MARCO ECONÓMICO

Procedimentales:

- Análisis y comparación del sector referenciado en la C.A.P.V. y en el resto del Estado.
- Estimación de la evolución prevista del sector referenciado.
- Interpretación de la estructura empresarial y ubicación de las funciones asociadas a las actividades profesionales a desarrollar.
- Confección de organigramas básicos.
- Deducción de necesidades de coordinación con otras secciones de la empresa en el desarrollo de la actividad profesional.
- Colaboración en la elaboración de presupuestos.
- Cálculo e interpretación de los ratios básicos económico-financieros de una empresa tipo del sector.
- Interpretación de presupuestos básicos relacionados con el desarrollo de las actividades profesionales.

Hechos conceptos y principios:

- Principales magnitudes macro-económicas y relaciones entre ellas
- Los sectores productivos y sus aportaciones relativas a la economía vasca y del resto del estado.
- El sector productivo que referencia la titulación: Configuración y evolución prevista.
- Áreas funcionales de una empresa tipo del sector referenciado y relaciones entre ellas.
- Modelo de gestión significativo del sector.
- Principales partidas del balance y la cuenta de pérdidas y ganancias en una empresa tipo del sector.
- Los presupuestos básicos de una empresa: Estructura y conceptos.
- Tipos de financiación: Esquemas básicos.

Actitudinales:

- Compromiso e interés por el consenso en posibles reuniones de trabajo.
- Respeto por el trabajo que desarrollan otras secciones de la empresa.
- Valoración de la necesidad de coordinación con otros departamentos.

Módulo profesional 10. CALIDAD Y MEJORA CONTINUA

a) Capacidades terminales

Al finalizar este módulo profesional el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

1. Analizar el concepto y significado de "Calidad" y su evolución histórica con especial referencia al sector o ámbito profesional referente del título.
2. Analizar normas aplicables al aseguramiento de la calidad, sus funciones y aspectos más característicos, relacionándolas con su actividad o ejercicio profesional.
3. Participar en proyectos o acciones de mejora continua de la calidad en los procesos o funciones significativas relacionadas con su ámbito o sector profesional.

b) Criterios de evaluación

1. Al analizar el concepto y significado de "Calidad" y su evolución histórica con especial referencia al sector o ámbito profesional referente del título, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Describir la evolución histórica del concepto Calidad asociada al sector y actividades significativas referenciadas en el título.
- Identificar los fundamentos y principios básicos de un modelo de Calidad Total.
- Identificar los aspectos y elementos claves que caracterizan el modelo europeo de Calidad Total.

2. Al analizar normas aplicables al aseguramiento de la calidad, sus funciones y aspectos más característicos, relacionándolas con su actividad o ejercicio profesional, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Identificar los objetivos del aseguramiento de la calidad en relación a su ámbito profesional deduciendo la necesidad de normas.
- Interpretar el contenido de normas para el aseguramiento de la calidad con especial referencia a las europeas.
- Relacionar las normas aplicables al aseguramiento de calidad en procesos con las actividades más significativas de su ámbito profesional.

3. Al participar en proyectos o acciones de mejora continua de la calidad en los procesos o funciones significativas relacionadas con su ámbito o sector profesional, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- En supuestos reales o simulados:
 - Identificar áreas de oportunidad para la intervención y mejora.
 - Utilizar las herramientas básicas de calidad.
 - Adquirir hábitos e implicarse en la mejora de las relaciones profesionales y en el desarrollo de las actividades.
 - Intervenir en soluciones basadas en la mejora continua.
 - Evaluar los resultados de la implantación de soluciones o establecimiento de planes basados en la mejora continua relacionados con su ámbito o sector profesional.

c) Contenidos

- Análisis de la evolución histórica del concepto Calidad asociada al sector y actividades significativas referenciadas en el título.
- Identificación de los fundamentos y principios básicos de un modelo de Calidad Total.
- Identificación de los aspectos y elementos claves que caracterizan el modelo europeo de Calidad Total.
- Identificación los objetivos del aseguramiento de la calidad en relación a su ámbito profesional deduciendo la necesidad de normas.
- Interpretación de normas para el aseguramiento de la calidad con especial referencia a las europeas.
- Identificación de las normas aplicables al aseguramiento de la calidad y de las relaciones existentes con los procesos y actividades más significativas del sector.
- A partir de datos y demás variables descriptivas de uno o varios procesos o actividades significativas de la competencia profesional referenciada en el título y, todo ello, enmarcado en un supuesto establecimiento o entidad del sector:
 - Identificación de áreas de oportunidad para la intervención y mejora.
 - Utilización de herramientas básicas de calidad.
 - Adopción y establecimiento de actitudes y hábitos de mejora personal, en las relaciones y desarrollo de las actividades.
 - Intervención, a su nivel, en soluciones basadas en la mejora continua.
 - Evaluación de los resultados de la implantación de soluciones o establecimiento de planes basados en la mejora continua relacionados con su ámbito o sector profesional.

Módulo profesional 11. FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO

a) Capacidades terminales

Al finalizar este módulo profesional el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

1. Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos o colectivos sin patología evidente, aplicando los protocolos al uso en el centro de trabajo.
2. Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos con patologías específicas en función de los protocolos de dietas al uso en la unidad/gabinete.
3. Supervisar la recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o área de restauración colectiva.
4. Informar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios.

b) Criterios de evaluación

1. Al realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos o colectivos sin patología evidente, aplicando los protocolos al uso en el centro de trabajo, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Realizar la historia dietética para cada individuo, o de una muestra de ellos en caso de colectivos.
- Seleccionar el material de somatometría necesario, calibrando los equipos y aparatos que así lo requieran.
- Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del cliente que son necesarios para evaluar el estado nutricional.
- Obtener y registrar, en la historia dietética, los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del cliente.
- Calcular el valor de ingesta recomendado en función de los datos obtenidos y su distribución temporal.
- Establecer la prescripción dietética teniendo en cuenta los datos de preferencia, accesibilidad, economía, etc. obtenidos del cliente.
- Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido.
- Informar al cliente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta.

- Programar la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del cliente.
- Informar adecuadamente al facultativo sobre las incidencias o datos significativos o presuntivos de patología asociada.

2. Al realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos con patologías específicas en función de los protocolos de dietas al uso en la unidad/gabinete, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Realizar la historia dietética de cada paciente, o de una muestra de ellos en caso de colectivos de enfermos, con patologías específicas.
- Seleccionar el material de somatometría necesario para obtener los parámetros antropométricos del paciente, calibrando los equipos y aparatos que así lo requieran.
- Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del paciente que son necesarios para evaluar su estado nutricional.
- Obtener y registrar, en la historia dietética, los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del paciente.
- Calcular el valor de ingesta recomendado, en función de la prescripción facultativa y de los datos obtenidos, y su distribución temporal.
- Interpretar la prescripción dietética del facultativo, teniendo en cuenta para elaborar la dieta los datos de preferencia, accesibilidad, economía, etc. obtenidos del paciente.
- Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido.
- Informar al paciente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta.
- Programar, a partir de las indicaciones del facultativo, la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del paciente.
- Informar al facultativo, si procede, de los cambios o modificaciones observados durante los controles efectuados sobre el seguimiento de la dieta.

3. Al supervisar la recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o área de restauración colectiva, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Especificar las normas de manipulación de alimentos que debe cumplir el personal del establecimiento, en sus diferentes puestos de trabajo.
- Determinar el tratamiento higiénico que hay que efectuar en función de tipo de alimentos que se consumen.
- Comprobar la calidad alimentaria de los productos en el momento de su recepción, rechazando razonadamente los que no cumplan los criterios establecidos.
- Determinar los aditivos alimenticios que hay que utilizar en función de los tipos de alimentos que se consumen y el uso al que van destinados.
- Especificar las condiciones y parámetros que definen el procedimiento de higienización que hay que emplear en función del tipo o tipos de alimentos.
- Proponer el/los procesos de transformación de alimentos que se adaptan mejor a las cualidades y necesidades nutritivas detectadas en el colectivo de referencia al que dan servicio.

4. Al informar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Seleccionar la documentación y materiales de apoyo que hay que utilizar en actividades de información sobre el consumo de productos con aditivos alimentarios.
- Informar sobre las ventajas e inconvenientes del consumo de ciertos tipos de alimentos naturales en determinados estados fisiológicos.
- Transmitir a colectivos de consumidores, los tipos de presentación, envasado, etiquetado y fraudes más frecuentes en el ámbito de la alimentación humana.
- Enseñar los criterios básicos que deben conocer los consumidores para poder planificar su alimentación con criterios de equilibrio dietético y variabilidad suficiente.

c) Contenidos

Son determinados por el centro docente, redactados en términos de actividades ubicadas en "Situaciones de trabajo", todo ello conforme con el Marco Curricular para el diseño del módulo profesional de *Formación en centro de trabajo* publicado por el Departamento de Educación, Universidades e Investigación.

3.3. Secuenciación y temporalización del ciclo formativo

3.3.1. Duraciones

Módulo profesional	Duración básica	Duración fija
1. Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética	80 horas	90 horas
2. Alimentación equilibrada	250 horas	300 horas
3. Dietoterapia	209 horas	250 horas
4. Control alimentario	145 horas	175 horas
5. Microbiología e higiene alimentaria	145 horas	175 horas
6. Educación sanitaria y promoción de la salud	125 horas	150 horas
7. Fisiopatología aplicada a la dietética	250 horas	300 horas
8. Relaciones en el entorno de trabajo (R.E.T.)	60 horas	60 horas
9. Formación y orientación laboral (F.O.L)	60 horas	60 horas
10. Calidad y mejora continua (C.M.C)	40 horas	40 horas
11. Formación en centro de trabajo (F.C.T)	336 horas	400 horas
TOTAL	1700 horas	2.000 horas

1. Para la adecuación del Proyecto Curricular de cada centro a su entorno socioeconómico y a las características de su alumnado se establece que los centros docentes puedan disponer del 15% del horario total, en este caso 300 horas, para distribuirlo en los distintos módulos profesionales cuando las enseñanzas formen parte de una oferta completa.

Por lo tanto, la duración básica establecida para cada módulo ha de ser respetada y puede ser incrementada de acuerdo con los criterios expuestos más adelante

2. Para el caso de que las enseñanzas formen parte de una oferta parcial, se ha establecido para cada módulo una duración fija sin posibilidad de modificar.

3. Las duraciones definitivas de los módulos, es decir, una vez el centro haya distribuido su asignación de tiempo, habrán de sumar en total, exactamente las 2.000 horas que dura el ciclo formativo.

4. Con objeto de preservar un equilibrio adecuado en los distintos proyectos curriculares de los centros, las enseñanzas ofertadas a tiempo completo deberán respetar la determinación de que ningún módulo profesional sea incrementado sobre la duración básica en una cantidad superior a las 64 horas, excepto los de *Alimentación equilibrada*, *Dietoterapia* y *Fisiopatología aplicada a la dietética*, que podrán hacerlo, si así se estima conveniente, hasta 96 horas.

5. Se determina que la duración de las fases a desarrollar en el centro educativo en el módulo profesional de *Formación en centro de trabajo*, no supere el 10% de la duración definitiva que establezca el centro para este módulo.

3.3.2. Secuenciación

En la secuenciación del ciclo formativo

1. En oferta completa:

- Se determina que al menos el 65% de la duración del módulo de *Formación en centro de trabajo* será impartido una vez finalizadas las enseñanzas de todos los módulos asociados a las unidades de competencia.
- Con independencia de que cada centro educativo seleccione los módulos con los cuales aborde el inicio del presente ciclo formativo, entre esos módulos se determina que estén presentes los de *Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética, Alimentación equilibrada y Fisiopatología aplicada a la dietética.*
- Así mismo, se determina que los módulos *Dietoterapia y Educación sanitaria y promoción de la salud*, se impartan en el segundo periodo.

2. En oferta parcial:

- El módulo de *Formación en centro de trabajo* solamente podrá ser cursado cuando se hayan acreditado (por las distintas vías destinadas al efecto) el resto de los módulos que componen el ciclo formativo.

4. Profesorado

4.1. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo "Dietética"

a) Módulos profesionales con atribución docente en la impartición asociada a la especialidad del profesorado de "Procedimientos sanitarios y asistenciales" del cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional:

- Alimentación equilibrada.
- Control alimentario.
- Microbiología e higiene alimentaria.

b) Módulos profesionales con atribución docente en la impartición asociada a la especialidad del profesorado de "Procesos sanitarios" del cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria:

- Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética.
- Dietoterapia.
- Educación sanitaria y promoción de la salud.
- Fisiopatología aplicada a la dietética.

c) Módulos con atribución docente en la impartición asociada a la especialidad del profesorado de "Formación y orientación laboral" del cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria:

- Relaciones en el entorno de trabajo.
- Formación y orientación laboral.
- Calidad y mejora continua.

d) Las especialidades citadas en los apartados a) y b) siempre y cuando impartan algún módulo profesional del propio ciclo formativo tendrán atribución docente sobre el módulo:

- Formación en centro de trabajo.

4.2. Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia

4.2.1. Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de: "Procesos sanitarios", se establece la equivalencia, a efectos de docencia, del/los título/s de:

- Diplomado en Enfermería.

con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.

4.2.2. Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de: "Formación y orientación laboral", se establece la equivalencia, a efectos de docencia, del/los título/s de

- Diplomado en Ciencias Empresariales.
- Diplomado en Relaciones Laborales.
- Diplomado en Trabajo Social.
- Diplomado en Educación Social.
- Diplomado en Gestión y Administración Pública.

con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.

5. Requisitos mínimos para impartir estas enseñanzas

5.1. Espacios

De conformidad con el artículo 19 del Real Decreto 777/1998, de 30 de abril, el ciclo formativo de formación profesional de grado superior: "Dietética", requiere para la impartición de las enseñanzas definidas en el presente Decreto, los siguientes espacios mínimos.

Espacio Formativo	Superficie 20 alumnos (m²)	Grado de Utilización (%)
Laboratorio de análisis	60	30
Aula polivalente	40	70

El "grado de utilización" expresa en tanto por ciento la ocupación en horas del espacio prevista para la impartición de las enseñanzas básicas, por un grupo de alumnos, respecto de la duración total de estas enseñanzas y tiene sentido orientativo para el que definan los centros al completar el currículo.

En el margen permitido por el "grado de utilización", los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por otros grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, u otras etapas educativas.

En todo caso, las actividades de aprendizaje asociadas a los espacios formativos (con la ocupación expresada por el grado de utilización) podrán realizarse en superficies utilizadas también para otras actividades formativas afines.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

6. Accesos y/o itinerarios

La(s) modalidad(es) de bachillerato que para la admisión en el presente ciclo formativo constituyen criterio de prioridad son las siguientes:

- Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.

6.1. Formación profesional de base

Los contenidos que constituyen la Formación Profesional de Base que apoya y facilita la Formación Profesional Específica que se aborda en el presente ciclo formativo, se encuentran presentes en la(s) siguiente(s) materia(s) del Bachillerato:

- Biología.
- Fisiología y Anatomía Humana.

De entre ellas la de Biología, además, es tenida en cuenta en la admisión, en caso de que exista mayor número de demandas que plazas ofertadas.

6.2. Acceso a estudios universitarios:

- Maestro (todas las especialidades).
- Diplomado en Educación Social.
- Diplomado en Enfermería.
- Diplomado en Fisioterapia.
- Diplomado en Logopedia.
- Diplomado en Podología.
- Diplomado en Terapia Ocupacional.
- Diplomado en Trabajo Social.

7. Convalidaciones y correspondencias

7.1. Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional

- Alimentación equilibrada.
- Control alimentario.
- Microbiología e higiene alimentaria.

7.2. Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral

- Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética.
- Alimentación equilibrada.
- Control alimentario.
- Microbiología e higiene alimentaria.

- Formación en centro de trabajo.
- Formación y orientación laboral.