

## MINISTERIO EDUCACIÓN Y CIENCIA.

BOE 2 junio 1995, núm. 131/1995 [pág. 16164]

**FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA. Currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico superior en Dietética.**

### *Artículo 1.*

1. El presente Real Decreto determina el currículo para las enseñanzas de formación profesional vinculadas al título de Técnico superior en Dietética. A estos efectos, la referencia del sistema productivo se establece en el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril (RCL 1995\1641), por el que se aprueban las enseñanzas mínimas del título. Los objetivos expresados en términos de capacidades y los criterios de evaluación del currículo del ciclo formativo, son los establecidos en el citado Real Decreto.

2. Los contenidos del currículo se establecen en el anexo I.

3. En el anexo II del presente Real Decreto se determinan los requisitos de espacios e instalaciones que deben reunir los centros educativos para la impartición del presente ciclo formativo.

### *Artículo 2.*

El presente Real Decreto será de aplicación en el ámbito territorial de gestión del Ministerio de Educación y Ciencia.

### *Artículo 3.*

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán en dos cursos académicos:

1.º Son módulos profesionales del primer curso:

- a) Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética.
- b) Alimentación equilibrada.
- c) Control alimentario.
- d) Fisiopatología aplicada a la dietética.
- e) Relaciones en el entorno de trabajo.
- f) Formación y orientación laboral.

2.º Son módulos profesiones del segundo curso:

- a) Dietoterapia.
- b) Microbiología e higiene alimentaria.
- c) Educación sanitaria y promoción de la salud.
- d) Formación en centro de trabajo.

### *Disposición adicional única.*

De acuerdo con las exigencias de organización y metodología de la educación de adultos, tanto en la modalidad de educación presencial como en la de educación a distancia, el Ministerio de Educación y Ciencia podrá adaptar el currículo al que se refiere el presente Real Decreto conforme a las características, condiciones y necesidades de la población adulta.

### *Disposición final primera.*

El presente Real Decreto será de aplicación supletoria en las Comunidades Autónomas que se encuentren en pleno ejercicio de sus competencias educativas, de conformidad con lo establecido en el artículo 149.3 de la Constitución (RCL 1978\2836 y ApNDL 2875).

### *Disposición final segunda.*

La distribución horaria semanal de los diferentes módulos profesionales que corresponden a este ciclo formativo será establecida por el Ministerio de Educación y Ciencia.

### *Disposición final tercera.*

El Ministro de Educación y Ciencia dictará las normas pertinentes en materia de evaluación y promoción de los alumnos.

*Disposición final cuarta.*

Se autoriza al Ministro de Educación y Ciencia para dictar las disposiciones que sean precisas para la aplicación de lo dispuesto en este Real Decreto.

*Disposición final quinta.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

**ANEXO I**

**Módulo profesional 1: organización y gestión del área de trabajo asignada en la Unidad/Gabinete de Dietética**

CONTENIDOS (duración 95 horas)

a) Organización sanitaria general:

Estructura del Sistema Sanitario Público en España.

Niveles de asistencia y tipo de prestaciones.

Estructuras orgánicas y funcionales tipo de instituciones sanitarias: públicas y privadas.

Planificación sanitaria: conceptos, etapas, organización de los servicios sanitarios.

Indicadores de salud.

El equipo de Atención Primaria. Equipo de salud. Salud Comunitaria.

Normas de seguridad e higiene aplicada en almacenes de centros sanitarios.

b) Organización sanitaria específica:

Organización de un departamento de alimentación y nutrición en un hospital.

Planificación y organización de las unidades/gabinetes de nutrición, clínica y/o dietética.

Relaciones dietética-cocina-hospital. Ratios personal/usuarios.

Integración de las unidades/gabinetes de dietética en el sistema de salud.

c) Gestión de existencias e inventarios:

Sistemas de almacenaje: ventajas e inconvenientes. Control de almacén.

Clasificación de medios materiales sanitarios: criterios.

Métodos de valoración de existencias.

Elaboración de fichas de almacén.

Inventarios: clasificación y elaboración.

Plan de mantenimiento de equipos e instrumentación.

Normas de seguridad e higiene en centros sanitarios.

d) Tratamiento de la información/documentación:

Documentación clínica: tipos de documentos: intrahospitalarios, extrahospitalarios e intercentros, utilidades y aplicaciones, criterios de cumplimentación, métodos de circulación de la información.

Documentación no clínica: tipos de documentos: intrahospitalarios, extrahospitalarios e intercentros, utilidades y aplicaciones, criterios de cumplimentación, métodos de circulación de la información.

Documentación relativa a operaciones de compra-venta: propuestas de pedido, albaranes, facturas notas de abono/cargo, requisitos legales de cumplimentación.

Regímenes de aplicación del IVA.

e) Aplicaciones informáticas:

Uso de aplicaciones informáticas de gestión y control de almacén, facturación y gestión económica.

Utilización de paquetes informáticos para la gestión del fichero de pacientes, historias clínicas, etcétera.

Explotación de bases científicas.

f) El proceso de atención o prestación del servicio:

Objetivos, fases, operaciones y recursos.

Análisis de datos e hipótesis de necesidades.

La asesoría dietética.

La atención sanitaria como proceso de producción.

g) Calidad de la prestación del servicio o del producto:

La calidad de los servicios sanitarios: calidad óptima, calidad lógica.

Evaluación del proceso. Objetivos y actividades de investigación.

Evaluación del paciente/cliente.

Optimización del rendimiento de control de calidad.

h) Conceptos fundamentales de economía sanitaria:

Administración en salud pública:

La salud según el desarrollo económico social.

Instrumentos de política sanitaria: administración sanitaria.

Planificación sanitaria:

Conceptos. Etapas.

Organización de los servicios sanitarios.

## **Módulo profesional 2: alimentación equilibrada**

CONTENIDOS (duración 320 horas)

a) Energía y requerimientos energéticos del ser humano:

Termodinámica y Bioenergética: obtención de energía en los organismos vivos, transformaciones energéticas celulares.

Determinación del gasto energético: calorimetría, metabolismo basal, balance energético y regulación.

Papel biológico de los alimentos: valor calórico, principio de isodinamia, digestibilidad, acción dinámico-específica.

b) Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes:

Glúcidos: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades.

Lípidos: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades.

Proteínas: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades.

Vitaminas: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades.

Agua: clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades.

Elementos minerales.

Electrólitos (Na, K, Cl): metabolismo. Funciones. Necesidades.

Macroelementos (Mg, Ca, P, Fe, F, I, S): metabolismo. Funciones. Necesidades.

Microelementos (Mn, Cu, Se, Co, Zn, Cr, Mo): metabolismo. Funciones. Necesidades.

c) Características bromatológicas de los alimentos:

Leche y derivados.

Carnes, pescados, crustáceos y moluscos.

Huevos y derivados.

Legumbres, tubérculos y frutos secos.

Hortalizas, verduras, frutas y derivados.

Cereales y derivados.

Aceites y grasas.

Edulcorantes naturales.

Condimentos y especias.

Aguas. Bebidas estimulantes, alcohólicas y no alcohólicas.

d) Necesidades y recomendaciones nutricionales:

Aportes dietéticos recomendados: elaboración de recomendaciones, utilización de las recomendaciones.

Tablas de composición de alimentos: composición y estructura de las tablas, utilización de las tablas.

e) Valoración del estado nutricional de las personas:

Estimación de requerimientos energéticos normales:  
Clasificación y fundamento científico de los métodos empleados.  
Evaluación de la especificidad de su utilización.  
Estimación del estado nutricional proteico-calórico:  
Tablas de crecimiento: tipos, fundamento científico y aplicaciones.  
Medida de compartimientos corporales:  
Medidas antropométricas.  
Determinaciones analíticas.  
Estimación de la ingesta: estimación de los requerimientos proteicos, estimación de los requerimientos lipídicos, confección de dietas equilibradas, criterios de calidad de una dieta.

f) Digestión, absorción y metabolismo:  
Mecanismos de la secreción ácida.  
Estímulo e inhibición de la secreción ácida.  
Secreción intestinal.  
Procesos digestivos intestinales: absorción de nutrientes.  
La defecación. Composición de las heces.

g) Alimentación equilibrada:  
Ciclos de crecimiento y desarrollo humano.  
Alimentación equilibrada del adulto sano.  
Variaciones de la alimentación según edad y estado fisiológico:  
Alimentación: durante el embarazo, durante la lactancia, durante la menopausia, en el lactante, en el niño, en el adolescente, en el adulto, en el anciano, en el deporte.  
Formas alternativas de alimentación. Tipos y características de las dietas.

h) Alimentación colectiva:  
Comportamiento alimentario: valor simbólico de los alimentos, factores socioculturales que influyen en la alimentación, factores personales que influyen en la alimentación, patrón alimentario.  
Consejo nutricional familiar.  
Restauración colectiva.  
Características específicas de la alimentación colectiva.

i) Aplicaciones informáticas:  
Características y especificaciones de utilización de programas específicos para el cálculo y adaptación de necesidades nutritivas en los diferentes estados fisiológicos.  
Características y especificaciones de utilización de programas específicos para la elaboración de dietas.

### **Módulo profesional 3: dietoterapia**

CONTENIDOS (duración 240 horas)

a) Conceptos y alcance de la Dietoterapia:

Parámetros nutricionales modificados en una dieta terapéutica.

Clasificación general de dietas terapéuticas.

Criterios de administración.

Parámetros de evaluación de la calidad de la asistencia.

Interacciones medicamentos-nutrientes: factores generales implicados, efectos de los medicamentos sobre los nutrientes, efectos de los nutrientes sobre los medicamentos.

Alergia alimentaria: definición y características, mecanismos de actuación, reacciones pseudoalérgicas, alergia alimentaria versus intolerancia alimentaria.

Nutrición y alcohol: alcohol, órganos digestivos y metabolismo intermediario, malnutrición en el alcoholismo.

b) Dietas generales con características modificadas:

Modificaciones energéticas: dietas hipoenérgicas, dietas hiperenérgicas.

Modificaciones en textura: dietas blandas, dietas líquidas.

c) Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos de dietas y sus indicaciones:

Dietas con modificaciones en los carbohidratos: dietas en la diabetes, dietas en la malabsorción y otras anomalías metabólicas de los carbohidratos, dieta exenta de carbohidratos osmóticamente activos, dieta rica en fibra, dieta pobre en fibra, aplicaciones de carbohidratos específicos en dietoterapia.

Dietas con modificación de lípidos: dieta de protección biliopancreática, dietas pobres en grasa y colesterol, dietas en hiperlipoproteinemias, uso de triglicéridos de cadena media en dietoterapia.

Dietas con modificaciones en proteínas y otras sustancias nitrogenadas: dietas hipoproteicas, dieta exenta de gluten, dietas con restricciones de aminoácidos específicos, dietas con restricción de purinas, dietas hiperproteicas, aplicaciones de los aminoácidos esenciales y análogos en dietoterapia.

Dietas con modificación en elementos minerales: dieta hiposódica, dieta con restricción de K, dieta con restricción de Ca, dieta con restricción de Cu.

Suplementos vitamínicos y megavitaminoterapia: indicaciones de la terapéutica vitamínica a dosis masivas, hipervitaminosis y sus peligros, vitamínicos.

Dietas en patologías específicas del aparato digestivo: dietas en patología oral y faríngea, dietas en patología esofágica, dietas en patología gástrica, dietas en patología hilio-hepática, dietas en patología pancreática, dietas en patología intestinal.

Dietas en patologías específicas del riñón y vías urinarias: dieta en la litiasis renal, dieta en la insuficiencia renal, dieta en la hemodiálisis, dieta en la diálisis peritoneal continua ambulatoria, dieta en el trasplante renal.

Dietas en patologías específicas cardíacas e hipertensión: dieta en la insuficiencia cardíaca, dieta en la hipertensión.

Dietas en patología respiratoria: alteraciones metabólicas originadas en la insuficiencia respiratoria, tratamiento dietético.

Dietas en enfermedades carenciales: anemias, hipovitaminosis.

Dietas del paciente oncológico: desnutrición y cáncer, alimentación en procesos cancerosos, aplicaciones dietéticas en oncología.

Dietas en cirugía: consecuencias fisiopatológicas del acto quirúrgico, dietética en el preoperatorio, dietéticas en el postoperatorio.

d) Dietas en situaciones especiales. Tipos de dietas y sus indicaciones:

Dietas para pruebas analíticas con finalidad diagnóstica: dieta para la investigación de hemorragias ocultas, dieta para la prueba de la tolerancia oral a la glucosa, dieta para exploraciones radiológicas y gastroenterológicas, dietas para determinaciones endocrinológicas.

Dietas a través de sonda nasogástrica y nutrición enteral: nutrición enteral, tipos de alimentos administrables a través de sonda nasogástrica, riesgos asociados.

Nutrición parenteral: situaciones fisiopatológicas que la requieren, riesgos asociados.

Medidas preventivas necesarias, tipos de nutrientes y formas de administración.

#### **Módulo profesional 4: control alimentario**

CONTENIDOS (duración 190 horas)

a) Reglamentación alimentaria:

Códex alimentarius. Código alimentario español.

Reglamentaciones técnico sanitarias.

Tipos de contaminantes.

b) Calidad y características organolépticas de los alimentos:

Criterios de calidad y factores que influyen en la calidad del alimento.

Métodos de evaluación de la calidad. Evaluación subjetiva y objetiva.

Control de calidad y muestreo.

c) Agentes y mecanismos de transformación de los alimentos:

Transformaciones de los principales sistemas bioquímicos alimentarios durante los tratamientos.

Alteraciones en los alimentos de origen microbiano.

Alteraciones de los alimentos por: oxidación de lípidos, pardeamiento no enzimático, pardeamiento enzimático.

d) Técnicas de control y muestreo en alimentos:

Puntos críticos y factores de riesgo asociados.

Diagramas de flujo de los alimentos: producción, transformación, consumo.

Alteraciones bioquímicas y bromatológicas de los alimentos: parámetros analíticos, interpretación de resultados analíticos.

Obtención de muestras: equipos y aparatos, reactivos y materiales, medios de transporte, productos conservantes.

e) Calidad alimentaria:

Grupos alimentarios: composición química, criterios analíticos, criterios organolépticos: color, textura, propiedades coloidales, reología, sabor y aroma.

f) Análisis físico-químicos básicos de alimentos («in situ»):

Técnicas instrumentales básicas: prestaciones y características de los equipos, calibración y mantenimiento de los equipos e instrumentos.

Técnicas químicas simples (ph, electrodos selectivos).

Técnicas bioquímicas (microcolumnas cromatográficas).

Técnicas inmunológicas elementales.

### **Módulo profesional 5: microbiología e higiene alimentaria**

CONTENIDOS (duración 240 horas)

a) Microbiología y alimentos:

Principios generales de Microbiología aplicada a la alimentación.

Microbiología aplicada: técnicas de muestreo, recuento general de microorganismos, detección y enumeración de bacterias indicadoras, detección de patógenos:

alteraciones que producen, examen microbiológico de alimentos específicos, microorganismos beneficiosos: fermentaciones, mohos superficiales.

Microbiología industrial.

Equipos y «kits» de análisis microbiológico rápido.

b) Toxicología alimentaria:

Evaluación de la toxicidad de los alimentos.

Sustancias tóxicas naturales.

Sustancias tóxicas de origen químico.

Sustancias tóxicas derivadas del uso de aditivos y/o técnicas de conservación.

Infecciones e intoxicaciones alimentarias.

c) Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios:

Principios fundamentales, procedimientos, materiales y aplicaciones: tratamientos físicos: frío, calor, deshidratación, radiaciones físicas; tratamientos químicos: sin modificación organoléptica, con modificación organoléptica.

Modificaciones que sufren los alimentos durante el período de almacenamiento: producidos por la luz, la temperatura y el grado de humedad.

Embalaje de productos alimentarios: vidrio, materias plásticas y metal.

d) Procedimientos y métodos de manipulación de productos alimenticios:

Tecnología de obtención y distribución de alimentos.

Procedimientos de preelaboración: pelado, descascarillado, troceado, extrusionado, exprimido, congelado, refrigerado; despiece del vacuno, ovino y porcino.

Procedimientos de elaboración: acción del calor directo, acción del calor indirecto, acción del frío, técnicas al vacío.

Regeneración de productos alimentarios: técnicas de rehidratación, técnicas de reconstitución, técnicas de descongelación, principios, medios y sus aplicaciones. Fundamentos técnicos de los procedimientos.

Medios materiales que precisan.

Aplicaciones y variaciones dietético-nutritivas que se producen en los alimentos durante su proceso de manipulación.

e) Principios de tecnología culinaria:

Características y efectos sobre los alimentos de los procedimientos culinarios: técnicas tradicionales: cocción, asado, fritura, estofado; técnicas no tradicionales: vacío, microondas.

Características especiales de los procesos culinarios en cocina de colectivos.

f) Higiene y limpieza de instalaciones:

Manipuladores de alimentos: reglamentación, condiciones higiénico-sanitarias personales, hábitos higiénicos de trabajo.

Limpieza de locales e instalaciones.

Instalaciones metálicas y corrosión.

Tratamiento del agua en función de su utilización.

Desinfección del agua y de las instalaciones.

g) Métodos de higienización de alimentos:

Por acción del calor: UHT, esterilización, tyndalización, pasteurización.

Por acción del frío: congelación, refrigeración.

Por acción de productos químicos: ácidos, bases.

### **Módulo profesional 6: educación sanitaria y promoción de la salud**

CONTENIDOS (duración 160 horas)

a) Salud pública:

Conceptos generales: concepto de salud, Salud Pública, conceptos afines, Medicina Preventiva, Medicina Social.

Metodología sanitaria:

Fundamentos de la metodología sanitaria.

Epidemiología: concepto, partes, etapas de la metodología epidemiológica, vigilancia epidemiológica.

b) Estudio de la población:

La Demografía como auxiliar de la Epidemiología y la Salud Pública: estructura y dinámica de poblaciones, fuentes de los datos demográficos, factores demográficos.

Diagnóstico de salud de la comunidad: indicadores y medidas del estado de salud: incidencia y prevalencia, índice de salud-enfermedad.

Clasificación de los indicadores de salud: según la OMS, de exposición, de protección, de resultados.

Factores de riesgo: definición y propiedades de los factores de riesgo: definición y propiedades, riesgos sinérgicos y riesgos competitivos, cálculo de porcentajes de riesgo relativo/riesgo absoluto.

Estudio de causalidad epidemiológica.

c) Medio ambiente social como factor influyente en el estado de salud:

Elementos de sociología: conceptos fundamentales, estrato y clases sociales, movilidad social, indicadores de nivel de vida.

La familia, el domicilio y su influencia en la salud.

Patogénesis socioeconómica.

d) Tecnología educativa:

Técnicas de grupo aplicadas a la educación: conferencia, trabajo en grupo: pequeño, mediano y grande; comisiones de trabajo, seminarios, estudio de casos.

Medios audiovisuales y su aplicación a la educación sanitaria: TV, vídeo, diapositivas, transparencias.

Recursos didácticos en educación de la salud: bases de información y programas generales de atención.

Procedimientos y estrategias de planificación y evaluación de actividades de formación.

e) Técnicas de investigación social. Características y aplicaciones:

Técnicas de observación: controlada, no controlada, interna, externa.

Sociometría: sociogramas, test sociométricos.

Experimentación: experimento provocado, controlado.

Escalas sociométricas.

Cuestionarios.

Entrevistas.

f) Aplicaciones informáticas:

Características y especificaciones de utilización de programas de cálculo estadísticos y proceso de datos.

Características y especificaciones de aplicación de programas para la elaboración de gráficos y tablas de resultados.

### **Módulo profesional 7: fisiopatología aplicada a la Dietética**

CONTENIDOS (duración 225 horas)

a) Digestión, absorción y metabolismo:

Organos digestivos: resumen de su estructura y tiempos de tránsito.

Digestión: digestión bucal: motilidad, secreción, deglución; digestión gástrica: motilidad, jugo gástrico, regulación de secreción; digestión intestinal: motilidad secreciones, regulación de secreción; función excretora del hígado, jugo pancreático, intestino grueso: motilidad, formación de heces, defecación.

Absorción: glúcidos, lípidos, proteínas, agua y sustancias minerales.

Metabolismo: mecanismos de integración corporal, hormonas, regulación y contrarregulación, sistema hipotálamo-hipofisario, hormonas peptídicas, hormonas esteroideas, metabolismo hidrocarbonado, hormonas pancreáticas, hormonas tiroideas, metabolismo del Ca, corteza suprarrenal, glucocorticoides, equilibrio ácido-base, equilibrio hidrosalino, mecanismos y control de hambre-saciedad.

b) Fisiopatología de los procesos metabólicos:

Fisiopatología del metabolismo graso: Lipogénesis, dislipemias, lipoidosis, lipodistrofias.

Fisiopatología del metabolismo glucídico: enzimopatías glicídicas, hiperglucemias: diabetes y S. de intolerancia a la glucosa; hipoglucemias.

Fisiopatología del metabolismo proteico: disproteinemias, hipoproteinemias y paraproteinemias, nucleoproteínas y ácido úrico, aminoácidos.

Fisiopatología del metabolismo vitamínico: hipovitaminosis, hipervitaminosis.

Obesidad y delgadez.

c) Fisiopatología de los síndromes «constitucionales»:

Etiopatogenia de los síndromes «constitucionales»: síndrome infeccioso febril, síndrome neoplásico, síndrome inmunodeficiente, alteraciones hereditarias.

Repercusiones nutritivas.

d) Fisiopatología del aparato digestivo:

Etiopatogenia de los síndromes y enfermedades más frecuentes en: cavidad oral, esófago/estómago, intestino delgado, colon, páncreas exocrino, hígado y vía biliar.

Repercusiones nutritivas.

e) Fisiopatología de otros aparatos y sistemas:



Etiopatogenia de los síndromes y enfermedades más frecuentes en: sistema endocrino, aparato renal, sistema sanguíneo, sistema cardio-circulatorio, aparato respiratorio, aparato locomotor, sistema nervioso.

### **Módulo profesional 8: relaciones en el entorno de trabajo**

CONTENIDOS (duración 65 horas)

#### a) La comunicación en la empresa:

Producción de documentos en los cuales se contengan las tareas asignadas a los miembros de un equipo.

Comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos.

Tipos de comunicación: oral/escrita, formal/informal, ascendente/descendente/horizontal.

Etapas de un proceso de comunicación: emisores, transmisores, canales, mensajes, receptores, decodificadores, «feedback».

Redes de comunicación, canales y medios.

Dificultades/barreras en la comunicación: el arco de distorsión, los filtros, las personas, el código de racionalidad.

Recursos para manipular los datos de la percepción estereotipos, efecto halo, proyección, expectativas, percepción selectiva, defensa perceptiva.

La comunicación generadora de comportamientos.

Comunicación como fuente de crecimiento.

El control de la información. La información como función de dirección.

#### b) Negociación:

Concepto y elementos.

Estrategias de negociación.

Estilos de influencia.

#### c) Solución de problemas y toma de decisiones:

Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo.

Proceso para la resolución de problemas: enunciado, especificación, diferencias, cambios, hipótesis, posibles causas, causa más probable.

Factores que influyen en una decisión: la dificultad del tema, las actitudes de las personas que intervienen en la decisión.

Métodos más usuales para la toma de decisiones en grupo: consenso, mayoría.

Fases en la toma de decisiones: enunciado, objetivos, clasificación, búsqueda de alternativas, evaluación, elección tentativa, consecuencias adversas, riesgos, probabilidad, gravedad, elección final.

#### d) Estilos de mando:

Dirección y/o liderazgo: definición, papel de mando. Estilos de dirección: «laissez-faire», paternalista, burocrático, autocrático, democrático.

Teorías, enfoques del liderazgo: Teoría del «gran hombre», Teoría de los rasgos, enfoque situacional, enfoque funcional, enfoque empírico, etcétera.

La Teoría del liderazgo situacional de Paul Hersay.

#### e) Conducción, dirección de equipos de trabajo:

Aplicación de las técnicas de dinamización y dirección de grupos.

Etapas de una reunión.

Tipos de reuniones.

Técnicas de dinámica y dirección de grupos.

Tipología de los participantes.

Preparación de la reunión.

Desarrollo de la reunión.

Los problemas de las reuniones.

f) La motivación en el entorno laboral:

Definición de la motivación.

Principales teorías de motivación: MacGregor Maslow, Stogdell, Herzberg, McClelland, Teoría de la equidad, etcétera.

Diagnóstico de factores motivacionales: motivo de logro, locus control.

### **Módulo profesional 9: formación y orientación laboral**

CONTENIDOS (duración 65 horas)

a) Salud laboral:

Condiciones de trabajo y seguridad. Salud laboral y calidad de vida. El medio ambiente y su conservación.

Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos, organizativos. Medidas de prevención y protección.

Técnicas aplicadas de la organización «segura» del trabajo.

Técnicas generales de prevención/protección. Análisis, evaluación y propuesta de actuaciones.

Casos prácticos.

Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

Aplicación de técnicas de primeros auxilios: consciencia/inconsciencia, reanimación cardiopulmonar, traumatismos, salvamento y transporte de accidentados.

b) Legislación y relaciones laborales:

Derecho laboral: normas fundamentales.

La relación laboral. Modalidades de contratación, salarios e incentivos. Suspensión y extinción del contrato.

Seguridad Social y otras prestaciones.

Organos de representación.

Convenio colectivo. Negociación colectiva.

c) Orientación e inserción socio-laboral:

El mercado laboral. Estructura. Perspectivas del entorno.

El proceso de búsqueda de empleo: fuentes de información, mecanismos de oferta-demanda, procedimientos y técnicas.

Iniciativas para el trabajo por cuenta propia. Trámites y recursos de constitución de pequeñas empresas.

Recursos de auto-orientación profesional. Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales. La superación de hábitos sociales discriminatorios. Elaboración de itinerarios formativos/profesionalizadores. La toma de decisiones.

d) Principios de economía:

VARIABLES macroeconómicas. Indicadores socioeconómicos. Sus interrelaciones.

Economía de mercado: oferta y demanda, mercados competitivos.

Relaciones socioeconómicas internacionales: UE.

e) Economía y organización de la empresa:

Actividad económica de la empresa: criterios de clasificación.

La empresa: tipos de modelos organizativos. Areas funcionales. Organigramas.

Funcionamiento económico de la empresa:

Patrimonio de la empresa.

Obtención de recursos: financiación propia, financiación ajena.

Interpretación de estados de cuentas anuales.

Costes fijos y variables.

### **Módulo profesional de formación en centro de trabajo**

CONTENIDOS (duración 400 horas)

a) Información/documentación de los servicios/unidades/departamentos de dietética:

Documentación sanitaria del servicio/unidad de dietética.

Documentación técnico/sanitaria de la empresa.

Organización estructural de la empresa/servicio/unidad.

Protocolos de actuación del servicio/unidad/empresa.

b) Realización de dietas adaptadas a individuos o colectivos sin patología evidente:

Realización de la historia dietética.

Selección y calibración de los equipos/aparatos de somatometría.

Obtención de los parámetros somatométricos del cliente, necesarios para evaluar su estado nutricional.

Determinación del valor de ingesta y su distribución temporal.

Elaboración de la dieta ajustada a las necesidades del cliente.

Información al cliente sobre las peculiaridades de la dieta y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento.

Determinación de la secuencia temporal de los controles que hay que realizar para comprobar el seguimiento de la misma por parte del cliente.

c) Realización de dietas adaptadas a individuos con patologías específicas en función de los protocolos de dietas al uso en la unidad/gabinete:

Realización de la historia dietética.

Selección y calibración de los equipos/aparatos de somatometría.

Obtención de los parámetros somatométricos del paciente, necesarios para evaluar su estado nutricional.

Determinación del valor de ingesta y su distribución temporal.

Elaboración de la dieta ajustada, en función de la prescripción facultativa y las necesidades del paciente.

Información al paciente sobre las peculiaridades de la dieta y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento.

Determinación de la secuencia temporal de los controles que hay que realizar para comprobar el seguimiento de la misma por parte del paciente.

Comunicación al facultativo, si procede, de los cambios o modificaciones observados durante los controles efectuados sobre el seguimiento de la dieta.

d) Obtención de muestras de alimentos, en las condiciones adecuadas, para su análisis preliminar «in situ» o su remisión al laboratorio correspondiente:

Selección y calibración del material apropiado según los protocolos de trabajo.

Selección de los puntos de muestreo según los criterios de puntos críticos y los requisitos establecidos.

Obtención de muestras de alimentos, en cantidad y calidad suficiente, identificándola adecuadamente.

Realización de análisis «in situ» de muestras de alimentos.

Remisión de muestras de alimentos al laboratorio.

Información de los resultados, aplicando el procedimiento establecido.

e) Supervisión de las etapas del proceso de recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o institución sanitaria:

Selección de las normas de manipulación de alimentos que debe cumplir el personal del establecimiento, en sus diferentes puestos de trabajo.

Prescripción del tratamiento higiénico que se debe efectuar en función del tipo de alimentos que se manipulan.

Determinación de la calidad alimentaria de los productos en el momento de su recepción, rechazando razonadamente los que no cumplan los criterios establecidos por la empresa/institución.

Identificación de los aditivos alimenticios necesarios en función de los tipos de alimentos que se consumen y el uso al que van destinados.

Definición de los procesos de transformación de alimentos en función del colectivo de referencia al que dan servicio.

f) Realización de actividades de información sanitaria/alimentaria a personas y/o colectivos:

Selección y preparación de documentación y materiales de apoyo en actividades de información sanitaria en relación al consumo de productos alimentarios con aditivos.

Planificación de charlas con colectivos de consumidores, sobre la presentación, el envasado, etiquetado y los fraudes alimentarios más frecuentes.

Determinación de los criterios básicos que deben conocer los consumidores para poder planificarse una alimentación equilibrada.

## **ANEXO II**

### **Requisitos de espacios e instalaciones necesarios para poder impartir el currículo del ciclo formativo de técnico superior en Dietética**

De conformidad con la disposición final segunda del Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética, los requisitos de espacios e instalaciones de dicho ciclo formativo son:

Espacio formativo ..... Superficie-m<sup>2</sup> ..... Grado de utilización-Porcentaje

Taller/laboratorio ..... 120 ..... 30

Aula polivalente ..... 60 ..... 70

El «grado de utilización» expresa en tanto por ciento la ocupación del espacio, por un grupo de alumnos, prevista para la impartición del ciclo formativo.

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

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

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