

PREAMBULO

La Ley 17/1989, de 19 de julio, reguladora del Régimen del Personal Militar Profesional, establece, en su disposición final primera, la relación de recompensas militares y en su disposición derogatoria mantiene, con carácter reglamentario, las disposiciones contenidas en la Ley 15/1970, de 4 de agosto, General de Recompensas de las Fuerzas Armadas, modificada por la Ley 47/1972, de 22 de diciembre.

En lo que respecta a las Cruces del Mérito Militar, Mérito Naval y Mérito Aeronáutico, la citada legislación contempla exclusivamente los supuestos de paz y de tiempos de guerra. Sin embargo, la participación, cada vez mayor, de nuestras Fuerzas Armadas en misiones de mantenimiento de paz derivadas del mandato de Naciones Unidas, o en el marco de otras organizaciones internacionales, se realiza en circunstancias que no se corresponden con ninguno de los dos supuestos mencionados.

En ejecución de estas operaciones se producen actuaciones especialmente destacadas que merecen ser recompensadas con un reconocimiento singularizado. Asimismo, parece oportuno contemplar también aquellas actuaciones valerosas, o que entrañen gran riesgo, y los casos en que se produzcan lesiones graves o fallecimientos en acto de servicio.

En consecuencia, se hace preciso ampliar el marco de las Recompensas Militares, establecido en la Ley 17/1989, en lo que a Cruces del Mérito se refiere, por ser estas condecoraciones las que permiten recompensar más singularizadamente los nuevos supuestos que de hecho se están produciendo.

Artículo 1. Clase de Cruces y concesión al personal militar.

Las Cruces del Mérito Militar, del Mérito Naval y del Mérito Aeronáutico se concederán en las categorías de Gran Cruz para Oficiales Generales y Cruz para el resto del personal militar, pudiendo adoptar las siguientes modalidades:

- Cruz con distintivo rojo.
- Cruz con distintivo azul.
- Cruz con distintivo amarillo.
- Cruz con distintivo blanco.

Artículo 2. Concesión al personal civil.

Estas recompensas también podrán ser concedidas a personal civil siempre que los méritos o servicios estén relacionados estrictamente con las actividades propias de la Defensa Nacional.

Artículo 3. Cruces con distintivo rojo.

Las Cruces con distintivo rojo se concederán por hechos o servicios destacados de guerra, de eficacia reiterada dentro de un período continuado de hostilidades o como consecuencia de acciones bélicas.

Artículo 4. Cruces con distintivo azul.

Las Cruces con distintivo azul se concederán por hechos o servicios extraordinarios en operaciones derivadas del mandato de la ONU o en el marco de otras organizaciones internacionales.

Artículo 5. Cruces con distintivo amarillo.

Las Cruces con distintivo amarillo se concederán por hechos o servicios que entrañen grave riesgo y en los casos de lesiones graves o fallecimiento como consecuencia de actos de servicio no definidos en las dos

modalidades anteriores y siempre que impliquen una conducta meritoria.

Artículo 6. Cruces con distintivo blanco.

Las Cruces con distintivo blanco se concederán por méritos, trabajos, servicios o acciones distinguidas en tiempo de paz.

Disposición adicional única.

En los casos en que la concesión de una condecoración de las previstas en esta Ley sea consecuencia de hechos ocurridos en circunstancias de peligro en las que quede acreditado valor al afrontarlas, esta circunstancia se hará constar expresamente en la Hoja de Servicios de los interesados.

Disposición transitoria única. Vigencia de normas reglamentarias.

Hasta tanto se produzca el desarrollo reglamentario de esta Ley, la concesión de las Cruces del Mérito Militar, Naval y Aeronáutico continuará rigiéndose por las disposiciones reglamentarias actualmente en vigor.

Disposición final primera. Autorización de desarrollo.

Se autoriza al Gobierno a dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y aplicación de la presente Ley.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente Ley entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Por tanto,

Mando a todos los españoles, particulares y autoridades que guarden y hagan guardar esta Ley.

Madrid, 1 de junio de 1995.

JUAN CARLOS R.

El Presidente del Gobierno,
FELIPE GONZALEZ MARQUEZ

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

13285 REAL DECRETO 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.

El artículo 35 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo dispone que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá los títulos correspondientes a los estudios de formación profesional, así como las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Una vez que por Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, se han fijado las directrices generales para el establecimiento de los títulos de formación profesional y sus

correspondientes enseñanzas mínimas, procede que el Gobierno, asimismo previa consulta a las Comunidades Autónomas, según prevén las normas antes citadas, establezca cada uno de los títulos de formación profesional, fije sus respectivas enseñanzas mínimas y determine los diversos aspectos de la ordenación académica relativos a las enseñanzas profesionales que, sin perjuicio de las competencias atribuidas a las Administraciones educativas competentes en el establecimiento del currículo de estas enseñanzas, garanticen una formación básica común a todos los alumnos.

A estos efectos habrán de determinarse en cada caso la duración y el nivel del ciclo formativo correspondiente; las convalidaciones de estas enseñanzas; los accesos a otros estudios y los requisitos mínimos de los centros que las impartan.

También habrán de determinarse las especialidades del profesorado que deberá impartir dichas enseñanzas y, de acuerdo con las Comunidades Autónomas, las equivalencias de titulaciones a efectos de docencia según lo previsto en la disposición adicional undécima de la Ley Orgánica, de 3 de octubre de 1990, de Ordenación General del Sistema Educativo. Normas posteriores deberán, en su caso, completar la atribución docente de las especialidades del profesorado definidas en el presente Real Decreto con los módulos profesionales que procedan pertenecientes a otros ciclos formativos.

Por otro lado, y en cumplimiento del artículo 7 del citado Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, se incluye en el presente Real Decreto, en términos de perfil profesional, la expresión de la competencia profesional característica del título.

El presente Real Decreto establece y regula en los aspectos y elementos básicos antes indicados el título de formación profesional de Técnico superior en Dietética.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia, consultadas las Comunidades Autónomas y, en su caso, de acuerdo con éstas, con los informes del Consejo General de Formación Profesional y del Consejo Escolar del Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 7 de abril de 1995,

DISPONGO:

Artículo 1.

Se establece el título de formación profesional de Técnico superior en Dietética, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, y se aprueban las correspondientes enseñanzas mínimas que se contienen en el anexo al presente Real Decreto.

Artículo 2.

1. La duración y el nivel del ciclo formativo son los que se establecen en el apartado 1 del anexo.

2. Para acceder a los estudios profesionales regulados en este Real Decreto los alumnos habrán debido cursar las materias del bachillerato que se indican en el apartado 3.6.1 del anexo.

Para cursar con aprovechamiento las enseñanzas del ciclo formativo, los alumnos habrán debido cursar los contenidos de formación de base que se indican en el apartado 3.6.2 del anexo. Las Administraciones educativas competentes podrán incluir estos contenidos en la materia o materias que estimen adecuado y organizarlos en la secuencia de impartición que consideren más conveniente para conseguir el efecto aprovechamiento de las enseñanzas del ciclo formativo.

3. Las especialidades exigidas al profesorado que imparta docencia en los módulos que componen este título, así como los requisitos mínimos que habrán de reunir los centros educativos son los que se expresan, respectivamente, en los apartados 4.1 y 5 del anexo.

4. Las materias del bachillerato que pueden ser impartidas por el profesorado de las especialidades definidas en el presente Real Decreto, se establecen en el apartado 4.2 del anexo.

5. En relación con lo establecido en la disposición adicional undécima de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, se declaran equivalentes a efectos de docencia las titulaciones que se expresan en el apartado 4.3 del anexo.

6. Los módulos susceptibles de convalidación con estudios de formación profesional ocupacional o correspondencia con la práctica laboral son los que se especifican, respectivamente, en los apartados 6.1. y 6.2 del anexo.

Serán efectivamente convalidables los módulos que, cumpliendo las condiciones que reglamentariamente se establezcan, se determinen por acuerdo entre el Ministerio de Educación y Ciencia y el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

7. Los estudios universitarios a los que da acceso el presente título, son los indicados en el apartado 6.3. del anexo.

Disposición adicional única.

De conformidad con lo establecido en 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, los elementos que se enuncian bajo el epígrafe «Referencia del sistema productivo» en el número 2 del anexo del presente Real Decreto no constituyen una regulación del ejercicio de profesión titulada alguna y, en todo caso, se entenderán en el contexto del presente Real Decreto con respeto al ámbito del ejercicio profesional vinculado por la legislación vigente a las profesiones tituladas.

Disposición final primera.

El presente Real Decreto, que tiene carácter básico, se dicta en uso de las competencias atribuidas al Estado en el artículo 149.1.30.^a de la Constitución, así como en la disposición adicional primera, apartado 2, de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, del Derecho a la Educación; y en virtud de la habilitación que confiere al Gobierno el artículo 4.2 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.

Disposición final segunda.

Corresponde a las Administraciones educativas competentes dictar cuantas disposiciones sean precisas, en el ámbito de sus competencias, para la ejecución y desarrollo de lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Disposición final tercera.

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

Dado en Madrid a 7 de abril de 1995.

JUAN CARLOS R.

ANEXO**INDICE**

1. Identificación del título.
 - 1.1 Denominación.
 - 1.2 Nivel.
 - 1.3 Duración del ciclo formativo.
2. Referencia del sistema productivo.
 - 2.1 Perfil profesional.
 - 2.1.1 Competencia general.
 - 2.1.2 Capacidades profesionales.
 - 2.1.3 Unidades de competencia.
 - 2.1.4 Realizaciones y dominios profesionales.
 - 2.2 Evolución de la competencia profesional.
 - 2.2.1 Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos.
 - 2.2.2 Cambios en las actividades profesionales.
 - 2.2.3 Cambios en la formación.
 - 2.3 Posición en el proceso productivo.
 - 2.3.1 Entorno profesional y de trabajo.
 - 2.3.2 Entorno funcional y tecnológico.
3. Enseñanzas mínimas.
 - 3.1 Objetivos generales del ciclo formativo.
 - 3.2 Módulos profesionales asociados a una unidad de 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.

 - 3.3 Módulos profesionales transversales.

Fisiopatología aplicada a la dietética.
Relaciones en el entorno de trabajo.
 - 3.4 Módulo profesional de formación en centro de trabajo.
 - 3.5 Módulo profesional de formación y orientación laboral.
 - 3.6 Materiales del bachillerato y otros contenidos de formación de base.
4. Profesorado.
 - 4.1 Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo.
 - 4.2 Materias del bachillerato que pueden ser impartidas por el profesorado de las especialidades definidas en el presente Real Decreto.
 - 4.3 Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia.
5. Requisitos mínimos de espacios e instalaciones para impartir estas enseñanzas.
6. Convalidaciones, correspondencias y acceso a estudios universitarios.
 - 6.1 Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional.
 - 6.2 Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral.
 - 6.3 Acceso a estudios universitarios.

1. Identificación del título

- 1.1 Denominación: Dietética.
- 1.2 Nivel: formación profesional de grado superior.
- 1.3 Duración del ciclo formativo: 2.000 horas (a efectos de equivalencia estas horas se considerarán como si se organizaran en cinco trimestres de formación en centro educativo, como máximo, más la formación en centro de trabajo correspondiente).

2. Referencia del sistema productivo

- 2.1 Perfil profesional.
 - 2.1.1 Competencia general.

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

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

2.1.2 Capacidades profesionales.

— Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.

— Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.

— Determinar la calidad alimentaria e higiénico-sanitaria de los alimentos aplicando técnicas analíticas sencillas, interpretar resultados analíticos e informar, elaborando y/o proponiendo medidas correctoras.

— Controlar la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, detectando los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras de los mismos.

— Evaluar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.

— Prevenir los riesgos laborales asociados, tanto personales como de las instalaciones, aplicando medidas de higiene y de protección.

— Participar en el diseño y aplicar, a su nivel, programas y estrategias de promoción de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higiénico-sanitarios en la población.

— Mantener la funcionalidad y mejorar el rendimiento de la unidad/gabinete de trabajo cuidando, a su nivel, de los aspectos organizativos, humanos, materiales y funcionales de la misma.

— Participar en la puesta a punto de nuevas técnicas, en proyectos de investigación y en programas de formación continuada, así como proponer medidas relacionadas con la eficiencia y la seguridad en el trabajo.

— Organizar y/o programar, a su nivel, el trabajo de la unidad/gabinete, adaptando procedimientos, produciendo información o instrucciones, previendo, asignando o distribuyendo, tareas, recursos y materiales.

— Realizar, a su nivel, la gestión de la unidad/gabinete, gestionando el fichero de pacientes/clientes, la adquisición, almacenamiento, reposición y mantenimiento del instrumental y material, y obteniendo los informes técnicos y resúmenes de actividades.

— Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.

— Colaborar con los miembros del equipo de trabajo en el que está integrado, asumiendo sus responsabilidades, cumpliendo los objetivos asignados y manteniendo el flujo de información adecuado.

— Poseer una visión general e integrada del área sanitaria en la que se inscribe su campo ocupacional en sus aspectos organizativos, funcionales y administrativos.

— Adaptarse a las nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral.

— Responder ante las contingencias, planteando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en la realización del trabajo.

Requerimientos de autonomía en las situaciones de trabajo.

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

Planificación, organización, gestión y funcionamiento de los recursos humanos y materiales asignados a la unidad/gabinete de dietética.

Identificación de las necesidades dietéticas de clientes, ya sean estos individuos o colectivos de personas.

Elaboración de dietas y/o menús adaptados a las necesidades de pacientes/clientes.

2.1.4 Realizaciones y dominios profesionales.

Unidad de Competencia 1: organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>1.1 Organizar, desarrollar y gestionar un fichero de pacientes/clientes, teniendo en cuenta las diferentes necesidades de atención y nivel de documentación que se maneja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Se ha creado una base de datos con capacidad para contener toda la información sobre pacientes/clientes generada en el servicio/unidad/gabinete. — Los datos de filiación y datos clínicos del paciente/ cliente y datos de la entidad responsable de la prestación, han sido registrados en la forma, modo y lugar establecidos en las normas internas y se ha verificado que los datos registrados corresponden al paciente/ cliente. — Se ha informado correctamente al paciente sobre lugar, fecha, horario y preparación previa requerida, siguiendo las pautas marcadas y el plan de tratamiento. — Las modificaciones que hayan surgido sobre la fecha y hora de la cita han sido comunicadas al paciente/cliente con la antelación suficiente. — El paciente/cliente ha acudido a la unidad/servicio el día y hora fijados en la cita previa y ha recibido un trato correcto y cordial.
<p>1.2 Gestionar el plan de mantenimiento de los equipos y maquinaria del servicio/unidad/gabinete.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Se ha establecido el plan de mantenimiento de los equipos y maquinaria, confeccionándose una ficha en la que figuran las fechas de revisión, elementos a sustituir y personas encargadas de la misma. — Las revisiones de los equipos y maquinaria se han ajustado a los plazos previstos, encontrándose potencialmente los equipos en estado operativo en el momento de ser requeridos.
<p>1.3 Planificar y gestionar el almacenamiento, reposición y adquisición, en su ámbito de competencia, del instrumental y material utilizado en la unidad/servicio/gabinete.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Se ha comprobado que el nivel de existencias de los materiales es el adecuado para cubrir en todo momento las necesidades del servicio/unidad/gabinete, y en caso contrario se ha formulado el pedido correspondiente. — Se ha comprobado que el material recibido coincide con el solicitado, tanto en cantidad como en calidad.

Control de calidad de los procesos de conservación, transformación y manipulación de alimentos que le son asignados.

Confección de encuestas y cuestionarios de captación de gustos y de seguimiento y adaptación de la dieta. Realización de estudios de campo sobre alimentación de la población.

Realización de análisis de la calidad de los alimentos en puntos de consumo utilizando «kits» y equipos sencillos.

Interpretación de los resultados y emisión de informes concretando medidas correctoras.

Definición, planificación, gestión y aplicación de programas y estrategias de educación sanitaria y promoción de la salud a distintos colectivos.

2.1.3 Unidades de competencia.

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

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

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

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

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

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

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
1.4 Crear, desarrollar y mantener buenas relaciones con pacientes/clientes reales o potenciales.	<ul style="list-style-type: none"> — Se ha distribuido el material necesario para el funcionamiento de las distintas áreas de trabajo, según las necesidades propias de cada una de ellas. — Los pacientes/clientes son atendidos con un trato diligente y cortés, y en el margen de tiempo previsto. — Se ha respondido satisfactoriamente a su demanda, promoviendo las futuras relaciones. — Se ha comunicado a los pacientes/clientes cualquier modificación o innovación del servicio/unidad/gabinete que pueda ser de su interés.
1.5 Obtener los informes y resúmenes de actividades mediante el tratamiento de la información de la base de datos.	<ul style="list-style-type: none"> — La emisión de informes se realiza dentro del tiempo establecido en los protocolos, dependiendo de la solicitud y del área de trabajo y contiene todos los items establecidos. — Los datos generados han sido correctamente introducidos en las bases informáticas, con los criterios y periodicidad establecidos y previa confirmación de los mismos. — Se han efectuado adecuadamente las operaciones y/o cálculos estadísticos que permiten elaborar los resúmenes de actividades del servicio/unidad/gabinete, expresando los resultados en sus medidas adecuadas.
1.6 Interpretar información científico-técnica (procesos de análisis, de calidad, manuales de procedimientos y equipos) y adaptar procedimientos, produciendo información oral o escrita que permite la ejecución de la actividad con los niveles de calidad establecidos, optimizando los recursos asignados.	<ul style="list-style-type: none"> — La información o instrucciones escritas son claras, precisas, y adaptadas a los medios de la unidad. — La información producida, concreta, en un caso: <ul style="list-style-type: none"> Técnica que debe emplearse. Equipos e instrumentos que intervienen. Secuencia y operaciones precisas. Parámetros que es preciso controlar. Material auxiliar. Necesidad de calibraciones.
1.7 Programar el trabajo de la unidad/gabinete previendo, asignando o distribuyendo, tareas, equipos, recursos y/o tiempos de ejecución, en su ámbito de competencia.	<ul style="list-style-type: none"> — En un caso práctico, la programación permite cumplir con los plazos de entrega o satisfacer las necesidades de asistencia. — La programación asigna eficazmente y optimiza los recursos. — La programación tiene en cuenta las características de aprovisionamiento y permite prever sus necesidades. — La programación integra todas las fases y objetivos y conjuga adecuadamente las necesidades y situación operativa de medios, recursos humanos y materiales.

DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción: equipos de recogida, conservación y transporte de muestras. Equipos portátiles de análisis. Equipos de somatometría.

b) Tratamiento de la información: sistemas de archivo y almacenamiento de documentos e informes. Instrumentos de cálculo, impresos, fichas. Sistemas de archivo, tratamiento de datos.

c) Resultados y/o productos obtenidos: unidad ordenada y con los equipos y material adecuados en variedad, número y estado operativo. Pedidos de equipos, materiales y/o reactivos. Archivo manual e informático. Boletines analíticos e informes. Resúmenes de actividades.

d) Procesos, métodos y procedimientos: protocolos normalizados de flujo de información. Protocolos normalizados de sistemas de archivo y actualización de información. Normas de seguridad e higiene (colocación de reactivos y material).

e) Información: solicitudes. Historia o ficha clínica. Albaranes. Catálogos de productos, material, reactivos y aparatos. Normas de limpieza y conservación. Listados de material y reactivos. Plan de mantenimiento de equipos. Albaranes de material y/o reactivos. Resultados analíticos.

f) Personal y/u organización destinataria: Jefe de la unidad/gabinete. Proveedores de reactivos y materiales. Suministros centrales. Servicios técnicos de los equipos. Servicios clínicos.

Unidad de competencia 2: elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos según sus necesidades nutricionales

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
2.1 Realizar la caracterización dietética específica de una persona o colectivo.	<ul style="list-style-type: none"> — Para la elaboración de la encuesta dietética se han definido todos los items que es necesario conocer, en función de las peculiaridades socioculturales, posibilidades económicas, laborales y de actividad de la persona o colectivo a estudiar.

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>2.2 Elaborar «dietas tipo» en función de la edad, actividad y características fisiológicas o funcionales del individuo o colectivo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los datos obtenidos de la encuesta dietética y de captación de gustos del paciente/cliente han sido registrados y tenidos en cuenta para la elaboración de la dieta. - Han sido valorados los datos obtenidos en los estudios antropométricos (peso, talla, pliegues cutáneos, conductividad eléctrica) realizados al paciente/cliente para determinar sus necesidades nutricionales. - Se han identificado adecuadamente y tenido en cuenta otras características personales (edad, sexo y tipo de actividad física o intelectual) que influyen en la valoración del estado nutricional y los requerimientos nutritivos del individuo/colectivo. - Los requerimientos nutricionales del individuo o colectivo han sido identificados previamente a partir de los datos recogidos en las encuestas y estudios somatométricos y de actividad, utilizando las tablas de requerimientos nutritivos y los soportes adecuados, y determinan el aporte calórico que debe incorporarse a la futura dieta. - Los alimentos necesarios para la elaboración de una dieta equilibrada han sido seleccionados valorando: <ul style="list-style-type: none"> Su composición, función y origen. El tipo de nutrientes que aportan: agua, sales minerales, hidratos de carbono, lípidos, proteínas y vitaminas. Las necesidades nutritivas del individuo/colectivo. Las características socio-culturales y las posibilidades económicas del individuo/colectivo. El carácter estacional de los alimentos. - Se ha elaborado la dieta, utilizando las tablas de composición de alimentos y los soportes adecuados, teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales identificados previamente, así como las preferencias alimenticias individuales o colectivas, extraídas del estudio y valoración de los datos aportados por las encuestas realizadas. - Las dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, de elaboración sencilla e incorporan posibilidades de sustitución de los alimentos indicados, conservando el valor nutritivo de la dieta y cubriendo los requerimientos nutricionales del individuo.
<p>2.3 Realizar el seguimiento y comprobar la aceptación de las dietas prescritas, tanto a individuos como a colectivos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha realizado la encuesta para el seguimiento, obteniéndose los datos precisos (opinión del usuario) sobre las características de los alimentos incluidos en la dieta: presentación, tratamiento culinario, variabilidad de alimentos y problemas de adaptación por parte del paciente. - Se ha adaptado la dieta, si procede, a los datos obtenidos en las encuestas de aceptación y seguimiento realizadas al paciente o colectivo, quedando solventadas todas las posibles dificultades detectadas.

DOMINIO PROFESIONAL

a) Tratamiento de la información: programas informáticos aplicados a la dietética. Tablas de requerimientos nutritivos. Tablas de composición de alimentos.

b) Equipos: equipos de somatometría: báscula, tallímetro, medidores de pliegues cutáneos, medidores de la proporción de tejidos del organismo por conductividad eléctrica.

c) Resultados y/o productos obtenidos: dietas individuales adaptadas. Dietas adaptadas a los distintos colectivos.

d) Información: tablas de requerimientos nutritivos. Tablas de composición de alimentos. Tablas de necesidades nutricionales fisiológicas. Estudios somatométricos.

e) Personal y/u organización destinataria: paciente/cliente. Jefe de la unidad de dietética. Servicios o empresas de restauración.

Unidad de competencia 3: elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos según su patología específica

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>3.1 Interpretar la prescripción dietética establecida.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Todas las especificaciones dietéticas y prescripciones realizadas han sido interpretadas, solicitándose la aclaración oportuna al facultativo en caso de duda.

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
3.2 Realizar la caracterización dietética individual de cada paciente/cliente.	<ul style="list-style-type: none"> - Se tienen en cuenta, tanto en la elaboración como en el control de su calidad, los datos e informaciones que pueden modificar la elaboración de las dietas. - La prescripción médica ha sido registrada en el soporte adecuado.
3.3 Elaborar dietas adaptadas a cada paciente según su patología específica, siguiendo la prescripción dietética.	<ul style="list-style-type: none"> - Para la elaboración de la encuesta dietética se han definido todos los items que es necesario conocer, en función de las peculiaridades socioculturales, posibilidades económicas, laborales y de actividad de la persona o colectivo a estudiar, cubriendo todas las variables que influyen sobre la dieta que se va a realizar. - Se han valorado todos los datos precisos para la elaboración de la dieta que se obtienen del estudio de los resultados de la encuesta dietética del paciente. - Han sido tenidos en cuenta los datos obtenidos en los estudios somatométricos y en las pruebas funcionales realizadas al paciente para determinar sus necesidades nutricionales.
3.4 Elaborar «dietas tipo» en función de los procesos fisiopatológicos que puedan afectar a los distintos colectivos.	<ul style="list-style-type: none"> - Los alimentos necesarios para la elaboración de una dieta equilibrada han sido seleccionados valorando: <ul style="list-style-type: none"> Su composición, función y origen. El tipo de nutrientes que aportan: agua, sales minerales, hidratos de carbono, lípidos, proteínas y vitaminas. Las necesidades nutritivas y/o restricciones en función de la patología que presente el individuo. Las características socio-culturales y posibilidades económicas del individuo. El carácter estacional de los alimentos. - Se ha elaborado la dieta prescrita teniendo en cuenta las características somatométricas, funcionales, fisiológicas y patológicas del paciente, así como sus preferencias alimenticias, extraídas del estudio y valoración de los datos aportados por las encuestas realizadas. - Se han utilizado las tablas de requerimientos nutritivos, y los soportes adecuados para la elaboración de la dieta específica para cada patología, observándose las acotaciones y modificaciones emanadas de la prescripción médica. - Las dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, de elaboración sencilla e incorporan posibilidades de sustitución de los alimentos indicados, conservando el valor nutritivo de la dieta, cubren los requerimientos nutricionales de la persona y se adaptan a la patología específica.
3.5 Realizar el seguimiento y comprobar la aceptación de las dietas prescritas, tanto a individuos como a colectivos.	<ul style="list-style-type: none"> - Se tienen en cuenta, tanto en la elaboración como en el control de su calidad, de los datos del proceso fisiopatológico, que pueden modificar o alterar la elaboración de la dieta. - Las características psicológicas predominantes de los colectivos con patologías especiales, se tienen en cuenta para la elaboración de las dietas. - Las dietas elaboradas se adaptan a los requerimientos nutricionales de los diversos colectivos afectados por patologías concretas. - Las dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, de elaboración sencilla e incorporan posibilidades de sustitución de los alimentos indicados, conservando el valor nutritivo de la dieta y cubriendo los requerimientos nutricionales del colectivo.
3.5 Realizar el seguimiento y comprobar la aceptación de las dietas prescritas, tanto a individuos como a colectivos.	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha realizado la encuesta para el seguimiento, obteniéndose los datos precisos (opinión del usuario) sobre las características de los alimentos incluidos en la dieta: presentación, tratamiento culinario, variabilidad de alimentos y problemas de adaptación por parte del paciente. - Se ha adaptado la dieta, si procede, a los datos obtenidos en las encuestas de aceptación y seguimiento realizadas al paciente o colectivo, quedando solventadas todas las posibles dificultades detectadas. - Los informes e indicaciones del facultativo sobre los efectos médicos de la dieta elaborada, una vez consumida por un paciente o colectivo afectado por una patología concreta, son evaluados y sirven de modificadores directos de la dieta elaborada o como confirmación definitiva de su idoneidad.

DOMINIO PROFESIONAL

a) Tratamiento de la información: programas informáticos aplicados a la dietética. Tablas de requerimientos nutritivos. Tablas de composición de alimentos.

b) Equipos: equipos de somatometría: báscula, tallímetro, medidores de pliegues cutáneos, medidores de la proporción de tejidos del organismo por conductividad eléctrica.

c) Resultados y/o productos obtenidos: dietas individuales adaptadas a pacientes con patología específica.

Dietas adaptadas a colectivos afectados por patologías específicas.

d) Información: tablas de requerimientos nutritivos. Tablas de composición de alimentos. Tablas de necesidades nutricionales, fisiológicas y patológicas. Estudios somatométricos. Prescripción dietética.

e) Personal y/u organización destinataria: paciente/cliente. Jefe de la unidad de dietética. Servicios, o empresas de restauración.

Unidad de competencia 4: controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
<p>4.1 Realizar el mantenimiento preventivo y de uso, controlar las reparaciones, comprobar el funcionamiento y realizar calibraciones de rutina de los equipos a su cargo, siguiendo el procedimiento establecido y la ficha de mantenimiento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - El mantenimiento preventivo del equipo y aparatos de medida se ha realizado, ajustándose al procedimiento recomendado por el fabricante y a la ficha de mantenimiento. - Se ha comprobado el adecuado funcionamiento de los equipos después de haberse efectuado las reparaciones por parte de los técnicos de mantenimiento. - Se ha verificado que las calibraciones de rutina efectuadas en los equipos se ajustan a los protocolos normalizados de trabajo. - Se ha comprobado que todo el material está preparado para su uso inmediato.
<p>4.2 Programar la toma de muestras para la realización de análisis de alimentos «in situ».</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Han sido seleccionados, adecuadamente, los puntos de muestreo en función de los riesgos higiénicosanitarios y del cumplimiento de los requisitos y criterios legales. - Se ha elaborado un cronograma adecuado y realista de las actividades, adaptado a la toma de muestras y determinaciones analíticas a realizar. - Han sido preparados adecuadamente los impresos, materiales de toma de muestras y medidores portátiles, para la toma de muestras y la realización de análisis «in situ» de alimentos.
<p>4.3 Obtener muestras de alimentos, en condiciones de calidad establecida.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha identificado correctamente el punto de muestreo, por sus características de punto crítico y según las órdenes recibidas. - La toma de muestras ha sido efectuada teniendo en cuenta el tipo de alimento y los parámetros a investigar. - Se ha realizado la toma de muestras en cantidad, condiciones y con el instrumental adecuado para cada tipo de alimento. - Las muestras han sido claramente identificadas y etiquetadas.
<p>4.4 Realizar técnicas analíticas «in situ» de los alimentos, mediante equipos medidores y técnicas estandarizadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha realizado la puesta a punto de los equipos medidores portátiles, en función del tipo de alimento y parámetros a medir. - Se han determinado los valores analíticos mediante la correcta aplicación de los protocolos técnicos normalizados de análisis «in situ» de alimentos. - Han sido anotados y registrados los resultados obtenidos en los impresos normalizados correspondientes.
<p>4.5 Envasar, conservar, transportar, registrar y remitir las muestras tomadas al laboratorio de análisis en las condiciones adecuadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha realizado el envasado, etiquetado y precintado de la muestra de acuerdo con las normas legales y de procedimiento. - Se han registrado y remitido las muestras al laboratorio conforme a los protocolos establecidos. - El transporte y conservación de las muestras se ha realizado de forma que se garantice la inalterabilidad de éstas hasta su recepción en el laboratorio.
<p>4.6 Interpretar y registrar los datos analíticos obtenidos en el estudio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los resultados analíticos se han anotado en las correspondientes hojas de trabajo. - Se han interpretado los resultados obtenidos de los estudios analíticos, elaborándose un informe en el que constan las posibles medidas correctoras. - Los datos generados han sido correctamente introducidos en las bases informáticas, con los criterios y periodicidad establecidos, previa validación de los mismos.

DOMINIO PROFESIONAL

a) Medios de producción: "kits" de análisis. Equipos de recogida, conservación y transporte de muestras. Equipos portátiles de análisis. Instrumentos de cálculo, impresos, fichas y sistemas de archivo y tratamiento de datos. Sistemas de gestión de datos manual e informático.

b) Resultados y/o productos obtenidos: datos analíticos sobre los alimentos estudiados. Cronograma de trabajo. Propuesta de actuaciones correctoras de los déficit higiénico-dietéticos detectados.

c) Procesos, métodos y procedimientos: técnicas cualitativas y cuantitativas de análisis «in situ» de muestras alimentarias (procedimientos adaptados de calibración de equipos, medición, análisis y cálculos). Protocolos normalizados de gestión de muestras y resultados.

d) Información: GLPs (buenas prácticas de laboratorio). Listados de trabajo y especificaciones técnicas de estudios analíticos. Manual operativo de los equipos. Fichas de muestras. Bases de datos. Código alimentario.

e) Personal y/u organización destinataria: jefe o personal de laboratorio. Jefe o personal de la unidad de control de calidad de los alimentos.

Unidad de competencia 5: supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
5.1 Supervisar la recepción de los alimentos adquiridos, comprobando su calidad higiénica y su adecuación a las pautas prescritas.	<ul style="list-style-type: none"> — Los alimentos adquiridos coinciden, en cuanto a tipo, con los definidos por el servicio de dietética. — La calidad organoléptica de los alimentos, así como su estado de conservación, son los requeridos para su consumo.
5.2 Supervisar los procesos de almacenamiento y conservación de los alimentos de consumo humano, garantizando su calidad higiénico-dietética.	<ul style="list-style-type: none"> — Se ha comprobado que los alimentos han sido almacenados y conservados utilizando las técnicas (disminución de temperatura, aumento de temperatura, agentes químicos, radiaciones, fermentación, disminución de la actividad del agua y humedad relativa) y medios (condiciones de luz y tiempo) más apropiados para el alimento a conservar. — Las pérdidas de valor nutritivo de los alimentos, provocadas por el almacenamiento, conservación, preparación y distribución de los alimentos, han sido minimizadas al definirse los procesos a los que debe someterse a cada tipo de alimento.
5.3 Controlar, mantener y vigilar los sistemas de higienización de los alimentos, según normas de calidad.	<ul style="list-style-type: none"> — Se han controlado los sistemas de higienización conforme a las recomendaciones del fabricante/proveedor. — Las condiciones microbiológicas de los alimentos han sido supervisadas y son las mínimas exigibles.
5.4 Controlar y vigilar la manipulación de alimentos de consumo humano para evitar su posible contaminación y mantener las características nutritivas de los mismos.	<ul style="list-style-type: none"> — Los alimentos han sido manipulados durante su proceso de conservación y transformación en condiciones óptimas de antisepsia y temperatura para evitar su contaminación y alteración organoléptica y mantener su valor nutritivo. — Las condiciones higiénicas del personal encargado de la distribución de alimentos cumplen los requisitos legales. — Las técnicas de manipulación-conservación de alimentos (salazón, ahumado y adobado) han sido realizadas en el momento, tiempo, forma, condiciones higiénicas y condimentos empleados que requiere cada tipo de alimento, cumpliendo los criterios dietéticos marcados en las fichas dietéticas de los distintos alimentos. — Se ha supervisado la actuación de los manipuladores en cuanto a las condiciones higiénicas que deben de cumplir (vestuario, higiene y hábitos de trabajo) y se ha transmitido a los mismos la importancia de su trabajo en el mantenimiento de la salubridad de los alimentos.
5.5 Supervisar el proceso de transformación de los alimentos para consumo humano.	<ul style="list-style-type: none"> — Los procesos de transformación, preparación y cocinado de alimentos de consumo humano se han realizado en condiciones higiénicas y aplicando los procesos prefijados para adecuar los alimentos a las indicaciones de los menús. — Los procesos predefinidos de cocinado de los alimentos son los correctos en cuanto a tiempo de duración y temperatura de realización.
5.6 Revisar, controlar y supervisar las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos y de las instalaciones (cocinas y comedores colectivos).	<ul style="list-style-type: none"> — Los comedores colectivos cumplen la normativa legal vigente en cuanto a seguridad e higiene de las instalaciones. — La limpieza de la cocina y del utillaje cumple los requisitos mínimos exigibles por la legislación vigente. — Se ha controlado la correcta preparación y servicio de comidas, cumpliendo las consideraciones higiénico-sanitarias de los alimentos, la variedad, la presentación y los requerimientos dietéticos.

DOMINIO PROFESIONAL

a) Equipos e instalaciones: sistemas de higienización de alimentos. Sistemas de conservación de alimentos. Instalaciones de transformación y consumo de alimentos: cocinas, comedores colectivos, establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.

b) Tipos de alimentos: especies y alimentos de origen vegetal: frutas. Hortalizas y verduras. Legumbres. Cereales. Especies y alimentos de origen animal: carnes. Pescados y mariscos. Productos lácteos. Harinas y derivados. Conservas y salazones. Alimentos precocinados y cocinados. Alimentos refrigerados y congelados.

c) Resultados y/o productos obtenidos: propuestas de actuaciones correctoras de déficit higiénico-dietéticos.

d) Procesos, métodos y procedimientos: esterilización. Pasteurización. Uperización. Congelación. Refrigeración. Deseccación. Evaporación. Concentración. Liofilización. Salazón. Ahumado. Adobado. Técnicas culinarias.

e) Información: listado de alimentos elaborado por el servicio de dietética. Normativa higiénico-sanitaria de manipuladores de alimentos y de instalaciones de preparación y distribución de alimentos.

f) Personal y/u organización destinataria: servicios y personal de restauración. Jefe de la unidad de higiene de los alimentos. Proveedores de alimentos.

Unidad de competencia 6: promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
6.1 Realizar estudios sobre los hábitos alimentarios de un grupo de población.	<ul style="list-style-type: none"> - La encuesta alimentaria ha sido diseñada teniendo en cuenta los factores de riesgo que se pretenden estudiar y/o las indicaciones de la administración sanitaria, y recoge las características socioeconómicas, socioculturales, religiosas, de edad, sexo y actividad física de la población a estudiar. - La muestra seleccionada para la aplicación de las encuestas es representativa del conjunto de la población a estudiar. - Se ha elaborado, mediante el procesamiento de los datos recopilados, un mapa alimentario representativo de los hábitos alimentarios de la población blanca. - El estudio del mapa alimentario permite la elaboración de conclusiones y propuesta de actuaciones correctoras para corregir los déficit nutricionales detectados.
6.2 Elaborar y programar actividades educativas sobre etiopatogenia y prevención de patologías asociadas a desórdenes alimentarios, proporcionando información y conocimientos de salud alimentaria a otros agentes sanitarios y a la Comunidad.	<ul style="list-style-type: none"> - El nivel de comprensión de las personas receptoras y su capacidad de adquirir la información ha sido valorado adecuadamente. - La información programada incluye las causas, consecuencias, evolución y formas de prevención y tratamiento de las enfermedades nutricionales más comunes.
6.3 Educar y motivar a las personas en pautas de alimentación saludables.	<ul style="list-style-type: none"> - La técnica de apoyo psicológico seleccionada se corresponde con la conducta y actitud que presentan las personas a formar. - La información emitida es pertinente y relevante, ha sido transmitida en la forma y cantidad adecuada al caso y se adapta al nivel de comprensión de las personas receptoras. - Se ha emitido información a entidades y grupos de población y se ha respondido de forma comprensible a todas las demandas de información, comprobándose la asimilación de la misma por las personas y entidades receptoras. - Las personas formadas conocen: <ul style="list-style-type: none"> La influencia de una alimentación sana y equilibrada y la repercusión de una mala alimentación, por exceso o por defecto, sobre su salud. Las principales funciones y características de las sustancias nutritivas que componen los alimentos. Los grupos de alimentos y su composición semicuantitativa en sustancias nutritivas.
6.4 Desarrollar e impulsar estrategias encaminadas a la promoción de la salud de una comunidad y actuar como dinamizador de actividades de educación alimentaria en colectivos con diferentes niveles de formación y motivación.	<ul style="list-style-type: none"> - Las acciones que permiten desarrollar y aplicar la estrategia se han planificado y realizado en colaboración con las personas implicadas en el proceso. - Se han utilizado las técnicas de animación y dinámica de grupo precisas, en las situaciones que así lo requieran. - En el desarrollo y seguimiento de las actividades se ha comprobado que se alcanzan los objetivos previstos.
6.5 Educar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> - Se han explicado los diferentes tipos de presentación de los alimentos y su repercusión en el precio del producto y las normas de etiquetado e interpretación de la información del mismo.

REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
	<ul style="list-style-type: none"> — Las ventajas y riesgos de los aditivos alimentarios han sido comunicados a las personas y colectivos para su conocimiento. — Se han explicado las principales adulteraciones alimentarias, el concepto de sucedáneos y la utilización de ambos en el fraude alimentario. — Las personas y los colectivos han sido informados sobre los derechos y obligaciones de los consumidores, así como de los conductos reglamentarios para la demanda de inspecciones y denuncias.

DOMINIO PROFESIONAL

a) Materiales y productos intermedios: encuestas de captación de gustos, de aceptación y de seguimiento.

b) Resultados y/o productos obtenidos: personas formadas, motivadas y que son capaces de reconocer la calidad y contenido de los alimentos que consumen. Encuestas cumplimentadas.

c) Procesos, métodos y procedimientos: medios audiovisuales. Técnicas de encuesta. Técnicas de entrevista personal. Técnicas de información y comunicación. Técnicas de orientación de la conducta.

d) Información: manuales y folletos sobre alimentación. Dietas y hábitos de higiene y alimentación de la población. Normas de etiquetado: Guía del consumidor.

e) Personal y/u organización destinataria: grupos de población. Autoridades y administraciones sanitarias y no sanitarias. Otros sanitarios. Departamentos de salud comunitaria.

2.2 Evolución de la competencia profesional.

2.2.1 Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos.

Los cambios previsibles en la evolución de la competencia de este profesional son:

Mayor grado de participación en los procesos preventivos de atención primaria: la población tenderá, a medida que incremente su nivel de vida y tome conciencia del papel que le corresponde en el mantenimiento y desarrollo de su salud, a mejorar progresivamente sus pautas de alimentación, lo que implicará un incremento de la demanda de los servicios de este profesional, pudiendo llegar a ser necesaria su intervención, en mayor o menor grado, en todas las actividades de restauración colectiva (hoteles, restaurantes, residencias generales y geriátricas, guarderías, comedores escolares, de empresas, etc.), para mejorar la calidad higiénica y dietética de la alimentación de grandes colectivos.

Mayor grado de inserción en atención especializada: el incremento de los servicios o unidades de dietética y nutrición, previsible a medio plazo, generará la necesidad de personal técnico especializado en alimentación y nutrición.

El uso generalizado de la informática aplicada en el desarrollo de sus actividades profesionales, planificación, gestión, elaboración de dietas y su seguimiento, elaboración de informes, exigirá un mejor manejo de los equipos y medios informáticos.

2.2.2 Cambios en las actividades profesionales.

La mayor importancia que se le reconoce a la alimentación a corto y a medio plazo, como cofactor generador de estados de salud y estados deficitarios o pato-

lógicos, implicará una mayor actividad en el terreno de la promoción de la salud en relación con el fomento de hábitos saludables alimenticios.

La necesidad de elaborar mapas alimentarios, que nos alejen de la influencia anglosajona en la adquisición de nuestros hábitos alimentarios y que nos permitan conocer y valorar las ventajas e inconvenientes reales de nuestra dieta mediterránea, determinará una mayor tendencia a la realización de estudios de campo y epidemiológicos de carácter alimentario.

2.2.3 Cambios en la formación.

Para la correcta formación de este profesional:

Se requerirán mayores conocimientos de psicología aplicada para facilitar la adaptación de los pacientes/clientes a las dietas y hábitos higiénico-dietéticos aconsejados.

Se requerirá una creciente capacidad en el manejo de grupos y colectivos para inducir en éstos actitudes de autocuidado, dentro del marco de la promoción de la salud.

Se necesitarán mayores conocimientos de informática que permitan el manejo fluido de programas cada vez más complejos tanto para la elaboración de dietas como para el análisis informático de los datos epidemiológicos recabados.

Se necesitarán menores conocimientos de bromatología y de análisis de alimentos y de técnicas de laboratorio al utilizarse cada vez más «kits» analíticos.

2.3 Posición en el proceso productivo.

2.3.1 Entorno profesional y de trabajo.

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

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

Atención primaria y comunitaria: unidades de promoción de la salud o consultas de atención primaria. Unidades de apoyo: salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría.

Salud pública: servicio de higiene de los alimentos. Servicios generales hospitalarios: unidades o servicios de dietética y nutrición.

Servicios de restauración: cocinas de hospitales. Empresas de catering. Restaurantes y hoteles. Comedores colectivos de residencias generales y geriátricas, guarderías, comedores escolares o de empresas.

Industria alimentaria: departamento de diseño de alimentos preparados y precocinados. Departamento de promoción de productos alimentarios. Control y formación de manipuladores de alimentos.

Este profesional ejercerá su actividad en dos vertientes:

En el ámbito sanitario realizará actividades de elaboración de dietas terapéuticas como apoyo al tratamiento de enfermos ambulatorios u hospitalizados, desarrollará programas de promoción de la salud y educación sanitaria alimentaria destinados a otros profesionales sanitarios, de servicios de restauración o a grupos de población, participará en la elaboración de mapas alimentarios y supervisará la calidad higiénico-dietética de los alimentos.

En empresas de catering, de restauración e industrias alimentarias prestará asesoramiento sobre adquisición, conservación, manipulación, transformación y promoción de productos alimentarios y composición de dietas y menús tipo o adaptados a colectivos concretos de población.

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

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

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

2.3.2 Entorno funcional y tecnológico.

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

Las técnicas y conocimientos tecnológicos abarcan:

Organización y gestión, a su nivel, de los recursos de su área de trabajo.

Anatomía, fisiología, bioquímica y patología humana.

Dietética: fisiología y fisiopatología de la alimentación y la nutrición.

Dietoterapia. Fisiopatología de las enfermedades relacionadas con la alimentación y la nutrición.

Diseño de dietas y preparados alimentarios.

Conocimiento de los alimentos; composición química, valor nutritivo, calidad higiénico-dietética, condiciones de conservación.

Diseño, interpretación y tabulación de encuestas.

Elaboración de mapas alimentarios.

Conocimiento de los procesos de conservación, elaboración y transformación de alimentos.

Planificación y aplicación de estrategias de promoción de la salud.

Análisis rutinarios y control de alimentos.

Manejo de programas informáticos relacionados con la dietética.

Ocupaciones, puestos de trabajo tipo más relevantes.

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

Dietista.

Técnico en dietética y nutrición.

Responsable de alimentación en empresas de catering.

Técnico en higiene de los alimentos.

Consultor en alimentación.

Educador sanitario.

3. Enseñanzas mínimas

3.1 Objetivos generales del ciclo formativo.

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, en la calidad nutritiva de los alimentos, que sufren durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes de los alimentos de consumo humano.

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.

3.2 Módulos profesionales asociados a una unidad de competencia.

Módulo profesional 1: organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética

Asociado a la unidad de competencia 1: organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<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>	<p>Interpretar documentos de citación señalando el procedimiento adecuado para realizarla, en función de los diferentes tipos de servicios o unidades de diagnóstico.</p> <p>Describir el contenido de los ítems de identificación personal, de la institución y del servicio de referencia que son necesarios cumplimentar para «citar» o solicitar pruebas complementarias a los pacientes/clientes.</p> <p>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.</p> <p>Explicar el significado y estructura de una historia clínica tipo, describiendo la secuencia lógica de «guarda» de documentos y pruebas diagnósticas.</p> <p>Realizar diagramas de los servicios y/o unidades hospitalarias, describiendo sus relaciones y sus dependencias, tanto internas como generales o de contorno.</p> <p>Analizar la información técnica necesaria para el desarrollo de su actividad profesional, clasificándola en función de las materias y actividades que se pueden realizar.</p> <p>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>
<p>1.2 Analizar técnicas de almacenamiento, distribución y control de existencias de los medios materiales, precisando las que permitan el correcto funcionamiento de una unidad, gabinete o servicio de atención a pacientes/clientes.</p>	<p>Explicar los métodos y condiciones de almacenamiento y conservación, precisando el idóneo en función del tipo y características del material.</p> <p>Explicar los métodos de control de existencias y sus aplicaciones para la realización de inventarios de materiales.</p> <p>Describir los documentos de control de existencias de almacén, asociando cada tipo con la función que desempeña en el funcionamiento del almacén.</p> <p>Describir los procedimientos generales de distribución de material a las distintas áreas de trabajo de las unidades de atención a pacientes/clientes.</p> <p>En un supuesto práctico de gestión de almacén sanitario (consulta/servicio), debidamente caracterizado:</p> <p>Realizar el inventario de las existencias.</p> <p>Identificar las necesidades de reposición acordes al supuesto descrito.</p> <p>Efectuar órdenes de pedido, precisando el tipo de material y el/la agente/unidad suministradora.</p> <p>Introducir los datos necesarios para el control de existencias en la base de datos.</p> <p>Especificar las condiciones de conservación del material, en función de sus características y necesidades de almacenamiento.</p>
<p>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.</p>	<p>Diseñar formatos de presentación de la información para su uso en programas de aplicaciones informáticas.</p> <p>Describir las utilidades de la aplicación identificando y determinando las adecuadas a las características de la unidad/consulta sanitaria.</p> <p>En un supuesto práctico de gestión documental de una consulta, debidamente caracterizado:</p> <p>Seleccionar la base de datos adecuada a las necesidades descritas en el supuesto.</p> <p>Definir las estructuras de presentación de datos en base a las especificaciones del supuesto.</p> <p>Introducir correctamente los datos en la base.</p> <p>Realizar correctamente la codificación, registro y archivado, si procede, de los documentos o material gráfico.</p> <p>Redactar resúmenes de actividad o informes de resultados, a partir de los datos existentes en la base de datos.</p>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>1.4 Elaborar presupuestos y facturas detalladas de intervenciones/actos sanitarios, relacionando el tipo de acto sanitario con la tarifa y teniendo en cuenta las normas de funcionamiento definidas.</p>	<p>Explicar qué criterios mercantiles y elementos definen los documentos contables de uso común en clínicas de atención sanitaria. Enumerar las normas fiscales que deben cumplir este tipo de documentos mercantiles. En 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.</p>
<p>1.5 Analizar la normativa vigente sobre seguridad e higiene relativa al sector sanitario, identificando la de aplicación a su ámbito profesional.</p>	<p>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 contra incendios y equipos de primeros auxilios. Explicar las especificaciones de los medios y equipos de seguridad y protección en función de las diferentes unidades y/o servicios sanitarios, elaborando la documentación técnica de apoyo.</p>
<p>1.6 Analizar la estructura organizativa del sector sanitario y de los centros/servicios/unidades de su ámbito de trabajo.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>

CONTENIDOS BASICOS (duración 30 horas)

a) Organización sanitaria:

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

b) Documentación sanitaria:

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.

c) Gestión de existencias e inventarios:

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

d) Aplicaciones informáticas:

Utilización de aplicaciones informáticas de facturación.
 Aplicaciones informáticas de gestión y control de almacén.

e) El proceso de atención o prestación del servicio:

Objetivos, fases, operaciones y recursos.
 Normativa aplicable.

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

g) Conceptos fundamentales de economía sanitaria.

Módulo profesional 2: alimentación equilibrada

Asociado a la unidad de competencia 2: elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>2.1 Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos. Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos. Describir los tipos de alimentos, en base a su carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden. Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad. Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos. Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles. Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.</p>
<p>2.3 Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.</p>	<p>Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo. Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos. Describir qué 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.</p>

CONTENIDOS BASICOS (duración 190 horas)

- a) **Energía y nutrientes:**
Energía y calor.
Hidratos de carbono.
Lípidos.
Proteínas.
Vitaminas
Agua, electrolitos y minerales.
- b) **Los alimentos:**
Los grupos de alimentos:
Leche y derivados.
Carnes, pescados y huevos.
Frutas y verduras.
Cereales, tubérculos y legumbres.
Grasas animales y vegetales.
- Grupo miscelánea:
Azúcar, miel, bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- c) **Digestión, absorción y metabolismo:**
Mecanismos de la secreción gástrica (ácida y enzimática).

- Estímulo e inhibición de la secreción ácida.
Procesos digestivos intestinales: secreción intestinal, absorción de nutrientes.
La defecación. Composición de las heces.
Metabolismo energético y de los principios inmediatos.
- d) **Alimentación equilibrada:**
Equilibrio nutricional.
Equilibrio alimentario.
Realización de una dieta equilibrada.
Alimentación: requerimientos fisiológicos.
- e) **Alimentación colectiva.**
f) **Hábitos alimentarios.**
g) **Aplicaciones informáticas:**
Utilización de programas específicos para el cálculo y adaptación de necesidades nutritivas.
Utilización de programas específicos para la elaboración de dietas.

Módulo profesional 3: dietoterapia

Asociado a la unidad de competencia 3: elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>3.2 Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes de la propuesta dietética.</p>	<p>Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica. Explicar las operaciones o manipulaciones que son necesarias realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos. Establecer qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación. Definir los requerimientos que debe poseer un informe de seguimiento dietético para su remisión al facultativo de referencia. En 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.</p>

CONTENIDOS BASICOS (duración 155 horas)**a) Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas:**

Con modificaciones del aporte calórico y/o nutricional:

- Dietas con modificaciones energéticas.
- Dietas con modificaciones de los lípidos.
- Dietas con modificaciones de los hidratos de carbono.
- Dietas con modificaciones de las proteínas y otras sustancias nitrogenadas.

Dietas con modificaciones de elementos minerales.
Dietas de modificación vitamínica.
Dietas con modificación en fibra.

Indicaciones.

b) Dietas en situaciones especiales:

Dietas de excepción.
Dietas de transición.
Alimentación a través de sonda nasogástrica.

c) Dietas con fines exploratorios.**Módulo profesional 4: control alimentario**

Asociado a la unidad de competencia 4: controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>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.</p>	<p>Relacionar el fundamento y las aplicaciones de los procedimientos normalizados de trabajo con las necesidades de calibración de los equipos. Explicar las características de funcionamiento de los equipos y aparatos de medida, señalando las aplicaciones de cada uno de ellos. Explicar los procedimientos y técnicas de calibración de los principales equipos utilizados, así como los reactivos y soluciones patrón que se deben emplear. Analizar las desviaciones de datos que pueden obtenerse con los distintos equipos y los rangos de respuesta normal esperados, describiendo las causas posibles. Describir las operaciones de mantenimiento de primer nivel que son necesarias realizar para el correcto funcionamiento de los equipos. En un supuesto práctico de calibración de los aparatos de análisis, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> 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. </p>
<p>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.</p>	<p>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: <ul style="list-style-type: none"> 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. </p>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>4.3 Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Describir los tipos de envases y normas de etiquetado para la remisión correcta de muestras a los laboratorios de análisis.</p> <p>Indicar la normativa específica que hay que aplicar para garantizar la inalterabilidad de las muestras hasta su recepción en el laboratorio.</p> <p>En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado:</p> <p>Seleccionar el material necesario para la obtención de la muestra en función del tipo de la muestra.</p> <p>Obtener muestras de alimentos aplicando el protocolo idóneo a la naturaleza de la misma.</p> <p>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.</p> <p>Identificar unívocamente las muestras obtenidas.</p> <p>Elegir el medio de «transporte» idóneo para cada tipo de muestra y de alimento.</p>
<p>4.4 Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.</p>	<p>Explicar los principios científico-técnicos que fundamentan las pruebas analíticas simples, realizadas mediante el uso de «kits».</p> <p>Relacionar los principales parámetros que se pueden medir en exámenes de alimentos «in situ» con los métodos o técnicas que se deben aplicar.</p> <p>Describir los procedimientos de puesta a punto de los equipos medidores portátiles para su correcta calibración y uso.</p> <p>En varios casos prácticos de análisis cualitativo de alimentos, debidamente caracterizado:</p> <p>Seleccionar el equipo portátil en función del alimento que hay que analizar.</p> <p>Determinar cual es el «kit» específico que hay que aplicar para determinar el parámetro buscado.</p> <p>Efectuar análisis de rutina sobre las diferentes muestras de alimentos presentados.</p> <p>Registrar en el soporte adecuado los valores obtenidos en los análisis efectuados.</p>

CONTENIDOS BASICOS (duración 90 horas)

a) Reglamentación alimentaria:

Código alimentario.
Reglamentación técnico sanitaria.

b) Toma de muestras en alimentos:

Puntos críticos y factores de riesgo asociados.
Diagramas de flujo de los alimentos.

Obtención de muestras:

Equipos y aparatos.
Reactivos y materiales.
Medios de transporte.
Productos conservantes.

c) Calidad alimentaria:

Grupos alimentarios:

Composición química.
Criterios analíticos.
Criterios organolépticos.

d) Análisis cualitativos básicos de alimentos («in situ»):

Técnicas colorimétricas.
Técnicas instrumentales básicas:

Ph.
Grado de humedad.
Grado de dureza.

e) Equipos de análisis de alimentos:

Prestaciones, características de funcionamiento, calibración y mantenimiento.

Módulo profesional 5: microbiología e higiene alimentaria

Asociado a la unidad de competencia 5: supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>5.1 Analizar los procesos de recepción y almacenamiento de alimentos, en función de las características nutricionales de los mismos, determinando cuáles son los procedimientos adecuados para optimizar su calidad higiénico-dietética.</p>	<p>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.</p>
<p>5.2 Analizar los distintos sistemas de higienización y/o conservación de alimentos precisando cuál se debe utilizar en función del tipo, grado de elaboración y destino de los mismos.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>Describir las alteraciones que sufren los alimentos durante su período de conservación detallando las consecuencias, positivas y/o negativas, en su calidad nutricional. Clasificar los procedimientos de conservación de alimentos, indicando el idóneo para cada tipo de alimento, en función de la transformación y destino del mismo. Clasificar los procedimientos de manipulación de alimentos, indicando el idóneo para cada tipo de alimento en función de la transformación y destino del mismo. Clasificar los aditivos de uso alimenticio, teniendo en cuenta el parámetro o variable que modifica en el alimento explicando su efecto sobre el mismo. Determinar el tipo de embalaje idóneo para la conservación de alimentos manipulados, considerando el material que hay que utilizar en función de las características organolépticas y estado físico del producto. Establecer las condiciones higiénicas y personales que deben cumplir los manipuladores de alimentos en función del puesto de trabajo desempeñado. Explicar los hábitos y normas higiénicas que deben realizar las personas que trabajan manipulando alimentos de consumo humano, determinando las que resultan excluyentes para el trabajo.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
	<p>Explicar las modificaciones nutricionales que sufren los alimentos durante la interacción del agente transformador y el medio en que se produce la transformación.</p> <p>Describir las ventajas e inconvenientes de los diferentes procesos de transformación de alimentos en función de las prescripciones dietéticas e indicaciones de consumo.</p> <p>En un supuesto práctico de preparación de alimentos para el consumo, debidamente caracterizado:</p> <p>Identificar los tipos de alimentos que intervienen en la propuesta descrita.</p> <p>Proponer el procedimiento de transformación idóneo para cada tipo de alimento definido.</p> <p>Elaborar los diagramas de flujo que definen los procesos de transformación de alimentos descritos en el supuesto.</p> <p>Determinar las modificaciones, en relación a la cantidad del producto, que hay que corregir después del procedimiento de transformación elegido.</p>

CONTENIDOS BASICOS (duración 95 horas)

a) Higiene de los alimentos:

Manipuladores de alimentos:

Reglamentación.

Condiciones higiénicas.

Riesgos asociados y toxiinfecciones alimentarias.

b) Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios:

Principios fundamentales, procedimientos, materiales y aplicaciones:

Tratamientos físicos.

Tratamientos químicos.

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

c) Sistemas y métodos de regeneración de productos alimenticios:

Técnicas de rehidratación.

Técnicas de reconstitución.

Técnicas de descongelación.

d) Procedimientos de manipulación y elaboración de alimentos y de productos alimenticios:

Preelaboración:

Lavado, pelado, descascarillado, troceado.

Elaboración:

Cocción, asado, hervido, fritura, estofado.

Fundamentos teóricos de los procedimientos.

Técnicas tradicionales y no tradicionales de elaboración.

Aplicaciones y variaciones dietético-nutricionales que producen en los alimentos.

e) Microbiología y alimentos:

Microbiología general aplicada a alimentación.

Microorganismos patógenos en alimentos:

Tipos de microorganismos.

Alteraciones que producen.

Microorganismos beneficiosos: fermentaciones, mohos superficiales.

f) Métodos de higienización de alimentos:

Por acción del calor:

UHT.

Esterilización.

Pasteurización.

Por acción del frío.

Por acción de productos químicos.

g) Sustancias tóxicas de los alimentos:

Tóxicos naturales.

Tóxicos producidos por alteración química y/u operaciones tecnológicas.

Tóxicos derivados del uso de aditivos y/o técnicas de conservación.

Módulo profesional 6: educación sanitaria y promoción de la salud

Asociado a la unidad de competencia 6: promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>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.</p>	<p>Describir los indicadores generales que miden el nivel de salud y las características sociosanitarias, de los grupos de riesgo, que pueden influir en él.</p> <p>Analizar y clasificar las normas higiénico-sanitarias que tienen influencia en el nivel de salud de las personas.</p> <p>Explicar cómo influyen sobre la salud de las personas o de los colectivos los factores de riesgo, generales y/o específicos.</p>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>6.2 Analizar técnicas de comunicación y de apoyo psicológico, precisando cuáles permiten mejor la información sanitaria adecuada a las características de los programas de acción y del grupo receptor de los mismos.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>En un supuesto práctico de estudio de grupos de riesgo, debidamente caracterizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Explicar los métodos de transmisión de información de uso común en actividades de información/formación sanitaria.</p> <p>Explicar las peculiaridades psicológicas de los grupos de riesgo, precisando los métodos adecuados para relacionarse con ellos.</p> <p>Explicar las teorías existentes sobre la comunicación y los elementos que la constituyen, precisando los canales de comunicación específicos para cada situación.</p> <p>Especificar la aplicación de medios audiovisuales describiendo los criterios de selección y aplicabilidad didáctica de los mismos.</p> <p>Explicar la relación existente entre el contenido y grado de utilización de técnicas de motivación, como elemento de refuerzo en programas educativos sanitarios.</p> <p>Explicar los elementos que forman parte de una reunión de trabajo, identificando qué técnicas potencian o regulan el desarrollo de la misma.</p> <p>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.</p> <p>Explicar el contenido de las técnicas de dinámica de grupos, aplicables a la educación, relacionando cada una de ellas con su indicación.</p> <p>Explicar los diferentes tipos de objetivos y metas para concretar programas de cambio de hábitos no saludables en las personas y/o colectivos.</p> <p>Precisar las normas «idóneas» para la redacción de objetivos y su secuenciación en función de los tipos de programas de educación sanitaria.</p> <p>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.</p> <p>Explicar los métodos de evaluación aplicables a estrategias de promoción de la salud, determinando los momentos críticos para su aplicación.</p> <p>Elaborar acciones educativas sobre diferentes situaciones «sanitarias», determinando su cronograma de aplicación en función del colectivo definido, estrategia y tiempo de ejecución.</p>

CONTENIDOS BASICOS (duración 65 horas)

a) 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.

b) Factores de riesgo:

Definición y propiedades de los factores de riesgo:

Factores de riesgo: definición y propiedades.

Riesgos sinérgicos.

Riesgos competitivos.

Cálculo de porcentajes de riesgo relativo/riesgo absoluto.

Estudio de causalidad epidemiológica.

Factores definitorios de situaciones fisiopatológicas especiales.

c) Tecnología educativa:

Técnicas de grupo aplicadas a la educación:

Conferencia.

Trabajo en grupo: pequeño, mediano y grande.

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

Recursos didácticos en educación de la salud: bases de información, programas genéricos.

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

d) Técnicas de investigación social:

Entrevista.

Cuestionario.

Sondeos.

3.3 Módulos profesionales transversales.

Módulo profesional 7 (transversal): fisiopatología aplicada a la dietética

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<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>	<p>Relacionar las funciones básicas del aparato digestivo con las repercusiones nutricionales producidas por las alteraciones patológicas.</p> <p>Explicar los principales síndromes de alteración de la deglución, relacionando los cambios actitudinales producidos con sus repercusiones sobre la alimentación.</p> <p>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.</p> <p>Precisar las funciones digestivas que realiza el intestino delgado durante el proceso de absorción de los principios inmediatos.</p> <p>Clasificar los procesos que interfieren en la motilidad y eliminación de residuos y su repercusión en el estado nutricional.</p> <p>Identificar las repercusiones de las alteraciones patológicas de otros órganos y sistemas sobre las funciones de alimentación y nutrición.</p>
<p>7.2 Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo de personas en función de sus características fisiopatológicas y conductuales.</p>	<p>Explicar los requerimientos fisiopatológicos que influyen en el estado nutricional de los pacientes.</p> <p>Explicar las características y especificaciones que debe incluir toda prescripción dietética facultativa.</p> <p>Precisar las medidas antropométricas necesarias para la correcta evaluación nutricional de un sujeto enfermo.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Explicar las operaciones que son necesarias realizar para obtener el valor de ingesta calórica idóneo, en función de diferentes situaciones fisiopatológicas.</p> <p>Describir la documentación necesaria para realizar la evolución dietética de un paciente.</p> <p>En un supuesto práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas de diferentes estados patológicos debidamente caracterizados:</p> <p>Seleccionar las tablas y valores de referencia.</p> <p>Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.</p> <p>Efectuar la historia dietética adaptada.</p> <p>Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y la superficie corporal.</p> <p>Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.</p>

CONTENIDOS BASICOS (duración 190 horas)

a) Principios de dietoterapia:

Parámetros nutricionales.

Tipos de dietas.

Formulación de una dieta adaptada.

b) Fisiopatología del aparato digestivo:

Etiopatogenia de los síndromes y enfermedades más frecuentes en:

Cavidad bucal.

Esófago/estómago.

Intestino delgado.

Intestino grueso o colon.

Páncreas exocrino.

Secreción biliar.

Repercusiones nutritivas de las alteraciones digestivas.

c) Fisiopatología de los síndromes constitucionales:

Etiopatogenia de los síndromes «constitucionales»:

Síndrome infeccioso febril.
 Síndrome neoplásico.
 Síndrome inmunodeficiente.
 Alteraciones hereditarias.

Repercusiones nutritivas.

d) Fisiopatología de «otros» aparatos y sistemas:

Etiopatogenia de los síndromes y enfermedades más frecuentes en:

Aparato locomotor.
 Aparato circulatorio.
 Aparato renal.
 Sistema globular sanguíneo.
 Sistema nervioso.

Módulo profesional 8 (transversal): relaciones en el entorno de trabajo

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
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.	<p>Identificar el tipo de comunicación utilizado en un mensaje y las distintas estrategias utilizadas para conseguir una buena comunicación.</p> <p>Clasificar y caracterizar las distintas etapas de un proceso comunicativo.</p> <p>Distinguir una buena comunicación que contenga un mensaje nítido de otra con caminos divergentes que desfiguren o enturbien el objetivo principal de la transmisión.</p> <p>Deducir las alteraciones producidas en la comunicación de un mensaje en el que existe disparidad entre lo emitido y lo percibido.</p> <p>Analizar y valorar las interferencias que dificultan la comprensión de un mensaje.</p>
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.	<p>Definir el concepto y los elementos de la negociación.</p> <p>Identificar los tipos y la eficacia de los comportamientos posibles en una situación de negociación.</p> <p>Identificar estrategias de negociación relacionándolas con las situaciones más habituales de aparición de conflictos en la empresa.</p> <p>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.</p>
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.	<p>Identificar y clasificar los posibles tipos de decisiones que se pueden utilizar ante una situación concreta.</p> <p>Analizar las circunstancias en las que es necesario tomar una decisión y elegir la más adecuada.</p> <p>Aplicar el método de búsqueda de una solución o respuesta.</p> <p>Respetar y tener en cuenta las opiniones de los demás, aunque sean contrarias a las propias.</p>
8.4 Ejercer el liderazgo de una manera efectiva en el marco de sus competencias profesionales adoptando el estilo más apropiado en cada situación.	<p>Identificar los estilos de mando y los comportamientos que caracterizan cada uno de ellos.</p> <p>Relacionar los estilos de liderazgo con diferentes situaciones ante las que puede encontrarse el líder.</p> <p>Estimar el papel, competencias y limitaciones del mando intermedio en la organización.</p>
8.5 Conducir, moderar y/o participar en reuniones, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes.	<p>Enumerar las ventajas de los equipos de trabajo frente al trabajo individual.</p> <p>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.</p> <p>Definir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.</p> <p>Describir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.</p> <p>Identificar la tipología de participantes.</p> <p>Describir las etapas del desarrollo de una reunión.</p> <p>Enumerar los objetivos más relevantes que se persiguen en las reuniones de grupo.</p> <p>Identificar las diferentes técnicas de dinamización y funcionamiento de grupos.</p> <p>Descubrir las características de las técnicas más relevantes.</p>
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.	<p>Definir la motivación en el entorno laboral.</p> <p>Explicar las grandes teorías de la motivación.</p> <p>Identificar las técnicas de motivación aplicables en el entorno laboral.</p> <p>En casos simulados seleccionar y aplicar técnicas de motivación adecuadas a cada situación.</p>

CONTENIDOS BASICOS (duración 30 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.

Etapas de un proceso de comunicación.

Redes de comunicación, canales y medios.

Dificultades/barreras en la comunicación.

Recursos para manipular los datos de la percepción.

La comunicación generadora de comportamientos.

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.
Factores que influyen en una decisión.
Métodos más usuales para la toma de decisiones en grupo.

Fases en la toma de decisiones.

d) Estilos de mando:

Dirección y/o liderazgo.

Estilos de dirección.

Teorías, enfoques del liderazgo.

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.

f) La motivación en el entorno laboral:

Definición de la motivación.

Principales teorías de motivación.

Diagnóstico de factores motivacionales.

3.4 Módulo profesional de formación en centro de trabajo.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>1. Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos o colectivos sin patología evidente, aplicando los protocolos al uso en el centro de trabajo.</p>	<p>Realizar la historia dietética para cada individuo, o de una muestra de ellos en caso de colectivos. Seleccionar el material de somatometría necesario, calibrando los que así lo requieran. Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del cliente que son necesarios para evaluar el estado nutricional. Obtener y registrar, en la historia dietética, los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del cliente. Calcular el valor de ingesta recomendado en función de los datos obtenidos y su distribución temporal. Establecer la prescripción dietética teniendo en cuenta los datos de preferencia, accesibilidad, economía, etc. obtenidos del cliente. Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido. Informar al cliente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta. Programar la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del cliente. Informar adecuadamente al facultativo sobre las incidencias o datos significativos o presuntivos de patología asociada.</p>
<p>2. Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos con patologías específicas en función de los protocolos de dietas al uso en la unidad/gabinete.</p>	<p>Realizar la historia dietética de cada paciente, o de una muestra de ellos en caso de colectivos de enfermos, con patologías específicas. Seleccionar el material de somatometría necesario para obtener los parámetros antropométricos del paciente, calibrando los equipos/aparatos que así lo requieran. Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del paciente que son necesarios para evaluar su estado nutricional. Obtener y registrar, en la historia dietética, los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del paciente. Calcular el valor de ingesta recomendado, en función de la prescripción facultativa y de los datos obtenidos, y su distribución temporal. Interpretar la prescripción dietética del facultativo, teniendo en cuenta para elaborar la dieta los datos de preferencia, accesibilidad, economía, etc., obtenidos del paciente.</p>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>3. Supervisar la recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o área de restauración colectiva.</p> <p>4. Informar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios.</p>	<p>Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido.</p> <p>Informar al paciente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta.</p> <p>Programar, a partir de las indicaciones del facultativo, la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del paciente.</p> <p>Informar al facultativo, si procede, de los cambios o modificaciones observados durante los controles efectuados sobre el seguimiento de la dieta.</p> <p>Especificar las normas de manipulación de alimentos que debe cumplir el personal del establecimiento, en sus diferentes puestos de trabajo.</p> <p>Determinar el tratamiento higiénico que hay que efectuar en función de tipo de alimentos que se consumen.</p> <p>Comprobar la calidad alimentaria de los productos en el momento de su recepción, rechazando razonadamente los que no cumplan los criterios establecidos.</p> <p>Determinar los aditivos alimenticios que hay que utilizar en función de los tipos de alimentos que se consumen y el uso al que van destinados.</p> <p>Especificar las condiciones y parámetros que definen el procedimiento de higienización que hay que emplear en función del tipo o tipos de alimentos.</p> <p>Proponer el/los procesos de transformación de alimentos que se adaptan mejor a las cualidades y necesidades nutritivas detectadas en el colectivo de referencia al que dan servicio.</p> <p>Seleccionar la documentación y materiales de apoyo que hay que utilizar en actividades de información sobre el consumo de productos con aditivos alimentarios.</p> <p>Informar sobre las ventajas e inconvenientes del consumo de ciertos tipos de alimentos naturales en determinados estados fisiológicos.</p> <p>Transmitir a colectivos de consumidores, los tipos de presentación, envasado, etiquetado y fraudes más frecuentes en el ámbito de la alimentación humana.</p> <p>Enseñar los criterios básicos que deben conocer los consumidores para poder planificar su alimentación con criterios de equilibrio dietético y variabilidad suficiente.</p>

Duración 220 horas.

3.5 Módulo profesional de formación y orientación laboral.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Determinar actuaciones preventivas y/o de protección minimizando los factores de riesgo y las consecuencias para la salud y el medio ambiente que producen.</p> <p>Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.</p>	<p>Identificar las situaciones de riesgo más habituales en su ámbito de trabajo, asociando las técnicas generales de actuación en función de las mismas.</p> <p>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.</p> <p>Proponer actuaciones preventivas y/o de protección correspondientes a los riesgos más habituales, que permitan disminuir sus consecuencias.</p> <p>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.</p> <p>Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes en el supuesto anterior.</p> <p>Realizar la ejecución de técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado), aplicando los protocolos establecidos.</p>

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACION
Diferenciar las modalidades de contratación y aplicar procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.	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.
Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.	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.
Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.	Emplear las fuentes básicas de información del 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.
Interpretar los datos de la estructura socioeconómica española, identificando las diferentes variables implicadas y las consecuencias de sus posibles variaciones.	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.
Analizar la organización y la situación económica de una empresa del sector, interpretando los parámetros económicos que la determinan.	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.

CONTENIDOS BASICOS (duración 35 horas)

a) Salud laboral:

Condiciones de trabajo y seguridad.
Factores de riesgo: medidas de prevención y protección.

Organización segura del trabajo: técnicas generales de prevención y protección.
Primeros auxilios.

b) Legislación y relaciones laborales:

Derecho laboral: nacional y comunitario.
Seguridad Social y otras prestaciones.
Negociación colectiva.

c) Orientación e inserción socio-laboral:

El proceso de búsqueda de empleo.
Iniciativas para el trabajo por cuenta propia.
Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales.
Itinerarios formativos/professionalizadores.
Hábitos sociales no discriminatorios.

d) Principios de economía:

Variables macroeconómicas e indicadores socio-económicos.
Relaciones socioeconómicas internacionales.

e) Economía y organización de la empresa:

La empresa: áreas funcionales y organigramas.
Funcionamiento económico de la empresa.

3.6 Materias del bachillerato y otros contenidos de formación de base.

3.6.1 Materias de modalidad:

Biología.

3.6.2 Otros contenidos de formación de base.

a) Osteología. Artrología. Miología:

Consideraciones generales.
Constitución del esqueleto (osteología y miología):

Cráneo y cara.
Columna vertebral.

Miembro superior.
Miembro inferior.

Fisiología general.
Patología más frecuente.

b) Esplacnología: fisiología general y patología más frecuente:

Sistema respiratorio.
Sistema cardiocirculatorio.
Aparato digestivo.
Aparato urogenital.
Neurología.
Organos de los sentidos.
Sistema nervioso central y periférico.
Endocrinología.

4. Profesorado

4.1 Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de dietética.

MODULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética	Procesos sanitarios.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
2. Alimentación equilibrada.	Procedimientos sanitarios y asistenciales.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
3. Dietoterapia.	Procesos sanitarios.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
4. Control alimentario.	Procedimientos sanitarios y asistenciales.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
5. Microbiología e higiene alimentaria.	Procedimientos sanitarios y asistenciales.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
6. Educación sanitaria y promoción de la salud.	Procesos sanitarios.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
7. Fisiopatología aplicada a la dietética.	Procesos sanitarios.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
8. Relaciones en el entorno de trabajo.	Formación y Orientación Laboral.	Profesor de Enseñanza Secundaria.
9. Formación y Orientación Laboral.	Formación y Orientación Laboral.	Profesor de Enseñanza Secundaria.

4.2 Materias del bachillerato que pueden ser impartidas por el profesorado de las especialidades definidas en el presente Real Decreto.

Materias	Especialidad del Profesorado	Cuerpo
Biología.	Procesos sanitarios.	Profesor de Enseñanza Secundaria.

4.3 Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia.

4.3.2 Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:

Procesos Sanitarios

se establece la equivalencia, a efectos de docencia, del título de:

Diplomado Universitario en Enfermería

con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.

4.3.2 Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:

Formación y Orientación Laboral

se establece la equivalencia, a efectos de docencia, del/los título/s de:

Diplomado en Ciencias Empresariales.
Diplomado en Relaciones Laborales.
Diplomado en Trabajo Social.
Diplomado en Educación Social.

con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.

5. Requisitos mínimos de espacios e instalaciones para impartir estas enseñanzas

De conformidad con el artículo 39 del Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, el ciclo formativo de formación profesional de grado superior: dietética, requiere, para la impartición de las enseñanzas definidas en el presente Real Decreto, los siguientes espacios mínimos que incluyen los establecidos en el artículo 32.1.a del citado Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio.

Espacio formativo	Superficie — m ²	Grado de utilización — Porcentaje
Taller/laboratorio	120	30
Aula polivalente	60	70

El «grado de utilización» expresa en tanto por ciento la ocupación en horas del espacio prevista para la impartición de las enseñanzas mínimas, por un grupo de alumnos, respecto de la duración total de estas enseñanzas y, por tanto, tiene sentido orientativo para el que definan las Administraciones educativas al establecer el currículo.

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

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

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

6. Convalidaciones, correspondencias y acceso a estudios universitarios

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

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

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

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

6.3. Acceso a estudios universitarios.

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

13286 REAL DECRETO 537/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Higiene Bucodental y las correspondientes enseñanzas mínimas.

El artículo 35 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo dispone que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá los títulos correspondientes a los estudios de formación profesional, así como las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Una vez que por Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, se han fijado las directrices generales para el establecimiento de los títulos de formación profesional y sus correspondientes enseñanzas mínimas, procede que el Gobierno, asimismo previa consulta a las Comunidades Autónomas, según prevén las normas antes citadas, establezca cada uno de los títulos de formación profesional, fije sus respectivas enseñanzas mínimas y determine los diversos aspectos de la ordenación académica relativos a las enseñanzas profesionales que, sin perjuicio de las competencias atribuidas a las Administraciones educativas competentes en el establecimiento del currículo de estas enseñanzas, garanticen una formación básica común a todos los alumnos.

A estos efectos habrán de determinarse en cada caso la duración y el nivel del ciclo formativo correspondiente; las convalidaciones de estas enseñanzas; los accesos

a otros estudios y los requisitos mínimos de los centros que las impartan.

También habrán de determinarse las especialidades del profesorado que deberá impartir dichas enseñanzas y, de acuerdo con las Comunidades Autónomas, las equivalencias de titulaciones a efectos de docencia según lo previsto en la disposición adicional undécima de la Ley Orgánica, de 3 de octubre de 1990, de Ordenación General del Sistema Educativo. Normas posteriores deberán, en su caso, completar la atribución docente de las especialidades del profesorado definidas en el presente Real Decreto con los módulos profesionales que procedan pertenecientes a otros ciclos formativos.

Por otro lado, y en cumplimiento del artículo 7 del citado Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, se incluye en el presente Real Decreto, en términos de perfil profesional, la expresión de la competencia profesional característica del título.

El presente Real Decreto establece y regula en los aspectos y elementos básicos antes indicados el título de formación profesional de Técnico superior en Higiene Bucodental.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia, consultadas las Comunidades Autónomas y, en su caso, de acuerdo con éstas, con los informes del Consejo General de Formación Profesional y del Consejo Escolar del Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 7 de abril de 1995,

DISPONGO:

Artículo 1.

Se establece el título de formación profesional de Técnico superior en Higiene Bucodental, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, y se aprueban las correspondientes enseñanzas mínimas que se contienen en el anexo al presente Real Decreto.

Artículo 2.

1. La duración y el nivel del ciclo formativo son los que se establecen en el apartado 1 del anexo.

2. Para acceder a los estudios profesionales regulados en este Real Decreto los alumnos habrán debido cursar las materias del Bachillerato que se indican en el apartado 3.5.1 del anexo.

Para cursar con aprovechamiento las enseñanzas del ciclo formativo, los alumnos habrán debido cursar los contenidos de formación de base que se indican en el apartado 3.5.2 del anexo. Las Administraciones educativas competentes podrán incluir estos contenidos en la materia o materias que estimen adecuado y organizarlos en la secuencia de impartición que consideren más conveniente para conseguir el efecto aprovechamiento de las enseñanzas del ciclo formativo.

3. Las especialidades exigidas al profesorado que imparta docencia en los módulos que componen este título, así como los requisitos mínimos que habrán de reunir los centros educativos son los que se expresan, respectivamente, en los apartados 4.1 y 5 del anexo.

4. Las materias del bachillerato que pueden ser impartidas por el profesorado de las especialidades definidas en el presente Real Decreto, se establecen en el apartado 4.2 del anexo.

5. Los módulos susceptibles de convalidación con estudios de formación profesional ocupacional o correspondencia con la práctica laboral son los que se especifican, respectivamente, en los apartados 6.1 y 6.2 del anexo.

Serán efectivamente convalidables los módulos que, cumpliendo las condiciones que reglamentariamente se establezcan, se determinen por acuerdo entre el Minis-