

DECRETO 39/1996, DE 30 DE ENERO, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS ENSEÑANZAS CORRESPONDIENTES AL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA (BOJA Nº 61 DE 25 DE MAYO DE 1996).

La Ley Orgánica 6/1981, de 30 de diciembre, Estatuto de Autonomía para Andalucía, en su artículo 19 establece que, corresponde a la Comunidad Autónoma de Andalucía la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 27 y 149.1.30 de la Constitución, desarrollados en el Título Segundo y la Disposición Adicional Primera de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.

La formación en general y la formación profesional en particular, constituyen hoy día objetivos prioritarios de cualquier país que se plantee estrategias de crecimiento económico, de desarrollo tecnológico y de mejora de la calidad de vida de sus ciudadanos ante una realidad que manifiesta claros síntomas de cambio acelerado, especialmente en el campo tecnológico. La mejora y adaptación de las cualificaciones profesionales no sólo suponen una adecuada respuesta colectiva a las exigencias de un mercado cada vez más competitivo, sino también un instrumento individual decisivo para que la población activa pueda enfrentarse eficazmente a los nuevos requerimientos de polivalencia profesional, a las nuevas dimensiones de las cualificaciones y a la creciente movilidad en el empleo.

La Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, acomete de forma decidida una profunda reforma del sistema y más aún si cabe, de la formación profesional en su conjunto, mejorando las relaciones entre el sistema educativo y el sistema productivo a través del reconocimiento por parte de éste de las titulaciones de Formación Profesional y posibilitando al mismo tiempo la formación de los alumnos en los centros de trabajo. En este sentido, propone un modelo que tiene como finalidad, entre otras, garantizar la formación profesional inicial de los alumnos, para que puedan conseguir las capacidades y los conocimientos necesarios para el desempeño cualificado de la actividad profesional.

Esta formación de tipo polivalente, deberá permitir a los ciudadanos adaptarse a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de su vida. Por ello abarca dos aspectos esenciales: la formación profesional de base, que se incluye en la Educación Secundaria Obligatoria y en el Bachillerato, y la formación profesional específica, más especializada y profesionalizadora que se organiza en Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior. La estructura y organización de las enseñanzas profesionales, sus objetivos y contenidos, así como los criterios de evaluación, son enfocados en la ordenación de la nueva formación profesional desde la perspectiva de la adquisición de la competencia profesional.

Desde este marco, la Ley Orgánica 1/1990, al introducir el nuevo modelo para estas enseñanzas, afronta un cambio cualitativo al pasar de un sistema que tradicionalmente viene acreditando formación, a otro que, además de formación, acredite competencia profesional, entendida ésta como el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, adquiridos a través de procesos formativos o de la experiencia laboral, que permiten desempeñar y realizar roles y situaciones de trabajo requeridos en el empleo. Cabe destacar, asimismo, la flexibilidad que caracteriza a este nuevo modelo de formación profesional, que deberá responder a las demandas y necesidades del sistema productivo en continua transformación, actualizando y adaptando para ello constantemente las cualificaciones. Así, en su artículo 35, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética se debe adquirir la competencia general de: 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. A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones: Dietista, Técnico en Dietética y Nutrición, Responsable de alimentación en empresas de Catering, Técnico en higiene de los alimentos, Consultor en alimentación, Educador sanitario.

La formación en centros de trabajo incluida en el currículo de los ciclos formativos, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 1/1990, y en el Real Decreto 676/1993, es sin duda una de las piezas fundamentales del nuevo modelo, por cuanto viene a cambiar el carácter academicista de la actual Formación Profesional por otro más participativo. La colaboración de los agentes sociales en el nuevo diseño, vendrá a mejorar la cualificación profesional de los alumnos, al posibilitarles participar activamente en el ámbito productivo real, lo que les permitirá observar y desempeñar las actividades y funciones propias de los distintos puestos de trabajo, conocer la organización de los procesos productivos y las relaciones laborales, asesorados por el tutor laboral.

Establecidas las directrices generales de estos títulos y sus correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional mediante el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, y una vez publicado el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética, corresponde a la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía, de acuerdo con el artículo 4 de la Ley 1/1990, desarrollar y completar diversos aspectos de ordenación académica así como establecer el currículo de enseñanzas de dicho título en su ámbito territorial, considerando los aspectos básicos definidos en los mencionados Reales Decretos.

Por todo lo expuesto anteriormente, el presente Decreto viene a establecer la ordenación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación y Ciencia, oído el Consejo Andaluz de Formación Profesional y con el informe del Consejo Escolar de Andalucía, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 30 de enero de 1996.

DISPONGO:

CAPÍTULO I: ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA.

Artículo 1.-

Las enseñanzas de Formación Profesional conducentes a la obtención del título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética, con validez académica y profesional en todo el territorio nacional, tendrán por finalidad proporcionar a los alumnos la formación necesaria para:

- a) Adquirir la competencia profesional característica del título.
- b) Comprender la organización y características del sector sanitario en general y en Andalucía en particular, así como los mecanismos de inserción y orientación profesional; conocer la legislación laboral básica y las relaciones que de ella se derivan; y adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir posibles riesgos en las situaciones de trabajo.
- c) Adquirir una identidad y madurez profesional para los futuros aprendizajes y adaptaciones al

cambio de las cualificaciones profesionales.

- d) Permitir el desempeño de las funciones sociales con responsabilidad y competencia.
- e) Orientar y preparar para los estudios universitarios posteriores que se establecen en el artículo 22 del presente Decreto, para aquellos alumnos que no posean el título de Bachiller.

Artículo 2.-

La duración del ciclo formativo de Dietética será de 2000 horas y forma parte de la Formación Profesional Específica de Grado Superior.

Artículo 3.-

Los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética son los siguientes:

- Determinar qué medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.
- Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
- Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
- Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.
- Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.
- 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.
- Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.
- 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.
- 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.
- Explicar las transformaciones y alteraciones que sufre la calidad nutritiva de los alimentos, durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes.
- Interpretar los procesos a través de los cuales, el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano.
- Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.
- Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.

- Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona la prestación de servicios sanitarios, identificando los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones en el entorno de trabajo, así como los mecanismos de inserción laboral.
- Conocer el sector de la Sanidad en Andalucía.

Artículo 4.-

Las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética se organizan en módulos profesionales.

Artículo 5.-

Los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía conducentes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética, son los siguientes:

1.- Formación en el centro educativo:

a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de Dietética.
- Alimentación equilibrada.
- Dietoterapia.
- Control alimentario.
- Microbiología e higiene alimentaria.
- Educación sanitaria y promoción de la salud.
- Fisiopatología aplicada a la Dietética.
- Relaciones en el entorno de trabajo.

b) Módulos profesionales socioeconómicos:

- El sector de la Sanidad en Andalucía.
- Formación y orientación laboral.

c) Módulo profesional integrado:

- Proyecto integrado.

2.- Formación en el centro de trabajo:

- Módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

Artículo 6.-

1.- La duración, las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos de los módulos profesionales asociados a la competencia y socioeconómicos, se establecen en el Anexo I del presente Decreto.

2.- Sin menoscabo de las duraciones mínimas de los módulos profesionales de Proyecto integrado y de Formación en centros de trabajo establecidas en el Anexo I del presente Decreto, se faculta a la Consejería de Educación y Ciencia para que pueda dictar las disposiciones necesarias a fin de que los Centros educativos puedan elaborar las programaciones de los citados módulos profesionales de acuerdo con lo establecido en el artículo 16 del presente Decreto.

Artículo 7.-

La Consejería de Educación y Ciencia establecerá los horarios correspondientes para la impartición de los módulos profesionales que componen las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Artículo 8.-

Los Centros docentes tendrán en cuenta el entorno económico y social y las posibilidades de desarrollo de éste, al establecer las programaciones de cada uno de los módulos profesionales y del ciclo formativo en su conjunto.

Artículo 9.-

- 1.- Las especialidades del profesorado que deben impartir cada uno de los módulos profesionales que constituyen el currículo de las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética se incluyen en el Anexo II del presente Decreto.
- 2.- La Consejería de Educación y Ciencia dispondrá lo necesario para el cumplimiento de lo indicado en el punto anterior, sin menoscabo de las atribuciones que le asigna el Real Decreto 1701/1991, de 29 de noviembre, por el que se establecen especialidades del cuerpo de profesores de Enseñanza Secundaria; el Real Decreto 1635/1995, de 6 de octubre, por el que se adscribe el profesorado de los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y Profesores Técnicos de Formación Profesional a las Especialidades propias de la Formación Profesional Específica; y el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional, y cuantas disposiciones se establezcan en materia de profesorado para el desarrollo de la Formación Profesional.

Artículo 10.-

La autorización a los Centros privados para impartir las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, y disposiciones que lo desarrollan, y el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del citado título.

CAPÍTULO II: LA ORIENTACIÓN ESCOLAR, LA ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y LA FORMACIÓN PARA LA INSERCIÓN LABORAL.

Artículo 11.-

- 1.- La tutoría, la orientación escolar, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente. Corresponde a los Centros educativos la programación de estas actividades, dentro de lo establecido a tales efectos por la Consejería de Educación y Ciencia.
- 2.- Cada grupo de alumnos tendrá un profesor tutor.
- 3.- La tutoría de un grupo de alumnos tiene como funciones básicas, entre otras, las siguientes:
 - a) Conocer las actitudes, habilidades, capacidades e intereses de los alumnos y alumnas con objeto de orientarles más eficazmente en su proceso de aprendizaje.
 - b) Contribuir a establecer relaciones fluidas entre el Centro educativo y la familia, así como entre el alumno y la institución escolar.
 - c) Coordinar la acción educativa de todos los profesores y profesoras que trabajan con un mismo grupo de alumnos y alumnas.

- d) Coordinar el proceso de evaluación continua de los alumnos y alumnas.
- 4.- Los Centros docentes dispondrán del sistema de organización de la orientación psicopedagógica, profesional y para la inserción laboral que se establezca, con objeto de facilitar y apoyar las labores de tutoría, de orientación escolar, de orientación profesional y para la inserción laboral de los alumnos y alumnas.

Artículo 12.-

La orientación escolar y profesional, así como la formación para la inserción laboral, serán desarrolladas de modo que al final del ciclo formativo los alumnos y alumnas alcancen la madurez académica y profesional para realizar las opciones más acordes con sus habilidades, capacidades e intereses.

CAPÍTULO III: ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

Artículo 13.-

La Consejería de Educación y Ciencia en virtud de lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de Formación Profesional, regulará para los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales el marco normativo que permita las posibles adaptaciones curriculares para el logro de las finalidades establecidas en el artículo 1 del presente Decreto.

Artículo 14.-

De conformidad con el artículo 53 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, la Consejería de Educación y Ciencia adecuará las enseñanzas establecidas en el presente Decreto a las peculiares características de la educación a distancia y de la educación de las personas adultas.

CAPÍTULO IV: DESARROLLO CURRICULAR.

Artículo 15.-

- 1.- Dentro de lo establecido en el presente Decreto, los Centros educativos dispondrán de la autonomía pedagógica necesaria para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- Los Centros docentes concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética mediante la elaboración de un Proyecto Curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades de los alumnos y alumnas en el marco general del Proyecto de Centro.
- 3.- El Proyecto Curricular al que se refiere el apartado anterior contendrá, al menos, los siguientes elementos:
 - a) Organización de los módulos profesionales impartidos en el Centro educativo.
 - b) Planificación y organización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo.
 - c) Criterios sobre la evaluación de los alumnos y alumnas con referencia explícita al modo de realizar la evaluación de los mismos.
 - d) Criterios sobre la evaluación del desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo.
 - e) Organización de la orientación escolar, de la orientación profesional y de la formación para la inserción laboral.
 - f) Las programaciones elaboradas por los Departamentos o Seminarios.
 - g) Necesidades y propuestas de actividades de formación del profesorado.

Artículo 16.-

- 1.- Los Departamentos o Seminarios de los Centros educativos que impartan el ciclo formativo de grado superior de Dietética elaborarán programaciones para los distintos módulos profesionales.
- 2.- Las programaciones a las que se refiere el apartado anterior deberán contener, al menos, la adecuación de las capacidades terminales de los respectivos módulos profesionales al contexto socioeconómico y cultural del Centro educativo y a las características de los alumnos y alumnas, la distribución y el desarrollo de los contenidos, los principios metodológicos de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos para uso de los alumnos y alumnas.
- 3.- Los Departamentos o Seminarios al elaborar las programaciones tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 8 del presente Decreto.

CAPÍTULO V: EVALUACIÓN.

Artículo 17.-

- 1.- Los profesores evaluarán los aprendizajes de los alumnos y alumnas, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente. Igualmente evaluarán el Proyecto Curricular, las programaciones de los módulos profesionales y el desarrollo real del currículo en relación con su adecuación a las necesidades educativas del Centro, a las características específicas de los alumnos y alumnas y al entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- La evaluación de las enseñanzas del ciclo formativo de grado superior de Dietética, se realizará teniendo en cuenta las capacidades terminales y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
- 3.- La evaluación de los aprendizajes de los alumnos y alumnas se realizará por módulos profesionales. Los profesores considerarán el conjunto de los módulos profesionales, así como la madurez académica y profesional de los alumnos y alumnas en relación con los objetivos y capacidades del ciclo formativo y sus posibilidades de inserción laboral. Igualmente, considerarán las posibilidades de progreso en los estudios universitarios a los que pueden acceder.
- 4.- Los Centros educativos establecerán en sus respectivos Reglamentos de Organización y Funcionamiento el sistema de participación de los alumnos y alumnas en las sesiones de evaluación.

CAPÍTULO VI: ACCESO AL CICLO FORMATIVO.

Artículo 18.-

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado superior de Dietética los alumnos y alumnas que estén en posesión del título de Bachiller y hayan cursado la materia de Biología.

Artículo 19.-

De conformidad con lo establecido en el artículo 32 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, será posible acceder al ciclo formativo de grado superior de Dietética sin cumplir los requisitos de acceso. Para ello, el aspirante deberá tener cumplidos los veinte años de edad y superar una prueba de acceso en la que demuestre tener la madurez en relación con los objetivos del Bachillerato y las capacidades básicas referentes al campo profesional correspondiente al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética.

Artículo 20.-

- 1.- Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior de Dietética, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.
- 2.- Podrán estar exentos parcialmente de la prueba de acceso aquellos aspirantes que hayan alcanzado los objetivos correspondientes a una acción formativa no reglada. Para ello, la Consejería de Educación y Ciencia establecerá qué acciones formativas permiten la exención parcial de la prueba de acceso.

CAPÍTULO VII: TITULACIÓN Y ACCESO A ESTUDIOS UNIVERSITARIOS.

Artículo 21.-

- 1.- De conformidad con lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1/1990, los alumnos y alumnas que superen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo de grado superior de Dietética, recibirán el título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética.
- 2.- Para obtener el título citado en el apartado anterior será necesaria la evaluación positiva en todos los módulos profesionales del ciclo formativo de grado superior de Dietética.

Artículo 22.-

Los alumnos y alumnas que posean el título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética tendrán acceso a los siguientes estudios universitarios:

- Diplomado Universitario de Enfermería.
- Diplomado Universitario en Fisioterapia.
- Diplomado Universitario en Terapia Ocupacional.
- Diplomado Universitario en Podología.

Artículo 23.-

Los alumnos y alumnas que tengan evaluación positiva en algún o algunos módulos profesionales, podrán recibir un certificado en el que se haga constar esta circunstancia, así como las calificaciones obtenidas.

CAPÍTULO VIII: CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS.

Artículo 24.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la Formación Profesional Ocupacional son los siguientes:

- Alimentación equilibrada.
- Control alimentario.
- Microbiología e higiene alimentaria.
- Educación sanitaria y promoción de la salud.

Artículo 25.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral son los siguientes:

- Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de Dietética.
- Alimentación equilibrada.
- Control alimentario.
- Microbiología e higiene alimentaria.
- Formación y orientación laboral.
- Formación en centros de trabajo.

Artículo 26.-

Sin perjuicio de lo indicado en los artículos 24 y 25, podrán incluirse otros módulos profesionales susceptibles de convalidación y correspondencia con la Formación Profesional Ocupacional y la práctica laboral.

Artículo 27.-

Los alumnos y alumnas que accedan al ciclo formativo de grado superior de Dietética y hayan alcanzado los objetivos de una acción formativa no reglada, podrán tener convalidados los módulos profesionales que se indiquen en la normativa de la Consejería de Educación y Ciencia que regule la acción formativa.

CAPÍTULO IX: CALIDAD DE LA ENSEÑANZA.

Artículo 28.-

Con objeto de facilitar la implantación y mejorar la calidad de las enseñanzas que se establecen en el presente Decreto, la Consejería de Educación y Ciencia adoptará un conjunto de medidas que intervengan sobre los recursos de los Centros educativos, la ratio, la formación permanente del profesorado, la elaboración de materiales curriculares, la orientación escolar, la orientación profesional, la formación para la inserción laboral, la investigación y evaluación educativas y cuantos factores incidan sobre las mismas.

Artículo 29.-

- 1.- La formación permanente constituye un derecho y una obligación del profesorado.
- 2.- Periódicamente el profesorado deberá realizar actividades de actualización científica, tecnológica y didáctica en los Centros educativos y en instituciones formativas específicas.
- 3.- La Consejería de Educación y Ciencia pondrá en marcha programas y actuaciones de formación que aseguren una oferta amplia y diversificada al profesorado que imparta enseñanzas de Formación Profesional.

Artículo 30.-

La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la investigación y la innovación educativas mediante la convocatoria de ayudas a proyectos específicos, incentivando la creación de equipos de profesores, y en todo caso, generando un marco de reflexión sobre el funcionamiento real del proceso educativo.

Artículo 31.-

- 1.- La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la elaboración de materiales que desarrollen el currículo y dictará disposiciones que orienten el trabajo del profesorado en este sentido.
- 2.- Entre dichas orientaciones se incluirán aquellas referidas a la evaluación y aprendizaje de los alumnos y alumnas, de los procesos de enseñanza y de la propia práctica docente.

Artículo 32.-

La evaluación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética, se orientará hacia la permanente adecuación de las mismas conforme a las demandas del sector sanitario, procediéndose a su revisión en un plazo no superior a los cinco años.

DISPOSICIONES FINALES:

Primera.-

Se autoriza a la Consejería de Educación y Ciencia para dictar las disposiciones que sean necesarias para la aplicación de lo dispuesto en el presente Decreto.

Segunda.-

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 30 de enero de 1996

MANUEL CHAVES GONZÁLEZ
Presidente de la Junta de Andalucía

INMACULADA ROMACHO ROMERO
Consejera de Educación y Ciencia

ANEXO I

1.- Formación en el centro educativo:

a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

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

Duración: 69 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- | | |
|---|--|
| <p>1.1. Analizar los 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.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Interpretar documentos de citación señalando el procedimiento adecuado para realizarla, en función de los diferentes tipos de servicios o unidades de diagnóstico.• Describir el contenido de los items 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. |
| <p>1.2. Analizar técnicas de almacenamiento, distribución y control de existencias de los medios materiales, precisando las</p> | <ul style="list-style-type: none">• Explicar los métodos y condiciones de almacenamiento y conservación, precisando el idóneo en función del tipo y características del material. |

que permitan el correcto funcionamiento de una unidad, gabinete o servicio de atención a pacientes/clientes.

- 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 con la función que desempeña en el funcionamiento 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 un supuesto práctico de gestión de almacén sanitario (consulta/servicio), debidamente caracterizado:
 - . Realizar el inventario de las existencias.
 - . Identificar las necesidades de reposición acordes al supuesto descrito.
 - . Efectuar órdenes de pedido, precisando el tipo de material y el/la agente/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.
- 1.3. 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 y/o unidad.
- 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 un supuesto práctico de gestión documental de una consulta, debidamente caracterizado:
 - . 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.
- 1.4. Elaborar presupuestos y facturas detalladas de intervenciones/actos sanitarios, relacionando el tipo de acto
- Explicar que criterios mercantiles y elementos definen los documentos contables de uso común en clínicas de atención sanitaria.

sanitario con la tarifa y teniendo en cuenta las normas de funcionamiento definidas.

- Enumerar las normas fiscales que deben cumplir este tipo de documentos mercantiles.
 - En un supuesto práctico de facturación, debidamente caracterizado:
 - . Determinar las partidas que deben ser incluidas en el documento (presupuesto o factura).
 - . Realizar 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.
- 1.5. Analizar la normativa vigente sobre seguridad e higiene relativa al sector sanitario, identificando la de aplicación a su ámbito profesional.
- 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 de prevención establecidos por la normativa.
 - . Relacionar y describir las normas sobre simbología y situación física de señales y alarmas, equipos contraincendios 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.
- 1.6. Analizar la estructura organizativa del sector sanitario y de los centros/servicios/unidades de su ámbito de trabajo.
- Describir la estructura del sistema sanitario en España.
 - 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.
- 1.7. Analizar el proceso de atención y/o prestación del servicio, relacionando las fases y operaciones con los recursos materiales, condiciones de ejecución y calidad.
- 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 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.

CONTENIDOS:

1.- ORGANIZACIÓN SANITARIA:

- 1.1.- Estructura del Sistema Sanitario Público.
- 1.2.- Niveles de asistencia y tipo de prestaciones.
- 1.3.- Salud Pública. Salud Comunitaria.
- 1.4.- Estructuras orgánicas y funcionales tipo de instituciones sanitarias: públicas y privadas.
- 1.5.- Indicadores de salud.
- 1.6.- Normas de seguridad e higiene aplicada.

2.- DOCUMENTACIÓN SANITARIA:

- 2.1.- Documentación clínica:
 - . Tipos de documentos: intrahospitalarios, extrahospitalarios e intercentros.
 - . Utilidades y aplicaciones.
 - . Criterios de cumplimentación.
 - . Métodos de circulación de la información.
- 2.2.- Documentación no clínica:
 - . Tipos de documentos: intrahospitalarios, extrahospitalarios e intercentros.
 - . Utilidades y aplicaciones.
 - . Criterios de cumplimentación.
 - . Métodos de circulación de la información.

3.- GESTIÓN DE EXISTENCIAS E INVENTARIOS:

- 3.1.- Sistemas de almacenaje: ventajas e inconvenientes.
- 3.2.- Clasificación de medios materiales sanitarios: criterios.
- 3.3.- Métodos de valoración de existencias.
- 3.4.- Elaboración de fichas de almacén.
- 3.5.- Inventarios: clasificación y elaboración.
- 3.6.- Normas de seguridad e higiene aplicada en almacenes de instituciones sanitarias.

4.- APLICACIONES INFORMÁTICAS:

- 4.1.- Utilización de aplicaciones informáticas de facturación.
- 4.2.- Aplicaciones informáticas de gestión y control de almacén.

5.- EL PROCESO DE ATENCIÓN O PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

- 5.1.- Objetivos, fases, operaciones y recursos.
- 5.2.- Normativa aplicable.

6.- CALIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O DEL PRODUCTO.

7.- CONCEPTOS FUNDAMENTALES DE ECONOMÍA SANITARIA.

Módulo profesional 2: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA.

Duración: 352 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 2.1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 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.
 - Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.
 - En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:
 - . 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 recomendado.
 - . Calcular el gasto energético basal del supuesto definido.
- 2.2. 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.

- Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.
 - Describir los tipos de alimentos en base al 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.
- 2.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.
- Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.
 - Precisar que 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 "items" 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 obtenidos de las opiniones de los clientes.
 - . Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta.

CONTENIDOS:

1.- ENERGÍA Y NUTRIENTES:

- 1.1.- Energía y calor:
 - . Funciones.
 - . Necesidades energéticas basales y totales:
 - Factores condicionantes.
 - Valores de referencia.
- 1.2.- Nutrientes:
 - . Hidratos de Carbono, Proteínas y Lípidos. Tipos y funciones.
 - . Agua, minerales, electrolitos y vitaminas. Tipos y funciones.
 - . Necesidades nutritivas:
 - Factores condicionantes.
 - Requerimientos en distintas situaciones.
 - Procedimientos de determinación.
 - Tablas y valores de referencia.
- 1.3.- Balances:
 - . Energético.
 - . De nitrógeno.
 - . Hídrico.
 - . Otros.

2.- LOS ALIMENTOS:

- 2.1.- Clasificación por el contenido en nutrientes. Grupos de alimentos:
 - . Leche y derivados lácteos.
 - . Carnes, pescados y huevos.
 - . Frutas y verduras.
 - . Cereales, tubérculos y legumbres.
 - . Grasas animales y vegetales.
 - . Grupos miscelánea: azúcar, miel, bebidas, alcohólicas y no alcohólicas, especias y condimentos, etc...
- 2.2.- Presentación estacional.
- 2.3.- Tablas de composición de alimentos. Intercambios.

3.- VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL:

- 3.1.- Encuestas y otros cuestionarios dietéticos.
- 3.2.- Parámetros y medidas antropométricas. Equipos de medida.
- 3.3.- Datos analíticos.
- 3.4.- Valoración de resultados.

4.- DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y METABOLISMO:

- 4.1.- Mecanismos de la secreción gástrica (ácida y enzimática). Estímulo e inhibición de la secreción ácida.
- 4.2.- Procesos digestivos intestinales:
 - . Secreción intestinal
 - . Absorción de nutrientes.
- 4.3.- La defecación. Composición de las heces.
- 4.4.- Metabolismo energético y de principios inmediatos.

5.- ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA:

- 5.1.- Equilibrios nutricional y alimentario:
 - . Alimentación equilibrada del adulto.
 - . Variaciones de la alimentación según la edad y el estado fisiológico:
 - Alimentación durante el embarazo y la lactancia.
 - Alimentación del lactante y primera infancia.
 - Alimentación de los escolares y adolescentes.
 - Envejecimiento y alimentación.
 - Alimentación y deporte.
 - . Formas alternativas de alimentación.
- 5.2.- Dieta equilibrada:
 - . Características.
 - . Tipos.
 - . Adaptaciones.
 - . Elaboración. Formulación.
 - . Individualización.
 - . Seguimiento.
- 5.3.- Alimentación: requerimientos fisiológicos.

6.- ALIMENTACIÓN COLECTIVA:

- 6.1.- Colectivos: clasificación y características.
- 6.2.- Necesidades y recomendaciones dietéticas para los diferentes colectivos.
- 6.3.- Alimentación hospitalaria para pacientes sin necesidades dietéticas especiales.

7.- HÁBITOS ALIMENTARIOS:

- 7.1.- Alimentación humana. Características. Tipos.
- 7.2.- Hábitos alimentarios:
 - . Detección.
 - . Modificación.

8.- APLICACIONES INFORMÁTICAS:

- 8.1.- Utilización de programas específicos para el cálculo y adaptación de necesidades nutritivas.
- 8.2.- Utilización de programas específicos para la elaboración de dietas.

Módulo profesional 3: DIETOTERAPIA.

Duración: 253 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 3.1. 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.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 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 un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado 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 ingesta calórica recomendado.
 - . Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.
- 3.2. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes, de la propuesta dietética.
- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
 - Explicar las operaciones o manipulaciones que es necesario realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos.
 - Establecer que 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 un supuesto práctico debidamente caracterizado:
 - . 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 obtenidos de las opiniones 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.

CONTENIDOS:

1.- DIETAS ADAPTADAS A SITUACIONES FISIOPATOLÓGICAS:

- 1.1.- Dietas con modificaciones del aporte calórico y/o nutricional:
 - . Dietas con modificaciones energéticas: hipoenergéticas e hiperenergéticas.
 - . Dietas con modificaciones de los lípidos:
 - De protección biliopancreática.
 - Pobre en grasas y colesterol.
 - Para las hiperlipoproteinemias.
 - Otras.
 - . Dietas con modificaciones de los hidratos de carbono:
 - En la Diabetes y otras alteraciones metabólicas de los hidratos de carbono.
 - En la intolerancia a la lactosa.
 - Otras.
 - . Dietas con modificación de las proteínas y otras sustancias nitrogenadas:
 - Hipoproteicas.
 - Con control de purinas.
 - Sin gluten.
 - Otras.
 - . Dietas con modificaciones vitamínicas.
 - . Dietas con modificación en elementos minerales:
 - Con control de sodio y potasio.
 - Con control de calcio.
 - Otras.
 - . Dietas con modificación en fibra.
- 1.2.- Indicaciones.

2.- DIETAS EN SITUACIONES ESPECIALES:

- 2.1.- Dietas de exención: características e indicaciones.
- 2.2.- Dietas de transición o progresivas:
 - . Tipos (absoluta, líquida, semilíquida, etc...).
 - . Características e indicaciones.
- 2.3.- Suplementos dietéticos: tipos e indicaciones.

3.- ALIMENTACIÓN A TRAVÉS DE SONDA NASOGÁSTRICA:

- 3.1.- Fórmulas nutritivas y mezclas artesanales.
- 3.2.- Preparación y administración de la alimentación por sonda.

4.- DIETAS CON FINES EXPLORATORIOS:

- 4.1.- Dieta para la investigación de hemorragias ocultas en heces.
- 4.2.- Dieta para el estudio de la alergia alimentaria.
- 4.3.- Dieta y precauciones en las exploraciones radiológicas y gastroenterológicas especiales.
- 4.4.- Otras dietas con fines exploratorios.

5.- ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LAS DIETAS CON FINES TERAPÉUTICOS.

Módulo profesional 4: CONTROL ALIMENTARIO.

Duración: 160 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

4.1. Analizar las necesidades (y/o realizar) 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.

4.2. 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.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 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 es necesario realizar para el correcto funcionamiento de los equipos.
- En un supuesto práctico de calibración de los aparatos de análisis, debidamente caracterizado:
 - . 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.
- 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 un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado:
 - . 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.
- 4.3. Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.
- 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 un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado:
 - . 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.
- 4.4. Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.
- 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 varios casos 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.

CONTENIDOS:

1.- REGLAMENTACIÓN ALIMENTARIA:

- 1.1.- Código Alimentario Español (CAE). Desarrollo normativo: reglamentaciones Técnico-Sanitarias.
- 1.2.- Reglamentación de la Unión Europea.

2.- CALIDAD ALIMENTARIA Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS:

- 2.1.- Calidad alimentaria:
 - . Tipos:
 - Nutricional.
 - Comercial.
 - Higiénico-sanitaria.

- . Criterios y métodos de evaluación de la calidad alimentaria.
- 2.2.- Grupos alimentarios:
 - . Composición química y valor nutritivo.
 - . Criterios organolépticos.
 - . Criterios analíticos. Índices de calidad.
- 2.3.- Control de calidad.

3.- AGENTES Y MECANISMOS DE TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

- 3.1.- Transformaciones bioquímicas durante los tratamientos.
- 3.2.- Alteraciones de los alimentos de origen microbiano.
- 3.3.- Alteraciones de los alimentos por oxidación de lípidos, pardeamiento enzimático y no enzimático.

4.- TÉCNICAS DE MUESTREO EN ALIMENTOS:

- 4.1.- Diagrama de flujo de alimentos:
 - . Cadena de producción/distribución.
 - . Puntos críticos y factores de riesgo asociados.
- 4.2.- Obtención de muestras:
 - . Normativa aplicable.
 - . Número de tomas en cada caso. Criterios.
 - . Materiales y reactivos.
 - . Equipos y aparatos.
 - . Medios de transporte.
 - . Productos conservantes.

5.- ANÁLISIS CUALITATIVOS BÁSICOS DE ALIMENTOS ("IN SITU"):

- 5.1.- Métodos y técnicas básicas. Materiales y reactivos.
- 5.2.- Equipos de análisis de alimentos: prestaciones, características de funcionamiento, calibración y mantenimiento.
- 5.3.- Técnicas instrumentales básicas:
 - . Técnicas colorimétricas.
 - . Otras técnicas analíticas. Determinación de: pH, °H y °D.
 - . Uso de "kits".
- 5.4.- Tratamiento de resultados.

Módulo profesional 5: MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA.

Duración: 207 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 5.1. Analizar los procesos de recepción y almacenamiento de alimentos, en función de las características nutricionales de los mismos, determinando cuales son los procedimientos adecuados para optimizar su calidad higiénico-dietética.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 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.
 - 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 un caso práctico de higienización de alimentos líquidos, debidamente caracterizado:
 - . 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.
- 5.2. Analizar los distintos sistemas de conservación de alimentos precisando cual se debe utilizar en función del tipo, grado de elaboración y destino de los mismos.
- 5.3. 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.
- 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 alimentario, te-

niendo 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.
 - 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 un supuesto práctico de preparación de alimentos para el consumo, debidamente caracterizado:
 - . 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
- 5.4. 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.

cantidad del producto, que hay que corregir después del procedimiento de transformación elegido.

CONTENIDOS:

1.- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:

- 1.1.- Condiciones higiénico/sanitarias de los alimentos.
- 1.2.- Riesgos asociados y toxiinfecciones alimentarias.
- 1.3.- Métodos de higienización de alimentos:
 - . Por acción de calor:
 - U.H.T.
 - Esterilización.
 - Pasteurización.
 - . Por acción del frío.
 - . Por acción de productos químicos.

2.- SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS:

- 2.1.- Recepción y almacenamiento:
 - . Principios fundamentales.
 - . Tipos.
 - . Caducidad y rotación.
 - . Modificaciones que sufren los alimentos durante el período de almacenamiento (luz, temperatura y grado de humedad).
- 2.2.- Métodos de conservación:
 - . Principios fundamentales.
 - . Procedimientos:
 - Tratamientos físicos.
 - Tratamientos químicos.
 - . Material.
 - . Aplicaciones.

3.- SISTEMAS Y MÉTODOS DE REGENERACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

- 3.1.- Técnicas de rehidratación.
- 3.2.- Técnicas de reconstitución.
- 3.3.- Técnicas de descongelación.

4.- PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

- 4.1.- Preelaboración: lavado, pelado, descascarillado, troceado, etc...
- 4.2.- Elaboración: cocción, asado, hervido, fritura, estofado, etc...
- 4.3.- Fundamentos teóricos de los procedimientos.
- 4.4.- Técnicas tradicionales y no tradicionales de elaboración.
- 4.5.- Características especiales de los procesos culinarios en la cocina para colectivos.
- 4.6.- Aplicaciones de los distintos procedimientos y variaciones dietético-nutricionales que producen en los alimentos.

5.- ADITIVOS:

- 5.2.- Tipos. Mecanismos de actuación.
- 5.3.- Ventajas e inconvenientes de su uso.

6.- SUSTANCIAS TÓXICAS EN LOS ALIMENTOS:

- 6.1.- Evaluación de la toxicidad.
- 6.2.- Tóxicos naturales.
- 6.3.- Tóxicos producidos por alteración química y/u operaciones tecnológicas.
- 6.4.- Tóxicos derivados del uso de aditivos y/o técnicas de conservación.

7.- MICROBIOLOGÍA Y ALIMENTOS:

- 7.1.- Microbiología general aplicada a la alimentación.
- 7.2.- Microorganismos patógenos en alimentos:
 - . Tipos.
 - . Alteraciones que producen.
- 7.3.- Infecciones y toxiinfecciones alimentarias.
- 7.4.- Microorganismos beneficiosos: mohos superficiales y otros.
- 7.5.- Calidad microbiológica de los alimentos.
- 7.6.- Técnicas microbiológicas básicas aplicadas a los alimentos.

8.- HIGIENE Y LIMPIEZA DE INSTALACIONES:

- 8.1.- Manipuladores de alimentos:
 - . Reglamentación.
 - . Condiciones higiénico-sanitarias personales.
 - . Hábitos higiénicos de trabajo.
- 8.2.- Limpieza de locales e instalaciones.
- 8.3.- Tratamiento y desinfección del agua y de las instalaciones.

Módulo profesional 6: EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD.

Duración: 160 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 6.1. Analizar la estructura de grupos de riesgo, delimitando las características sociosanitarias y los factores de morbilidad que los caracterizan y permiten el diseño de actividades de intervención sanitaria.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 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 que tienen influencia en el nivel de salud de las personas.
- Explicar como 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 un supuesto práctico de estudio de grupos de riesgo, debidamente caracterizados:
 - . Identificar las fuentes documentales de apoyo necesarias para el estudio descrito.
 - . 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 en función del tamaño de la muestra y del tiempo previsto.
- 6.2. Analizar técnicas de comunicación y de apoyo psicológico, precisando cuales permiten mejor la información sanitaria adecuada a las características de los programas de acción y del grupo receptor de los mismos.
- Explicar los métodos de transmisión de información de uso común en actividades de información/formación sanitaria.
 - Explicar las peculiaridades psicológicas de los grupos de riesgo, precisando los métodos adecuados para relacionarse con ellos.
 - 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 sanitarios.
 - Explicar los elementos que forman parte de una reunión de trabajo, identificando qué técnicas potencian o regulan el desarrollo de las mismas.
- 6.3. 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.
- Analizar qué variables psicológicas definen a los grupos de riesgo, identificando y explicando los condicionantes que hay que "trabajar" en el desarrollo de programas de promoción de la salud.
 - Explicar el contenido de las técnicas de dinámica de grupos, 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, estrategia y tiempo de ejecución.

CONTENIDOS:

1.- INDICADORES Y MEDIDAS DEL ESTADO DE SALUD:

- 1.1.- Estructura, composición y crecimiento de una población: índices, tasas y análisis sanitario.
- 1.2.- Incidencia y prevalencia.
- 1.3.- Indicadores de salud-enfermedad: morbilidad y mortalidad. Clasificación, características y funciones.

2.- FACTORES DE RIESGO:

- 2.1.- Definición y propiedades de los factores de riesgo:
 - . Riesgos sinérgicos.
 - . Riesgos competitivos.
 - . Factores de sesgos, errores y factores de confusión.
 - . Estudio de causalidad epidemiológica.
 - . Cálculo de porcentajes de riesgo relativo/riesgo absoluto.
- 2.2.- Factores definitorios de situaciones fisiopatológicas especiales.

3.- EPIDEMIOLOGÍA:

- 3.1.- Métodos.
- 3.2.- Tipos: descriptiva, analítica, experimental y ambiental.

4.- TECNOLOGÍA EDUCATIVA:

- 4.1.- Técnicas de grupo aplicadas a la educación:
 - . Conferencia.

- . Simposio.
- . Mesa redonda.
- . Trabajo en grupo: pequeño, mediano y grande.
- 4.2.- Medios audiovisuales y su aplicación a la educación: TV, video, diapositivas, transparencias, magnetófono, ordenador, etc...
- 4.3.- Recursos didácticos en educación de la salud: bases de información, programas genéricos.
- 4.4.- Procedimientos y estrategias de planificación y evaluación de actividades de formación.

5.- TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN SOCIAL:

- 5.1.- Criterios de selección y establecimiento de una muestra de población.
- 5.2.- Métodos de elaboración de cuestionarios.
- 5.3.- Entrevista.
- 5.4.- Sondeos.
- 5.5.- Encuestas:
 - . Tipos.
 - . Fases de aplicación.

Módulo profesional 7: FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA.

Duración: 288 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- | | |
|--|---|
| <p>7.1. 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.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| <p>7.2. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo de personas en función de sus requerimientos fisiopatológicos y conductuales.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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 un supuesto práctico 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.

CONTENIDOS:

1.- PRINCIPIOS DE DIETOTERAPIA:

- 1.1.- Parámetros nutricionales alterados en las dietas terapéuticas:
 - . Energía.
 - . Nutrientes.
 - . Volumen.
 - . Procedimientos de elaboración.
 - . Ritmo horario.
 - . Otros.
- 1.2.- Tipos de dietas terapéuticas:
 - . Cualitativas y cuantitativas.
 - . Completas e incompletas.
 - . Progresivas.
 - . Otras.
- 1.3.- Formulación de una dieta adaptada.

2.- FISIOPATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN:

- 2.1.- Instintos primarios de la alimentación: hambre y sed. Desviaciones.
- 2.2.- Ayuno.
- 2.3.- Enfermedades por fallos en la alimentación:
 - . En la cantidad.
 - . En la calidad.
- 2.4.- Malnutrición:
 - . Primaria.
 - . Institucional.
 - . En los obesos.
 - . En otras situaciones.
- 2.5.- Carencias.
- 2.6.- Enfermedades debidas a los alimentos:
 - . Por aditivos.
 - . Por contaminantes biológicos, físicos y químicos.
 - . Por toxinas naturales en alimentos.
 - . Por adulteraciones.
 - . Por formas de preparación y elaboración.
 - . Por el tipo de envase utilizado.
 - . Por interacción con fármacos.
 - . Otras.
- 2.7.- Alergia alimentaria.

3.- FISIOPATOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO:

- 3.1.- Etiopatogenia de los síndromes y enfermedades más frecuentes en:
 - . Cavidad bucal:
 - Caries dental y nutrición.
 - Enfermedad gingivoperiodontal.
 - . Esófago:
 - Alteraciones de los esfínteres.
 - Alteraciones del peristaltismo.
 - . Estómago:
 - Gastrectomías.
 - Ulcus gastroduodenal.
 - Gastritis.
 - . Intestino delgado:
 - Alteraciones en la digestión de glúcidos, proteínas y grasas.
 - Alteraciones en la absorción de colesterol, calcio, hierro, vitaminas y otros minerales, agua y electrolitos.
 - Otras alteraciones.
 - . Intestino grueso o colon:
 - Colectomía.
 - Constipación.
 - Colon irritable.
 - Diverticulosis.
 - Cáncer de colon.
 - Diarrea. Síndrome de malabsorción.
 - . Páncreas exocrino.
 - . Secreción biliar.
- 3.2.- Repercusiones nutritivas de las alteraciones digestivas.
- 3.3.- Conducta alimentaria en la alteraciones digestivas.

4.- FISIOPATOLOGÍA DE LOS SÍNDROMES CONSTITUCIONALES:

- 4.1.- Etiopatogenia de los síndromes "constitucionales":
 - . Síndrome infeccioso febril.
 - . Síndrome neoplásico.
 - . Síndrome inmunodeficiente.
 - . Alteraciones hereditarias.
- 4.2.- Repercusiones nutritivas.
- 4.3.- Conducta alimentaria en los síndromes constitucionales.

5.- FISIOPATOLOGÍA DE "OTROS" APARATOS Y SISTEMAS:

- 5.1.- Etiopatogenia de los síndromes y enfermedades más frecuentes en:
 - . Aparato locomotor.
 - . Aparato circulatorio.
 - . Riñón y vías urinarias.
 - . Sistema globular sanguíneo.
 - . Sistema nervioso.
- 5.2.- Repercusiones nutritivas.
- 5.3.- Conducta alimentaria.

Módulo profesional 8: RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO.

Duración: 64 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 8.1. Utilizar eficazmente las técnicas de comunicación en su medio laboral para recibir y emitir instrucciones e información, intercambiar ideas u opiniones, asignar tareas y coordinar proyectos.
- 8.2. Afrontar los conflictos que se originen en el entorno de su trabajo, mediante la negociación y la consecución de la participación de todos los miembros del grupo en la detección del origen del problema, evitando juicios de valor y resolviendo el conflicto, centrándose en aquellos aspectos que se puedan modificar.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar el tipo de comunicación utilizado en un mensaje y las distintas estrategias utilizadas para conseguir una buena comunicación.
- Clasificar y caracterizar las distintas etapas de un proceso comunicativo.
- Distinguir una buena comunicación que contenga un mensaje nítido de otra con caminos divergentes que desfiguren o enturbien el objetivo principal de la transmisión.
- Deducir las alteraciones producidas en la comunicación de un mensaje en el que existe disparidad entre lo emitido y lo percibido.
- Analizar y valorar las interferencias que dificultan la comprensión de un mensaje.
- Definir el concepto y los elementos de la negociación.
- Identificar los tipos y la eficacia de los comportamientos posibles en una situación de negociación.
- Identificar estrategias de negociación relacio-

nándolas con las situaciones más habituales de aparición de conflictos en la empresa.

- Identificar el método para preparar una negociación teniendo en cuenta las fases de recogida de información, evaluación de la relación de fuerzas y previsión de posibles acuerdos.
 - Identificar y clasificar los posibles tipos de decisiones que se pueden utilizar ante una situación concreta.
 - Analizar las circunstancias en las que es necesario tomar una decisión y elegir la más adecuada.
 - Aplicar el método de búsqueda de una solución o respuesta.
 - Respetar y tener en cuenta las opiniones de los demás, aunque sean contrarias a las propias.
 - Identificar los estilos de mando y los comportamientos que caracterizan cada uno de ellos.
 - Relacionar los estilos de liderazgo con diferentes situaciones ante las que puede encontrarse el líder.
 - Estimar el papel, competencias y limitaciones del mando intermedio en la organización.
 - Enumerar las ventajas de los equipos de trabajo frente al trabajo individual.
 - Describir la función y el método de la planificación de reuniones, definiendo, a través de casos simulados, objetivos, documentación, orden del día, asistentes y convocatoria de una reunión.
 - Definir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.
 - Describir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.
 - Identificar la tipología de participantes.
 - Describir las etapas del desarrollo de una reunión.
 - Enumerar los objetivos más relevantes que se persiguen en las reuniones de grupo.
- 8.3. Tomar decisiones, contemplando las circunstancias que obligan a tomar esa decisión y teniendo en cuenta las opiniones de los demás respecto a las vías de solución posibles.
- 8.4. Ejercer el liderazgo de una manera efectiva en el marco de sus competencias profesionales adoptando el estilo más apropiado en cada situación.
- 8.5. Conducir, moderar y/o participar en reuniones, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes.

- Identificar las diferentes técnicas de dinamización y funcionamiento de grupos.
 - Descubrir las características de las técnicas más relevantes.
 - Definir la motivación en el entorno laboral.
 - Explicar las grandes teorías de la motivación.
 - Identificar las técnicas de motivación aplicables en el entorno laboral.
 - En casos simulados seleccionar y aplicar técnicas de motivación adecuadas a cada situación.
- 8.6. Impulsar el proceso de motivación en su entorno laboral, facilitando la mejora en el ambiente de trabajo y el compromiso de las personas con los objetivos de la empresa.

CONTENIDOS:

1.- LA COMUNICACIÓN EN LA EMPRESA:

- 1.1.- Producción de documentos en los cuales se contengan las tareas asignadas a los miembros de un equipo.
- 1.2.- Comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos.
- 1.3.- Tipos de comunicación.
- 1.4.- Etapas de un proceso de comunicación.
- 1.5.- Redes de comunicación, canales y medios.
- 1.6.- Dificultades/barreras en la comunicación.
- 1.7.- Recursos para manipular los datos de la percepción.
- 1.8.- La comunicación generadora de comportamientos.
- 1.9.- El control de la información. La información como función de dirección.

2.- NEGOCIACIÓN:

- 2.1.- Concepto y elementos.
- 2.2.- Estrategia de negociación.
- 2.3.- Estilos de influencia.

3.- SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TOMA DE DECISIONES:

- 3.1.- Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo.
- 3.2.- Proceso para la resolución de problemas.
- 3.3.- Factores que influyen en una decisión.
- 3.4.- Métodos más usuales para la toma de decisiones en grupo.
- 3.5.- Fases en la toma de decisiones.

4.- ESTILOS DE MANDO:

- 4.1.- Dirección y/o liderazgo.
- 4.2.- Estilos de dirección.
- 4.3.- Teorías, enfoques del liderazgo.

5.- CONDUCCIÓN/DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO:

- 5.1.- Aplicación de las técnicas de dinamización y dirección de grupos.
- 5.2.- Etapas de una reunión.
- 5.3.- Tipos de reuniones.
- 5.4.- Técnicas de dinámica y dirección de grupos.
- 5.5.- Tipología de los participantes.

6.- LA MOTIVACIÓN EN EL ENTORNO LABORAL:

- 6.1.- Definición de la motivación.
- 6.2.- Principales teorías de motivación.
- 6.3.- Diagnóstico de factores motivacionales.

b) Módulos profesionales socioeconómicos:

Módulo profesional 9: EL SECTOR DE LA SANIDAD EN ANDALUCÍA.

Duración: 32 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- | | |
|--|---|
| <p>9.1. Identificar las características de la demanda sanitaria y la oferta asistencial en Andalucía, analizando los factores que las condicionan y su evolución presente y previsiblemente futura.</p> <p>9.2. Analizar la configuración económico-empresarial, laboral y formativa del sector de la sanidad en Andalucía.</p> <p>9.3. Describir la disposición geográfica de la oferta sanitaria en Andalucía.</p> <p>9.4. Identificar/analizar la oferta laboral del sector sanitario en Andalucía.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Identificar las fuentes de información más relevantes.• Emplear las fuentes básicas de información para analizar los datos relativos a demanda sanitaria y oferta asistencial, señalando posibles desequilibrios.• Identificar los factores que influyen en las variaciones de demanda sanitaria y oferta asistencial.• Describir los diferentes organismos e instituciones públicas y privadas que ofrecen servicios y productos sanitarios en Andalucía y los organigramas de las empresas del sector.• Identificar las ofertas formativas en Sanidad, reglada, ocupacional y las no gestionadas por las administraciones educativa y laboral.• Realizar un esquema de las distintas actividades que se dan dentro del sector sanitario con las ocupaciones habituales dentro de las mismas.• Analizar las características y distribución de las Áreas de Salud.• Describir la ubicación de los diferentes niveles asistenciales.• Relacionar los organismos, instituciones y empresas, públicos y privados, donde se producen las ofertas laborales dentro del sector. |
|--|---|

- En un supuesto práctico de diversas ofertas/demandas laborales:

- . Identificar la oferta/demanda más idónea referidas a sus capacidades e intereses.

CONTENIDOS:

1.- CONFIGURACIÓN ORGANIZATIVA DEL SECTOR DE LA SANIDAD EN ANDALUCÍA:

1.1.- Configuración económico-empresarial:

- . Introducción:
 - Demanda sanitaria. Factores demográficos. Estancias hospitalarias. Evolución.
 - Oferta asistencial. Cobertura asistencial. Principales ofertas sanitarias. Distribución geográfica.
 - Desequilibrios oferta-demanda.
- . Estructura funcional:
 - Consumo privado en Servicios Sanitarios.
 - Consumo público.
- . Indicadores económicos a nivel regional y nacional.
- . Organigramas de las empresas del sector.

1.2.- Configuración laboral:

- . Configuración y evolución de la población laboral.
- . Estructura de la demanda:
 - Por edades. Colectivos.
 - Según formación.
- . Análisis del mercado laboral por colectivos:
 - En relación con la oferta.
 - En relación con la demanda.

1.3.- Configuración formativa:

- . Formación reglada:
 - Formación Profesional en Sanidad.
 - Formación Universitaria en Sanidad.
- . Formación ocupacional.
- . Formación no gestionada por las administraciones educativa y laboral:
 - Cruz Roja.
 - Sindicatos.
 - Colegios profesionales.
 - Otros.

2.- CONFIGURACIÓN OCUPACIONAL:

2.1.- Estructura ocupacional del sector.

2.2.- Definición de ocupaciones por actividades:

- . Atención Primaria y Comunitaria.
- . Atención especializada.
- . Servicios generales.
- . Productos sanitarios.

2.3.- Itinerarios ocupacionales.

Módulo profesional 10: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL.

Duración: 64 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 10.1. Determinar actuaciones preventivas y/o de protección minimizando los factores de riesgo y las consecuencias para la salud y el medio ambiente que producen.
- 10.2. Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.
- 10.3. Diferenciar las modalidades de contratación y aplicar procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.
- 10.4. Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.
- 10.5. Interpretar el marco legal del trabajo y

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar las situaciones de riesgo más habituales en su ámbito de trabajo, asociando las técnicas generales de actuación en función de las mismas.
- Clasificar los daños a la salud y al medio ambiente en función de las consecuencias y de los factores de riesgo más habituales que los generan.
- Proponer actuaciones preventivas y/o de protección correspondientes a los riesgos más habituales, que permitan disminuir sus consecuencias.
- Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, 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 (RCP, inmovilización, traslado), aplicando los protocolos establecidos.
- Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente.
- En una situación dada, elegir y utilizar adecuadamente las principales técnicas de búsqueda de empleo en su campo profesional.
- Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios y localizar los recursos precisos, para constituirse en trabajador por cuenta propia.
- Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.
- Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.
- Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.
- Emplear las fuentes básicas de información del

distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.

derecho laboral (Constitución, Estatuto de los trabajadores, Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo) distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.

- Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una "Liquidación de haberes".
 - En un supuesto de negociación colectiva tipo:
 - . Describir el proceso de negociación.
 - . Identificar las variables (salariales, seguridad e higiene, productividad, tecnológicas) objeto de negociación.
 - . Describir las posibles consecuencias y medidas, resultado de la negociación.
 - Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.
 - A partir de informaciones económicas de carácter general:
 - . Identificar las principales magnitudes macro-económicas y analizar las relaciones existentes entre ellas.
 - Explicar las áreas funcionales de una empresa tipo del sector, indicando las relaciones existentes entre ellas.
 - A partir de la memoria económica de una empresa:
 - . Identificar e interpretar las variables económicas más relevantes que intervienen en la misma.
 - . Calcular e interpretar los ratios básicos (autonomía financiera, solvencia, garantía y financiación del inmovilizado) que determinan la situación financiera de la empresa.
 - . Indicar las posibles líneas de financiación de la empresa.
- 10.6. Interpretar los datos de la estructura socioeconómica española, identificando las diferentes variables implicadas y las consecuencias de sus posibles variaciones.
- 10.7. Analizar la organización y la situación económica de una empresa del sector, interpretando los parámetros económicos que la determinan.

CONTENIDOS:

1.- SALUD LABORAL:

- 1.1.- Condiciones de trabajo y seguridad.
- 1.2.- Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos y organizativos. Medidas de prevención y protección.
- 1.3.- Organización segura del trabajo: técnicas generales de prevención y protección.
- 1.4.- Primeros auxilios. Aplicación de técnicas.
- 1.5.- Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

2.- LEGISLACIÓN Y RELACIONES LABORALES Y PROFESIONALES:

- 2.1.- Ámbito profesional: dimensiones, elementos y relaciones. Aspectos jurídicos (administrativos, fiscales y mercantiles). Documentación.
- 2.2.- Derecho laboral: nacional y comunitario. Normas fundamentales.
- 2.3.- Seguridad Social y otras prestaciones.
- 2.4.- Representación y negociación colectiva.

3.- ORIENTACIÓN E INSERCIÓN SOCIOLABORAL:

- 3.1.- El mercado de trabajo. Estructura. Perspectivas del entorno.
- 3.2.- El proceso de búsqueda de empleo.
 - . Fuentes de información.
 - . Organismos e instituciones vinculadas al empleo.
 - . Oferta y demanda de empleo.
 - . La selección de personal.
- 3.3.- Iniciativas para el trabajo por cuenta propia.
 - . El autoempleo: procedimientos y recursos.
 - . Características generales para un plan de negocio.
- 3.4.- Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales.
 - . Técnicas de autoconocimiento. Autoconcepto.
 - . Técnicas de mejora.
- 3.5.- Hábitos sociales no discriminatorios. Programas de igualdad.
- 3.6.- Itinerarios formativos/professionalizadores.
- 3.7.- La toma de decisiones.

4.- PRINCIPIOS DE ECONOMÍA:

- 4.1.- Actividad económica y sistemas económicos.
- 4.2.- Producción e interdependencia económica.
- 4.3.- Intercambio y mercado.
- 4.4.- Variables macroeconómicas e indicadores socioeconómicos.
- 4.5.- Relaciones socioeconómicas internacionales.
- 4.6.- Situación de la economía andaluza.

5.- ECONOMÍA Y ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA:

- 5.1.- La empresa y su marco externo. Objetivos y tipos.
- 5.2.- La empresa: estructura y organización. Áreas funcionales y organigramas.
- 5.3.- Funcionamiento económico de la empresa.
- 5.4.- Análisis patrimonial.
- 5.5.- Realidad de la empresa andaluza del sector. Análisis de una empresa tipo.

c) **Módulo profesional integrado:**

Módulo profesional 11: PROYECTO INTEGRADO.

Duración mínima: 60 horas.

2.- **Formación en el centro de trabajo:**

Módulo profesional 12: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

Duración mínima: 220 horas.

RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES Y DURACIONES.

MÓDULOS PROFESIONALES.	DURACIÓN (horas)
1. Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de Dietética.	69
2. Alimentación equilibrada.	352
3. Dietoterapia.	253
4. Control alimentario.	160
5. Microbiología e higiene alimentaria.	207
6. Educación sanitaria y promoción de la salud.	160
7. Fisiopatología aplicada a la Dietética.	288
8. Relaciones en el entorno de trabajo.	64
9. El sector de la Sanidad en Andalucía.	32
10. Formación y orientación laboral.	64
11. Proyecto integrado.	351
12. Formación en centros de trabajo.	

ANEXO II

PROFESORADO

ESPECIALIDADES Y CUERPOS DEL PROFESORADO QUE DEBE IMPARTIR LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA DE DIETÉTICA.

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de Dietética.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos Sanitarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor de Enseñanza Secundaria.
2. Alimentación equilibrada.	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos Sanitarios y Asistenciales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional.
3. Dietoterapia.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos Sanitarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor de Enseñanza Secundaria.
4. Control alimentario.	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos Sanitarios y Asistenciales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional.
5. Microbiología e higiene alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos Sanitarios y Asistenciales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional.
6. Educación sanitaria y promoción de la salud.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos Sanitarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor de Enseñanza Secundaria.
7. Fisiopatología aplicada a la Dietética.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos Sanitarios. • Asesoría y Procesos de Imagen Personal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
8. Relaciones en el entorno de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> • Formación y Orientación Laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor de Enseñanza Secundaria.
9. El sector de la Sanidad en Andalucía.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos Sanitarios. • Formación y Orientación Laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
10. Formación y orientación laboral.	<ul style="list-style-type: none"> • Formación y Orientación Laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor de Enseñanza Secundaria.
11. Proyecto integrado.	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos Sanitarios y Asistenciales. • Procesos Sanitarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
12. Formación en centros de trabajo. (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos Sanitarios y Asistenciales. • Procesos Sanitarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor Técnico de Formación Profesional. • Profesor de Enseñanza Secundaria.

(1) Sin perjuicio de la prioridad de los Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Especialidad, para la docencia de este módulo, dentro de las disponibilidades horarias.