Decreto 317/1999, do 17 de novembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ó título de técnico superior en dietética.

A Lei Orgánica 1/1990, do 3 de outubro, de Ordenación Xeral do Sistema Educativo, dispón no seu artigo 4 que lles corresponde ás Administracións educativas competentes establece-los currículos dos ciclos formativos.

En aplicación do devandito artigo, de acordo coas atribucións recollidas no Estatuto de Autonomía, no Real Decreto 1763/1982 sobre traspaso de funcións e servicios da Administración do Estado á Comunidade Autónoma de Galicia en materia de educación e no Real Decreto 676/1993, do 7 de maio, que establece as directrices xerais sobre os títulos de formación profesional e as súas ensinanzas mínimas, díctase o Decreto 239/1995, do 28 de xullo, polo que se establece a ordenación xeral das ensinanzas de formación profesional e as directrices sobre os seus títulos na Comunidade Autónoma de Galicia, determinando os aspectos que deben cumpri-los currículos dos diferentes ciclos formativos.

O Real Decreto 536/1995, do 7 de abril, establece o título de Técnico Superior en Dietética e as súas correspondentes ensinanzas mínimas, en consonancia co devandito Real Decreto 676/1993.

O Real Decreto 1635/1995, do 6 de outubro, adscribe o profesorado dos Corpos de Profesores de Ensinanza Secundaria e Profesores Técnicos de Formación Profesional ás especialidades propias da formación profesional específica.

O Real Decreto 777/1998, do 30 de abril, polo que se desenvolven determinados aspectos da ordenación da formación profesional no ámbito do sistema educativo, completa a ordenación básica relativa a estas ensinanzas.

Seguindo os principios xerais que rexerán a actividade educativa, recollidos nos preceptos anteriores, o currículo dos ciclos formativos da formación profesional específica establécese de xeito que permita a adaptación da nova titulación ó eido profesional e de traballo na realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector productivo da nosa economía, tendo en conta a marxe suficiente de autonomía pedagóxica que posibilite ós centros adecua-la docencia ás características do alumnado e ó contorno sociocultural do centro.

Isto require o posterior desenvolvemento nas programacións elaboradas polo equipo docente do ciclo formativo que concrete a adaptación sinalada, tomando como referencia inmediata as capacidades profesionais que definen o perfil profesional do Título. Estas permitirán realiza-lo rol do posto de traballo en actividades específicas que producen resultados concretos, dirixi-las variacións que

se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixi-lo conxunto do traballo e acada-los obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

O currículo que se establece no presente Decreto desenvólvese tendo en conta os obxectivos xerais que fixan as capacidades que o alumnado debe acadar ó finaliza-lo ciclo formativo, e describen o conxunto de aptitudes que configura a cualificación profesional, así como os obxectivos dos distintos módulos profesionais, expresados neste Decreto como capacidades terminais elementais, que definen en termos de resultados avaliables o comportamento, saber e comprender, que se require do alumnado para acada-los logros profesionais do perfil profesional.

Estas capacidades acádanse a partir duns contidos mínimos necesarios de tipo conceptual, procedemental e actitudinal, que proporcionarán o soporte de información e destreza precisos para desenvolver comportamentos profesionais, tanto no aspecto tecnolóxico como de valoración funcional e técnica. Estes contidos son igualmente importantes xa que todos eles levan a acada-las capacidades terminais elementais sinaladas en cada módulo. Preséntanse agrupados en bloques que non constitúen un temario nin son unidades compartimentadas que teñan por si mesmas sentido, a súa estructura responde a aquilo que deberá ter en conta o profesorado á hora de elabora-las programacións de aula e a orde na que se presentan non implica secuencia.

O proxecto integrado, que se inclúe neste ciclo formativo, permite comprender globalmente os aspectos sobresaíntes da competencia profesional característica do título que foron abordados noutros módulos profesionais. Ademais, integra ordenadamente distintos coñecementos sobre organización, características, condicións, tipoloxía, técnicas e procesos que se desenvolvan nas diferentes actividades productivas do sector ó que corresponda o título e, ó mesmo tempo, permite adquirir coñecementos, habilidades, destrezas e actitudes que favorecen o desenvolvemento daquelas capacidades relacionadas coa profesión que, sendo demandadas polo contorno productivo en que radica o centro, non puideron ser recollidas no resto dos módulos profesionais.

A inclusión do módulo de formación en centros de traballo (F.C.T.) posibilita que o alumnado complete a competencia profesional acadada no centro educativo, mediante a realización dun conxunto de actividades productivas e/ou de servicios -contidos- do centro de traballo. Estas actividades de referencia poden ser modificadas ou substituídas por outras que, adaptándose mellor ó proceso productivo ou de servicios do centro de traballo, conduzan á adquisición das capacidades terminais deste módulo.

Os centros educativos disporán dun determinado número de horas que lles permitirán realiza-lo desenvolvemento curricular establecendo os obxectivos,

contidos, criterios de avaliación, secuencia e metodoloxía que respondan ás características do alumnado e ás posibilidades de formación que ofrece o seu contorno.

Por todo isto, por proposta do Conselleiro de Educación e Ordenación Universitaria, co informe do Consello Galego de Ensinanzas Técnico-profesionais e do Consello Escolar de Galicia, e logo de deliberación do Consello da Xunta de Galicia na súa reunión do día 17 de novembro de mil novecentos noventa e nove,

DISPOÑO

I. TÍTULO, PERFIL E CURRÍCULO

Artigo 1.- *Identificación do título*

1. Este Decreto establece o currículo que será de aplicación na Comunidade Autónoma Galega para as ensinanzas de formación profesional relativa ó título de Técnico Superior en Dietética, regulado polo Real Decreto 536/1995, do 7 de abril, polo que se aproban as ensinanzas mínimas.

2. A denominación, nivel de formación profesional e duración do ciclo formativo son as que se establecen no apartado 1 do anexo deste Decreto.

Artigo 2.- *Perfil profesional*

A competencia xeral, capacidades profesionais, unidades de competencia, realizacións e criterios de realización, dominio profesional, así como a evolución da competencia e a posición no proceso productivo que definen o perfil profesional do título son as que se establecen no apartado 2 do anexo deste Decreto.

Artigo 3.- *Currículo do ciclo formativo*

O currículo do ciclo formativo é o que se establece no apartado 3 do anexo deste Decreto, sendo as capacidades terminais elementais os resultados avaliables de cada módulo.

II. ORDENACIÓN ACADÉMICA E IMPARTICIÓN

Artigo 4.- *Admisión de alumnado*

Os criterios de prioridade na admisión de alumnado para acceder a este ciclo formativo en centros sostidos con fondos públicos son os que se expresan no apartado 4.1 do anexo deste Decreto.

Artigo 5.- *Profesorado*

1. As especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos que compoñen este título son as que se expresan no apartado 4.2.1 do anexo deste Decreto.

2. As materias de bacharelato que poden ser impartidas polo profesorado das especialidades relacionadas no presente título, son as que se expresan no apartado 4.2.2 do anexo deste Decreto.

3. As titulacións declaradas equivalentes a efectos de docencia, son as que se expresan no apartado 4.2.3 do anexo deste Decreto.

Artigo 6.- *Espacios e instalacións*

Os requisitos de espacios e instalacións que deben reuni-los centros educativos para a impartición do presente ciclo formativo son os que se determinan no apartado 4.3 do anexo deste Decreto.

Artigo 7.- *Validacións, correspondencias e acceso a estudios universitarios*

1. Os módulos susceptibles de validación por estudios de Formación Profesional Ocupacional ou correspondencia coa práctica laboral son os que se especifican, respectivamente, nos apartados 4.4.1 e 4.4.2 do anexo deste Decreto.

2. Sen prexuízo do anterior, por proposta dos Ministerios de Educación e Cultura e de Traballo e Asuntos Sociais, poderanse incluír, no seu caso, outros módulos susceptibles de validación e correspondencia coa formación profesional ocupacional e a práctica laboral.

3. As persoas que cursen este ciclo formativo poderán unha vez que o superen acceder ós estudios universitarios que se indican no apartado 4.4.3 do anexo deste Decreto.

Artigo 8.- *Distribución horaria*

1. Os módulos profesionais deste ciclo formativo organizaranse segundo se establece no apartado 4.5 do anexo deste Decreto.

2. As horas de libre disposición que se inclúen neste apartado serán utilizadas polos centros educativos para reforzar, nos módulos asociados a unidades de competencia, as capacidades de formación profesional de base ou de formación profesional específica, para lles dar resposta ás características dos alumnos, e ter en

conta as necesidades de desenvolvemento económico, social e de recursos humanos do seu contorno socioproductivo.

Disposición adicional única

A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria poderá adecua-las ensinanzas deste ciclo formativo ás peculiares características da educación a distancia e da educación de persoas adultas, así como ás características dos alumnos con necesidades educativas especiais.

Disposición derradeira primeira

Autorízase o conselleiro de Educación e Ordenación Universitaria para dictar cantas disposicións sexan precisas, no ámbito das súas competencias, para a execución e desenvolvemento do disposto no presente Decreto.

Disposición derradeira segunda

O presente Decreto entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no "Diario Oficial de Galicia".

Santiago de Compostela, dezasete de novembro de mil novecentos noventa e nove.

Manuel Fraga Iribarne

Presidente

Celso Currás Fernández

Conselleiro de Educación e Ordenación Universitaria

ANEXO

1 Identificación do título

- Denominación: Dietética.
- Nivel: Formación Profesional de Grao Superior.
- Duración: 2000 horas.

2 Perfil profesional

2.1 Competencia xeral

Os requirimentos xerais de cualificación profesional do sistema productivo para este técnico son:

- Elaborar dietas adaptadas a persoas e/ou colectivos e controla-la calidade da alimentación humana analizando os seus comportamentos alimentarios e as súas necesidades nutricionais.
- Programar e aplicar actividades educativas que melloren os hábitos de alimentación da poboación, baixo a supervisión correspondente.

2.2 Capacidades profesionais

2.2.1 Capacidades técnicas

- Identifica-las necesidades nutricionais da poboación en xeral, elaborando dietas adaptadas a ela e realiza-lo seu seguimento.
- Elaborar dietas adaptadas a persoas e/ou colectivos con patoloxías específicas , interpretando e seguindo as prescripcións medico-dietéticas e realizando o seu seguimento.
- Determina-la calidade alimentaria e hixiénico-sanitaria dos alimentos, aplicando técnicas analíticas sinxelas; interpretar resultados analíticos e informar, elaborando e/ou propondo medidas correctoras.
- Controla-la conservación, manipulación e transformación de alimentos de consumo humano, detectando os riscos para a saúde e propondo medidas correctoras.
- Participar no deseño e aplicar, ó seu nivel, programas e estratexias de promoción da saúde para promover actitudes e hábitos preventivos e hixiénico-sanitarios na poboación.
- Realizar, ó seu nivel, a xestión da unidade ou gabinete, xestionando o ficheiro de pacientes e clientes, a adquisición, almacenamento, reposición e mantemento do instrumental e material, e obtendo os informes técnicos e resumos de actividades.

2.2.2 Capacidades para afrontar continxencias

- Previ-los riscos laborais asociados, tanto persoais como das instalacións, aplicando medidas de hixiene e de protección.
- Responder ante as continxencias, formulando posibles solucións e resolvendo os problemas xurdidos na realización do traballo.

2.2.3 Capacidades para a dirección de tarefas

- Avalia-la influencia que os hábitos alimentarios e o estado nutricional das persoas teñen sobre a saúde/enfermidade, explicando os aspectos preventivos, asistenciais e rehabilitadores.
- Manter-la funcionalidade e mellora-lo rendemento da unidade ou gabinete de traballo coidando, ó seu nivel, dos aspectos organizativos, humanos, materiais e funcionais.
- Organizar e/ou programar, ó seu nivel, o traballo da unidade ou gabinete, adaptando procedementos, producindo información ou instruccións e previndo, asignando ou distribuíndo tarefas, recursos e materiais.
- Valora-la interrelación das persoas cos estados de saúde/enfermidade e precisa-los seus aspectos asistenciais, preventivos e rehabilitadores.
- Posuír unha visión xeral e integrada da área sanitaria na que se inscribe o seu campo ocupacional, nos seus aspectos organizativos, funcionais e administrativos.

2.2.4 Capacidades para adaptarse ó medio

- Participar na posta a punto de novas técnicas, en proxectos de investigación e en programas de formación continuada, así como propor medidas relacionadas coa eficacia e a seguridade no traballo.
- Colaborar cos membros do equipo de traballo no que está integrado, asumindo as súas responsabilidades, cumprindo os obxectivos asignados e mantendo o fluxo de información axeitado.
- Adaptarse ás novas situacións laborais como consecuencia de innovacións tecnolóxicas e organizativas introducidas na súa área laboral.

2.3 Responsabilidade e autonomía nas situacións de traballo

A este técnico, no marco das funcións e obxectivos asignados por técnicos e/ou profesionais de nivel superior ó seu, requiriránselle nos campos ocupacionais concernidos, polo xeral, as capacidades de autonomía en:

- Planificación, organización, xestión e funcionamento dos recursos humanos e materiais asignados á unidade/gabinete de dietética.
- Identificación das necesidades dietéticas de clientes, xa sexan estes individuos ou colectivos de persoas.
- Elaboración de dietas e/ou menús adaptados ás necesidades de pacientes/clientes.
- Control de calidade dos procesos de conservación, transformación e manipulación de alimentos que lle son asignados.
- Confección de enquisas e cuestionarios de captación de gustos e de seguimento e adaptación da dieta.
- Realización de estudios de campo sobre alimentación da poboación.
- Realización de análises da calidade dos alimentos en puntos de consumo utilizando "kits" e equipos sinxelos.
- Interpretación dos resultados e emisión de informes concretando medidas correctoras.

- Definición, planificación, xestión e aplicación de programas e estratexias de educación sanitaria e promoción da saúde a distintos colectivos.

2.4 Unidades de competencia

1. Organizar e xestionar, ó seu nivel, a área de traballo asignada na unidade/gabinete.
2. Elaborar e supervisar dietas adaptadas a persoas e colectivos, segundo as súas necesidades nutricionais.
3. Elaborar e supervisar dietas adaptadas a pacientes e colectivos, segundo a súa patoloxía específica.
4. Controlar e supervisa-la composición cualitativa dos alimentos para determina-la súa calidade hixiénico-dietética.
5. Supervisa-la conservación, manipulación e transformación dos alimentos de consumo humano.
6. Promove-la saúde das persoas e a comunidade a través da educación alimentaria, mediante actividades de promoción e educación para a saúde.

2.5 Realizacións e dominios profesionais

2.5.1 Unidade de competencia 1: Organizar e xestionar, ó seu nivel, a área de traballo asignada na unidade/gabinete

Nº	Realizacións	Criterios de realización
1.1	Organizar, desenvolver e xestionar un ficheiro de pacientes/clientes, tendo en conta as diferentes necesidades de atención e nivel de documentación que se manexa.	• Creouse unha base de datos con capacidade para conter toda a información sobre pacientes ou clientes xerada no servicio, unidade ou gabinete. • Os datos de filiación e datos clínicos do paciente ou cliente e datos da entidade responsable da prestación, foron rexistrados na forma e lugar establecidos nas normas internas e verificouse que os datos rexistrados corresponden ó paciente ou cliente. • Informouse correctamente o paciente sobre o lugar, data, horario e preparación previa requirida, seguindo as pautas marcadas e o plan de tratamento. • As modificacións que xurdiran sobre a data e hora da cita foron comunicadas ó paciente ou cliente coa antelación suficiente. • O paciente ou cliente acudiu á unidade ou servicio o día e hora fixados na cita previa e recibiu un trato correcto e cordial.
1.2	Xestiona-lo plan de mantemento dos equipos e maquinaria do servicio, unidade ou gabinete.	• Estableceuse o plan de mantemento dos equipos e maquinaria, confeccionándose unha ficha na que figuran as datas de revisión, elementos que hai que substituír e persoas encargadas. • As revisións dos equipos e maquinaria axustáronse ós prazos previstos, encontrándose potencialmente os equipos en estado operativo no momento de ser requiridos.
1.3	Planificar e xestiona-lo almacenamento, reposición e adquisición, no seu ámbito de competencia, do instrumental e material utilizado na unidade, servicio ou gabinete.	• Comprobouse que o nivel de existencias dos materiais é o adecuado para cubrir en todo momento as necesidades do servicio, unidade ou gabinete e, en caso contrario, formulouse o pedido correspondente. • Comprobouse que o material recibido coincide co solicitado, tanto en cantidade como en calidade. • Distribuíuse o material necesario para o funcionamento das distintas áreas de traballo, segundo as necesidades propias de cada unha delas.

1.4	Crear, desenvolver e manter boas relacións con pacientes ou clientes reais ou potenciais.	• Os pacientes ou clientes son atendidos cun trato dilixente e cortés e na marxe de tempo prevista. • Respondeuse satisfactoriamente á súa demanda, promovendo as futuras relacións. • Comunicouse ós pacientes ou clientes calquera modificación ou innovación do servicio, unidade ou gabinete que poida ser do seu interese.
1.5	Obte-los informes e resumos de actividades mediante o tratamento da información da base de datos.	• A emisión de informes realízase dentro do tempo establecido nos protocolos, dependendo da solicitude e da área de traballo, e contén tódolos items establecidos. • Os datos xerados foron correctamente introducidos nas bases informáticas, cos criterios e periodicidade establecidos e previa confirmación deles. • Efectuáronse adecuadamente as operacións e/ou cálculos estatísticos que permiten elabora-los resumos de actividades do servicio, unidade ou gabinete, expresando os resultados nas súas medidas adecuadas.
1.6	Interpretar información científico-técnica (procesos de análise, de calidade, manuais de procedementos e equipos,...) e adaptar procedementos, producindo información oral ou escrita que permite a execución da actividade cos niveis de calidade establecidos, optimizando os recursos asignados.	• A información e as instruccións escritas son claras, precisas e adaptadas ós medios da unidade. • A información producida, concreta, nun caso: – A técnica que debe empregarse. – Os equipos e instrumentos que interveñen. – A secuencia e operacións precisas. – Os parámetros que cómpre controlar. – O material auxiliar. – A necesidade de calibracións.
1.7	Programa-lo traballo da unidade ou gabinete previndo, asignando ou distribuíndo, tarefas, equipos, recursos e/ou tempos de execución, no seu ámbito de competencia.	• Nun caso práctico, a programación permite cumprir cos prazos de entrega ou satisface-las necesidades de asistencia. • A programación asigna eficazmente e optimiza os recursos. • A programación ten en conta as características de aprovisionamento e permite preve-las súas necesidades. • A programación integra tódalas fases e obxectivos e conxuga adecuadamente as necesidades e situación operativa de medios, recursos humanos e materiais.

Dominio profesional

Medios de producción

- Equipos de recollida, conservación e transporte de mostras. Equipos portátiles de análise. Equipos de somatometría.

Tratamento da información

- Sistemas de arquivo e almacenamento de documentos e informes. Instrumentos de cálculo, impresos, fichas. Sistemas de arquivo, tratamento de datos.

Resultados e/ou productos obtidos

- Unidade ordenada e cos equipos e material adecuados en variedade, número e estado operativo. Pedidos de equipos, materiais e/ou reactivos. Arquivo manual e informático. Boletíns analíticos e informes. Resumos de actividades.

Procesos, métodos e procedementos

- Protocolos normalizados de fluxo de información. Protocolos normalizados de sistemas de arquivo e actualización de información. Normas de seguridade e hixiene (colocación de reactivos e material).

Información

- Solicitudes. Historia ou ficha clínica. Albarás. Catálogos de productos, material, reactivos e aparellos. Normas de limpeza e conservación. Listados de material e reactivos. Plan de mantemento de equipos. Albarás de material e/ou reactivos. Resultados analíticos.

Persoal e/ou organización destinataria

- Xefe da unidade ou gabinete. Provedores de reactivos e materiais. Subministracións centrais. Servicios técnicos dos equipos. Servicios clínicos.

2.5.2 Unidade de competencia 2: Elaborar e supervisar dietas adaptadas a persoas e colectivos, segundo as súas necesidades nutricionais

Nº	Realizacións	Criterios de realización
2.1	Realiza-la caracterización dietética específica dunha persoa ou colectivo.	• Para a elaboración da enquisa dietética definíronse tódolos items que cómpre coñecer, en función das peculiaridades socioculturais, posibilidades económicas, laborais e de actividade da persoa ou colectivo que hai que estudiar. • Rexistráronse e tivéronse en conta para a elaboración da dieta os datos obtidos da enquisa dietética e de captación de gustos do paciente ou cliente. • Valoráronse os datos obtidos nos estudios antropométricos (peso, altura, pregamentos cutáneos, conductividade eléctrica) realizados ó paciente ou cliente para determina-las súas necesidades nutricionais. • Identificáronse adecuadamente e tivéronse en conta outras características persoais (idade, sexo e tipo de actividade física ou intelectual) que inflúen na valoración do estado nutricional e os requirimentos nutritivos do individuo ou colectivo.
2.2	Elaborar "dietas tipo" en función da idade, actividade e características fisiolóxicas ou funcionais do individuo ou colectivo.	• Identificáronse previamente os requirimentos nutricionais do individuo ou colectivo a partir dos datos recollidos nas enquisas e estudios somatométricos e de actividade, utilizando as táboas de requirimentos nutritivos e os soportes adecuados, para determina-lo aporte calórico que debe incorporarse á futura dieta. • Os alimentos necesarios para a elaboración dunha dieta equilibrada foron seleccionados valorando: – A súa composición, función e orixe. – O tipo de nutrientes que aportan: auga, sales minerais, hidratos de carbono, lípidos, proteínas e vitaminas. – As necesidades nutritivas do individuo ou colectivo. – As características socio-culturais e as posibilidades económicas do individuo ou colectivo. – O carácter estacional dos alimentos. • Elaborouse a dieta, utilizando as táboas de composición de alimentos e os soportes adecuados, tendo en conta os requirimentos nutricionais identificados previamente, así como as preferencias alimenticias individuais ou colectivas, extraídas do estudio e valoración dos datos aportados polas enquisas realizadas.

- As dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, e de elaboración sinxela e incorporan posibilidades de substitución dos alimentos indicados, conservando o valor nutritivo da dieta e cubrindo os requirimentos nutricionais do individuo.

2.3 Realiza-lo seguimento e comproba-la aceptación das dietas prescritas, tanto a individuos como a colectivos.

- Realizouse a enquisa para o seguimento, obténdose os datos precisos (opinión do usuario) sobre as características dos alimentos incluídos na dieta: presentación, tratamento culinario, variabilidade de alimentos e problemas de adaptación por parte do paciente.
- Adaptouse a dieta, se procede, ós datos obtidos nas enquisas de aceptación e seguimento realizadas ó paciente ou colectivo, quedando resoltas tódalas posibles dificultades detectadas.

Dominio profesional

Tratamento da información

- Programas informáticos aplicados á dietética. Táboas de requirimentos nutritivos. Táboas de composición de alimentos.

Equipos

- Equipos de somatometría: báscula, medidor de altura, medidores de pregamentos cutáneos, medidores da proporción de tecidos do organismo por conductividade eléctrica.

Resultados e/ou productos obtidos

- Dietas individuais adaptadas. Dietas adaptadas ós distintos colectivos.

Información

- Táboas de requirimentos nutritivos. Táboas de composición de alimentos. Táboas de necesidades nutricionais fisiolóxicas. Estudios somatométricos.

Persoal e/ou organización destinataria

- Paciente ou cliente. Xefe da unidade de dietética. Servicios ou empresas de restauración.

2.5.3 Unidade de competencia 3: Elaborar e supervisar dietas adaptadas a pacientes e colectivos, segundo a súa patoloxía específica

Nº	Realizacións	Criterios de realización
3.1	Interpreta-la prescripción dietética establecida.	• Interpretáronse tódalas especificacións dietéticas e prescripcións realizadas, solicitándose a aclaración oportuna ó facultativo en caso de dúbida. • Téñense en conta, tanto na elaboración como no control da súa calidade, os datos e informacións que poden modifica-la elaboración das dietas. • A prescripción médica foi rexistrada no soporte adecuado.
3.2	Realiza-la caracterización dietética de cada paciente ou cliente..	• Para a elaboración da enquisa dietética definíronse tódolos items que cómpre coñecer, en función das peculiaridades socioculturais, posibilidades económicas, laborais e de actividade da persoa ou colectivo que hai que estudiar, cubrindo tódalas variables que inflúen sobre a dieta que se vai realizar. • Valoráronse tódolos datos precisos para a elaboración da dieta que se obteñen do estudio dos resultados da enquisa dietética do paciente. • Foron tidos en conta os datos obtidos nos estudios somatométricos e nas probas funcionais realizadas ó paciente para determina-las súas necesidades nutricionais.
3.3	Elaborar dietas adaptadas a cada paciente segundo a súa patoloxía específica, seguindo a prescripción dietética.	• Seleccionáronse os alimentos necesarios para a elaboración dunha dieta equilibrada valorando: – A súa composición, función e orixe. – O tipo de nutrientes que aportan: auga, sales minerais, hidratos de carbono, lípidos, proteínas e vitaminas. – As necesidades nutritivas e/ou restriccións en función da patoloxía que presente o individuo. – As características socio-culturais e posibilidades económicas do individuo. – O carácter estacional dos alimentos. • Elaborouse a dieta prescrita tendo en conta as características somatométricas, funcionais, fisiolóxicas e patolóxicas do paciente, así como as súas preferencias alimenticias, extraídas do estudio e valoración dos datos aportados polas enquisas realizadas. • Utilizáronse as táboas de requirimentos nutritivos e os soportes adecuados para a elaboración da dieta específica para cada patoloxía, observándose as

acotacións e modificacións emanadas da prescripción médica.

- As dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, e de elaboración sinxela e incorporan posibilidades de substitución dos alimentos indicados, conservando o valor nutritivo da dieta, cobren os requirimentos nutricionais da persoa e adáptanse á patoloxía específica.

3.4 Elaborar "dietas tipo" en función dos procesos fisiopatolóxicos que poidan afectar ós distintos colectivos.

- Téñense en conta, tanto na elaboración como no control da súa calidade, os datos do proceso fisiopatolóxico, que poden modificar ou altera-la elaboración da dieta.
- Téñense en conta as características psicolóxicas predominantes dos colectivos con patoloxías especiais, para a elaboración das dietas.
- As dietas elaboradas adáptanse ós requirimentos nutricionais dos diversos colectivos afectados por patoloxías concretas.
- As dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, de elaboración sinxela e incorporan posibilidades de substitución dos alimentos indicados, conservando o valor nutritivo da dieta e cubrindo os requirimentos nutricionais do colectivo.

3.5 Realiza-lo seguimento e comproba-la aceptación das dietas prescritas, tanto a individuos como a colectivos.

- Realizouse a enquisa para o seguimento, obténdose os datos precisos (opinión do usuario) sobre as características dos alimentos incluídos na dieta: presentación, tratamento culinario, variabilidade de alimentos e problemas de adaptación por parte do paciente.
- Adaptouse a dieta, se procede, ós datos obtidos nas enquisas de aceptación e seguimento realizadas ó paciente ou colectivo, quedando resoltas tódalas posibles dificultades detectadas.
- Os informes e indicacións do facultativo sobre os efectos médicos da dieta elaborada, unha vez consumida por un paciente ou colectivo afectado por unha patoloxía concreta, son avaliados e serven de modificadores directos da dieta elaborada ou como confirmación definitiva da súa idoneidade.

Dominio profesional

Tratamento da información

- Programas informáticos aplicados á dietética. Táboas de requirimentos nutritivos. Táboas de composición de alimentos.

Equipos

- Equipos de somatometría: báscula, medidor de altura, medidores de pregamentos cutáneos, medidores da proporción de tecidos do organismo por conductividade eléctrica.

Resultados e/ou productos obtidos

- Dietas individuais adaptadas a pacientes con patoloxía específica. Dietas adaptadas a colectivos afectados patoloxías específicas.

Información

- Táboas de requirimentos nutritivos. Táboas de composición de alimentos. Táboas de necesidades nutricionais fisiolóxicas e patolóxicas. Estudios somatométricos. Prescripción dietética.

Persoal e/ou organización destinataria

- Paciente ou cliente. Xefe da unidade de dietética. Servicios ou empresas de restauración.

2.5.4 Unidade de competencia 4: Controlar e supervisa-la composición cualitativa dos alimentos para determina-la súa calidade hixiénico-dietética

Nº	Realizacións	Criterios de realización
4.1	Realiza-lo mantemento preventivo e de uso, controla-las reparacións, comproba-lo funcionamento e realizar calibracións de rutina dos equipos ó seu cargo, seguindo o procedemento establecido e a ficha de mantemento.	• Realizouse o mantemento preventivo do equipo e aparellos de medida axustándose ó procedemento recomendado polo fabricante e á ficha de mantemento. • Comprobouse o adecuado funcionamento dos equipos despois de efectuarse as reparacións por parte dos técnicos de mantemento. • Verificouse que as calibracións de rutina efectuadas nos equipos se axustan ós protocolos normalizados de traballo. • Comprobouse que todo o material está preparado para o seu uso inmediato.
4.2	Programa-la toma de mostras para a realización de análise de alimentos "in situ".	• Seleccionáronse adecuadamente os puntos de mostraxe en función dos riscos hixiénico-sanitarios e do cumprimento dos requisitos e criterios legais. • Elaborouse un cronograma adecuado e realista das actividades, adaptado á toma de mostras e determinacións analíticas que hai que realizar. • Preparáronse adecuadamente os impresos, materiais de toma de mostras e medidores portátiles, para a toma de mostras e a realización de análise "in situ" de alimentos.
4.3	Obter mostras de alimentos, de acordo coas condicións de calidade establecidas.	• Identificouse correctamente o punto de mostraxe, polas súas características de punto crítico e segundo as ordes recibidas. • Efectuouse a toma de mostras tendo en conta o tipo de alimento e os parámetros que hai que investigar. • Realizouse a toma de mostras en cantidade, condicións e co instrumental adecuado para cada tipo de alimento. • As mostras foron claramente identificadas e etiquetadas.
4.4	Realizar técnicas analíticas "in situ" dos alimentos, mediante equipos medidores e técnicas estandarizadas.	• Realizouse a posta a punto dos equipos medidores portátiles, en función do tipo de alimento e parámetros que hai que medir. • Determináronse os valores analíticos mediante a correcta aplicación dos protocolos técnicos normalizados de análises "in situ" de alimentos.

		• Anotáronse e rexistráronse os resultados obtidos nos impresos normalizados correspondentes.
4.5	Envasar, conservar, transportar, rexistrar e remiti-las mostras tomadas ó laboratorio de análise, nas condicións adecuadas.	• Realizouse o envasado, etiquetado e precintado da mostra de acordo coas normas legais e de procedemento. • Rexistráronse e remitíronse as mostras ó laboratorio conforme ós protocolos establecidos. • O transporte e conservación das mostras realizouse de forma que se garanta a súa inalterabilidade ata a súa recepción no laboratorio.
4.6	Interpretar e rexistra-los datos analíticos obtidos no estudio.	• Os resultados analíticos anotáronse nas correspondentes follas de traballo. • Interpretáronse os resultados obtidos dos estudios analíticos, elaborándose un informe no que constan as posibles medidas correctoras. • Os datos xerados foron correctamente introducidos nas bases informáticas, cos criterios e periodicidade establecidos, previa validación deles.

Dominio profesional

Medios de producción

- Kits de análise. Equipos de recollida, conservación e transporte de mostras. Equipos portátiles de análise. Instrumentos de cálculo, impresos, fichas e sistemas de arquivo e tratamento de datos. Sistemas de xestión de datos manual e informático.

Resultados e/ou productos obtidos

- Datos analíticos sobre os alimentos estudiados. Cronograma de traballo. Proposta de actuacións correctoras dos déficit hixiénico-dietéticos detectados.

Procesos, métodos e procedementos

- Técnicas cualitativas e cuantitativas de análises "in situ" de mostras alimentarias (procedementos adaptados de calibración de equipos, medición, análise e cálculos). Protocolos normalizados de xestión de mostras e resultados.

Información

- GLPs (boas prácticas de laboratorio). Listados de traballo e especificacións técnicas de estudios analíticos. Manual operativo dos equipos. Fichas de mostras. Bases de datos. Código alimentario.

Persoal e/ou organización destinataria

- Xefe ou persoal de laboratorio. Xefe ou persoal da unidade de control de calidade dos alimentos.

2.5.5 Unidade de competencia 5: Supervisa-la conservación, manipulación e transformación dos alimentos de consumo humano

Nº	Realizacións	Criterios de realización
5.1	Supervisa-la recepción dos alimentos adquiridos, comprobando a súa calidade hixiénica e a súa adecuación ás pautas prescritas.	• Os alimentos adquiridos coinciden, en canto a tipo, cos definidos polo servicio de dietética. • A calidade organoléptica dos alimentos e o seu estado de conservación, son os requiridos para o seu consumo.
5.2	Supervisa-los procesos de almacenamento e conservación dos alimentos de consumo humano, garantindo a súa calidade hixiénico-dietética.	• Comprobouse que os alimentos foron almacenados e conservados utilizando as técnicas (diminución de temperatura, aumento de temperatura, axentes químicos, radiacións, fermentación, diminución da actividade da auga e humidade relativa) e medios (condicións de luz e tempo) máis apropiados para o alimento que hai que conservar. • Minimizáronse as perdas de valor nutritivo dos alimentos, provocadas polo almacenamento, conservación, preparación e distribución dos alimentos, ó definirse os procesos ós que debe someterse cada tipo de alimento.
5.3	Controlar, manter e vixia-los sistemas de hixienización dos alimentos, segundo normas de calidade.	• Controláronse os sistemas de hixienización conforme ás recomendacións do fabricante ou provedor. • Supervisáronse as condicións microbiolóxicas dos alimentos e comprobouse que son as mínimas esixibles.
5.4	Controlar e vixia-la manipulación de alimentos de consumo humano para evita-la súa posible contaminación e mante-las súas características nutritivas.	• Os alimentos foron manipulados durante o seu proceso de conservación e transformación en condicións óptimas de antisepsia e temperatura para evita-la súa contaminación e alteración organoléptica e mante-lo seu valor nutritivo. • As condicións hixiénicas do persoal encargado da distribución de alimentos cumpren os requisitos legais. • As técnicas de manipulación-conservación de alimentos (salgadura, afumado e adobado) realizáronse no momento, tempo, forma, condicións hixiénicas e condimentos empregados que require cada tipo de alimento, cumprindo os criterios dietéticos marcados nas fichas dietéticas dos distintos alimentos. • Supervisouse a actuación dos manipuladores en canto ás condicións hixiénicas que deben cumprir (vestiario, hixiene e hábitos de traballo) e transmitíuselle-la importancia do seu traballo no mantemento da salubridade dos alimentos.

5.5	Supervisa-lo proceso de transformación dos alimentos para consumo humano.	• Os procesos de transformación, preparación e cociñado de alimentos de consumo humano realizáronse en condicións de hixiene e aplicando os procesos prefixados para adecua-los alimentos ás indicacións dos menús. • Os procesos predefinidos de cociñado dos alimentos son os correctos en canto a tempo de duración e temperatura de realización.
5.6	Revisar, controlar e supervisa-las condicións hixiénico-sanitarias dos alimentos e das instalacións (cociñas e comedores colectivos).	• Os comedores colectivos cumpren a normativa legal vixente canto á seguridade e hixiene das instalacións. • A limpeza da cociña e da ferramenta cumpre os requisitos mínimos esixibles pola lexislación vixente. • Controlouse a correcta preparación e servicio de comidas, cumprindo as consideracións hixiénico-sanitarias dos alimentos, a variedade, a presentación e os requirimentos dietéticos.

Dominio profesional

Equipos e instalacións

- Sistemas de hixienización de alimentos. Sistemas de conservación de alimentos. Instalacións de transformación e consumo de alimentos: cociñas, comedores colectivos, establecementos de consumo de alimentos e bebidas.

Tipos de alimentos

- Especies e alimentos de orixe vexetal: froitas, hortalizas e verduras, legumes e cereais. Especies e alimentos de orixe animal: carnes, peixes e mariscos. Productos lácteos. Fariñas e derivados. Conservas e salgaduras. Alimentos precociñados e cociñados. Alimentos refrixerados e conxelados.

Resultados e/ou productos obtidos

- Propostas de actuacións correctoras de déficit hixiénico-dietéticos.

Procesos, métodos e procedementos

- Esterilización. Pasteurización. Uperisación. Conxelación. Refrixeración. Desecación. Evaporación. Concentración. Liofilización. Salgadura. Afumado. Adobado. Técnicas culinarias.

Información

- Listado de alimentos elaborado polo servicio de dietética. Normativa hixiénico-sanitaria de manipuladores de alimentos e de instalacións de preparación e distribución de alimentos.

Persoal e/ou organización destinataria

- Servicios e persoal de restauración. Xefe da unidade de hixiene dos alimentos. Provedores de alimentos.

2.5.6 Unidade de competencia 6: Promove-la saúde das persoas e a comunidade a través da educación alimentaria, mediante actividades de promoción e educación para a saúde

Nº	Realizacións	Criterios de realización
6.1	Realizar estudios sobre os hábitos alimentarios dun grupo de poboación.	• A enquisa alimentaria foi deseñada tendo en conta os factores de risco que se pretenden estudiar e/ou as indicacións da administración sanitaria e recolle as características socioeconómicas, socioculturais, relixiosas, de idade, sexo e actividade física da poboación que hai que estudiar. • A mostra seleccionada para a aplicación das enquisas é representativa do conxunto da poboación que hai que estudiar. • Elaborouse, mediante o procesado dos datos recompilados, un mapa alimentario representativo dos hábitos alimentarios da poboación. • O estudio do mapa alimentario permite a elaboración de conclusións e proposta de actuacións correctoras para corrixi-los déficit nutricionais detectados.
6.2	Elaborar e programar actividades educativas sobre etiopatoxenia e prevención de patoloxías asociadas a desordes alimentarios, proporcionando información e coñecementos de saúde alimentaria a outros axentes sanitarios e á comunidade.	• O nivel de comprensión das persoas receptoras e a súa capacidade de adquiri-la información foi valorado adecuadamente. • A información programada inclúe as causas, consecuencias, evolución e formas de prevención e tratamento das enfermidades nutricionais máis comúns.
6.3	Educar e motiva-las persoas en pautas de alimentación saudables.	• A técnica de apoio psicolóxico seleccionada correspóndese coa conducta e actitude que presentan as persoas que hai que formar. • A información emitida é pertinente e relevante, foi transmitida na forma e cantidade adecuada ó caso e adáptase ó nivel de comprensión das persoas receptoras. • Emitiuse información a entidades e grupos de poboación e respondéronse de forma comprensible tódalas demandas de información, comprobándose a súa asimilación polas persoas e entidades receptoras. • As persoas formadas coñecen: – A influencia dunha alimentación sa e equilibrada e a repercusión dunha mala alimentación, por exceso ou por defecto, sobre a súa saúde. – As principais funcións e características das substancias nutritivas que compoñen os alimentos.

– Os grupos de alimentos e a súa composición semicuantitativa en substancias nutritivas.

- As persoas formadas son capaces de programa-la súa alimentación de forma adecuada para a súa saúde.

6.4 Desenvolver e impulsar estratexias encamiñadas á promoción da saúde dunha comunidade e actuar como dinamizador de actividades de educación alimentaria en colectivos con diferentes niveis de formación e motivación.

- As accións que permiten desenvolver e aplica-la estratexia planificáronse e realizáronse en colaboración coas persoas implicadas no proceso.
- Utilizáronse as técnicas de animación e dinámica de grupo precisas, nas situacións que así o requiran.
- No desenvolvemento e seguimento das actividades comprobouse que se alcanzan os obxectivos previstos.

6.5 Educa-las persoas e colectivos no consumo de productos alimentarios.

- Explicáronse os diferentes tipos de presentación dos alimentos e a súa repercusión no prezo do producto e as normas de etiquetado e interpretación da súa información.
- As vantaxes e riscos dos aditivos alimentarios foron comunicados ás persoas e colectivos para o seu coñecemento.
- Explicáronse as principais adulteracións alimentarias, o concepto de sucedáneos e a utilización de ámbolos dous no fraude alimentario.
- As persoas e os colectivos foron informados sobre os dereitos e obrigas dos consumidores, así como dos conductos regulamentarios para a demanda de inspeccións e denuncias.

Dominio profesional

Materiais e productos intermedios

- Enquisas de captación de gustos, de aceptación e de seguimento.

Resultados e/ou productos obtidos

- Persoas formadas, motivadas e que son capaces de recoñece-la calidade e contido dos alimentos que consumen. Enquisas cubertas.

Procesos, métodos e procedementos

- Medios audiovisuais. Técnicas de enquisa. Técnicas de entrevista persoal. Técnicas de información e comunicación. Técnicas de orientación da conducta.

Información

- Manuais e folletos sobre alimentación. Dietas e hábitos de hixiene e alimentación da poboación. Normas de etiquetado. Guía do consumidor.

Persoal e/ou organización destinataria

- Grupos de poboación. Autoridades e administracións sanitarias e non sanitarias. Outros sanitarios. Departamentos de saúde comunitaria.

2.6 Evolución da competencia profesional

2.6.1 Cambios nos factores tecnolóxicos, organizativos e económicos

Os cambios previsibles na evolución da competencia deste profesional son:

- Maior grao de participación nos procesos preventivos de atención primaria. A poboación tenderá, á medida que incremente o seu nivel de vida e tome conciencia do papel que lle corresponde no mantemento e desenvolvemento da súa saúde, que hai que mellorar progresivamente as súas pautas de alimentación, o que implicará un incremento da demanda dos servicios deste profesional, podendo chegar a ser necesaria a súa intervención, en maior ou menor grao, en tódalas actividades de restauración colectiva (hoteis, restaurantes, residencias xerais e xerátricas, garderías, comedores escolares, de empresas, etc.), para mellora-la calidade hixiénica e dietética da alimentación de grandes colectivos.
- Maior grao de inserción en atención especializada. O incremento dos servicios ou unidades de dietética e nutrición, previsible a medio prazo, xerará a necesidade de persoal técnico especializado en alimentación e nutrición.
- O uso xeneralizado da informática aplicada no desenvolvemento das súas actividades profesionais, planificación, xestión, elaboración de dietas e o seu seguimento, elaboración de informes, esixirá un mellor manexo dos equipos e medios informáticos.

2.6.2 Cambios nas actividades profesionais

A maior importancia que se lle recoñece á alimentación a curto e a medio prazo, como cofactor xerador de estados de saúde e estados deficitarios ou patolóxicos, implicará unha maior actividade no terreo da promoción da saúde en relación co fomento de hábitos saudables alimenticios.

A necesidade de elaborar mapas alimentarios, que nos afasten da influencia anglosaxona na adquisición dos nosos hábitos alimentarios e que nos permitan coñecer e valora-las vantaxes e inconvenientes reais da nosa dieta mediterránea, determinará unha maior tendencia á realización de estudios de campo e epidemiolóxicos de carácter alimentario.

2.6.3 Cambios na formación

Para a correcta formación deste profesional:

- Requiriranse maiores coñecementos de psicoloxía aplicada para facilita-la adaptación dos pacientes ou clientes ás dietas e hábitos hixiénico-dietéticos aconsellados.
- Requerirase unha crecente capacidade no manexo de grupos e colectivos para inducir nestes actitudes de autocoidado, dentro do marco da promoción da saúde.
- Necesitaranse maiores coñecementos de informática que permitan o manexo fluído de programas cada vez máis complexos tanto para a elaboración de dietas como para a análise informática dos datos epidemiolóxicos solicitados.
- Cumprirán menores coñecementos de bromatoloxía e de análise de alimentos e de técnicas de laboratorio ó utilizarse cada vez máis "kits" analíticos.

2.7 Posición no proceso productivo

2.7.1 Contorno profesional e de traballo

Este técnico poderá exerce-la súa actividade profesional principalmente no sector sanitario, na área de atención sanitaria e promoción da saúde, podendo tamén participar nos sectores de hostalería, restauración e industria alimentaria.

Os principais subsectores nos que pode desenvolve-la súa actividade son:

- Atención primaria e comunitaria:
  - Unidades de promoción da saúde ou consultas de atención primaria.
  - Unidades de apoio: saúde mental, pediatría, hixiene bucodental e xeratría.
- Saúde pública:
  - Servicio de hixiene dos alimentos.
- Servicios xerais hospitalarios:
  - Unidades ou servicios de dietética e nutrición.
- Servicios de restauración:
  - Cociñas de hospitais.
  - Empresas de catering.
  - Restaurantes e hoteis.
  - Comedores colectivos de residencias xerais e xeriátricas, garderías, comedores escolares ou de empresas.
- Industria alimentaria:
  - Departamento de deseño de alimentos preparados e precociñados.
  - Departamento de promoción de productos alimentarios.
  - Control e formación de manipuladores de alimentos.

Este profesional exercerá a súa actividade en dúas vertentes:

- No ámbito sanitario realizará actividades de elaboración de dietas terapéuticas como apoio ó tratamento de enfermos ambulatorios ou hospitalizados, desenvolverá programas de promoción da saúde e educación sanitaria alimentaria destinados a outros profesionais sanitarios, de servicios de restauración ou a grupos de poboación, participará na elaboración de mapas alimentarios e supervisará a calidade hixiénico-dietética dos alimentos.
- En empresas de cátering, de restauración e industrias alimentarias prestará asesoramento sobre adquisición, conservación, manipulación, transformación e promoción de productos alimentarios e composición de dietas e menús tipo ou adaptados a colectivos concretos de poboación.

Estas actividades poderán ser desenvolvidas dende o gabinete de dietética e alimentación ou incorporándose ó cadro de persoal das citadas empresas como Técnico en Dietética.

O Técnico en Dietética integrarase nun equipo de prevención e asistencia sanitaria, formado por outros técnicos do seu nivel, coordinado e dirixido por un facultativo.

Este técnico poderá participar en tódalas actividades que se realicen na súa área de traballo, incluída a docencia doutros técnicos e a colaboración en labores de investigación e control epidemiolóxico que se lle asignen.

2.7.2 Contorno funcional e tecnolóxico

O Técnico en Dietética e Nutrición sitúase nas funcións de organización e xestión da súa unidade ou gabinete de traballo, como de prestación de servicios, control de calidade e educación sanitaria.

As técnicas e coñecementos tecnolóxicos abranguen:

- Organización e xestión, ó seu nivel, dos recursos da súa área de traballo.
- Anatomía, fisioloxía, bioquímica e patoloxía humana.
- Dietética: fisioloxía e fisiopatoloxía da alimentación e a nutrición.
- Dietoterapia. Fisiopatoloxía das enfermidades relacionadas coa alimentación e a nutrición.
- Deseño de dietas e preparados alimentarios.
- Coñecemento dos alimentos; composición química, valor nutritivo, calidade hixiénico-dietética, condicións de conservación.
- Deseño, interpretación e tabulación de enquisas.
- Elaboración de mapas alimentarios.
- Coñecemento dos procesos de conservación, elaboración e transformación de alimentos.
- Planificación e aplicación de estratexias de promoción da saúde.
- Análises rutineiras e control de alimentos.
- Manexo de programas informáticos relacionados coa dietética.

2.7.3 Ocupacións, postos de traballo tipo máis relevantes

A título de exemplo e especialmente con fins de orientación profesional, enuméranse a continuación ocupacións ou postos de traballo que poderían ser desempeñados adquirindo a competencia profesional definida no perfil do título:

- Dietista.
- Técnico en Dietética e Nutrición.
- Responsable de alimentación en empresas de cátering.
- Técnico en hixiene dos alimentos.
- Consultor en alimentación.
- Educador sanitario.

3 Currículo

3.1 Obxectivos xerais do ciclo formativo

- Determina-las medidas antropométricas que hai que obter dos pacientes/clientes, para valora-lo estado nutricional dos individuos.
- Efectua-los cálculos necesarios para obte-lo valor dos índices da masa corporal, superficie corporal e gasto enerxético basal das persoas.
- Propor dietas equilibradas, que satisfagan as diferentes situacións fisiolóxicas das persoas, gustos, hábitos e posibilidades.
- Esquematiza-los cambios e transformacións que sofren os alimentos durante seu tránsito polo aparello dixestivo.
- Relaciona-las repercusións nutricionais que, sobre o organismo, producen os principais procesos fisiopatolóxicos en función das súas características etiopatoxénicas.
- Adaptar propostas dietéticas equilibradas, a partir de prescripcións de inxesta, para diferentes tipos de procesos patolóxicos e en función das características fisiopatolóxicas do individuo
- Obter axeitadamente mostras de alimentos e dispo-la súa preparación para o envío ó laboratorio de análises, en condicións idóneas para seu posterior procesamento.
- Comprende-la importancia dos microorganismos, como responsables das alteracións e/ou transformacións que sofren os alimentos, e o seu potencial como axentes patóxenos para os alimentos e a saúde das persoas.
- Valora-la influencia que os hábitos alimentarios e o estado nutricional das persoas teñen sobre a saúde/enfermidade, explicando os aspectos preventivos, asistenciais e rehabilitadores.
- Explica-las transformacións e alteracións, na súa calidade nutritiva, que sofren os alimentos de consumo humano durante os procesos de conservación e elaboración máis frecuentes.
- Interpreta-los procesos mediante os que o organismo asimila e transforma os nutrintes para o desenvolvemento do corpo humano.
- Programar e desenvolver actividades de promoción da saúde, elaborando os materiais necesarios para cubri-los obxectivos previstos nas campañas ou programas sanitarios.
- Utilizar programas informáticos de axuda á elaboración/adaptación de dietas equilibradas para persoas ou colectivos sans ou enfermos.
- Comprende-lo marco legal, económico e organizativo que regula e condiciona a prestación de servicios sanitarios, identificando os dereitos e obrigas que se derivan das relacións no contorno de traballo, así como os mecanismos de inserción laboral.

3.2 Módulos profesionais asociados a unha unidade de competencia

3.2.1 Módulo profesional 1: Organización e xestión da área de traballo asignada na unidade/gabinete de dietética

Asociado á unidade de competencia 1: Organizar e xestionar, ó seu nivel, a área de traballo asignada na unidade/gabinete.

Capacidades terminais elementais

- Identificar diferentes tipos de servicios ou de institucións sanitarias españois e galegos.
- Describi-la estructura organizativa da unidade de alimentación/nutrición e relacionala coas outras unidades do centro sanitario
- Analiza-lo proceso de atención e/ou prestación do servicio, relacionando as fases e operacións cos recursos materiais, condicións de execución e calidade.
- Planificar e organizar un gabinete de nutrición e dietética para desenvolve-la súa actividade profesional.
- Identifica-los diferentes tipos de documentación clínico-sanitaria e relacionalos coas súas aplicacións.
- Manexar e adaptar, se é o caso, aplicacións informáticas de carácter xeral para optimiza-lo funcionamento da unidade ou gabinete.
- Cubrir e tramitar documentos clínicos e non clínicos utilizando os medios necesarios para incrementa-la eficacia do servicio.
- Realiza-lo control do material da unidade/gabinete efectuando as ordes de pedido necesarias para o correcto mantemento de existencias.
- Recibir e distribuí-lo material da unidade/gabinete en función das necesidades das distintas áreas de traballo.
- Especifica-las condicións de conservación do material e aplicar métodos de almacenamento, respectando as normas de seguridade e hixiene.
- Elaborar orzamentos e facturas detalladas de intervención e actos sanitarios segundo as normas legais.
- Analiza-la normativa vixente sobre seguridade e hixiene relativa ó sector sanitario para aplicala ó seu ámbito profesional.
- Describi-las medidas preventivas establecidas na normativa sobre seguridade e hixiene para identifica-las de aplicación en centros sanitarios.
- Relacionar e describi-las normas sobre simboloxía e situación de sinais e alarmas, equipos contra incendios e equipos de primeiros auxilios para actuar eficazmente en caso de emerxencia.

Contidos (duración 80 horas)

Contidos procedementais

Organización sanitaria

- Estructuración das institucións sanitarias públicas e privadas.
- Estructuración do SERGAS e da Consellería de Sanidade.
- Identificación dos tipos de prestacións sanitarias.

Organización sanitaria específica

- Planificación e organización dunha unidade de alimentación e nutrición nun centro sanitario.
- Protocolos para a interrelación cociña-dietética-hospital.
- Planificación e organización dun gabinete de dietética.

Economía sanitaria

- Identificación das etapas de proceso de planificación sanitaria.
- Estimación das necesidades asistenciais dos diferentes sectores de poboación da Comunidade Autónoma Galega: urbano, suburbano, rural e marítimo.

Aplicacións informáticas

- Uso e manexo de sistemas informáticos.
- Elaboración de distintos formatos de presentación.
- Aplicación de programas de rexistro e arquivos.

Documentación sanitaria

- Elaboración de documentos clínicos e non clínicos.
- Métodos de circulación de información clínica e non clínica.
- Uso de aplicacións informáticas para documentos clínicos e non clínicos.

Xestión de existencias e inventarios

- Métodos de valoración de existencias e elaboración de inventarios.
- Elaboración de documentos de compravenda e control do IVE correspondente.
- Uso de aplicacións informáticas na xestión e control do almacén, facturación e xestión económica.

O proceso de atención/prestación do servicio

- Análise dos compoñentes da unidade de atención nutricional.
- Identificación das funcións do técnico superior en dietética no proceso de asesoría nutricional.
- Planificación do proceso de atención ó paciente ou cliente.

Calidade da prestación do servicio e/o producto

- Análise dos criterios de calidade óptima e calidade lóxica na prestación do servicio.
- Aplicación de métodos de control de calidade e avaliación de resultados.

Normas de seguridade e hixiene en institucións sanitarias

- Análise da normativa legal sobre seguridade e hixiene en institucións sanitarias.

- Identificación dos sinais de emerxencia.
- Manexo dos equipos de emerxencia.
- Revisión e mantemento dos equipos de emerxencia.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene na almacenaxe do material utilizado na unidade ou gabinete de dietética.

Contidos conceptuais

Organización sanitaria

- Estructuras tipo, orgánicas e funcionais, de institucións sanitarias públicas e privadas. Servicio Galego de Saúde e Consellería de Sanidade.
- Niveis de asistencia e tipos de prestacións.

Organización sanitaria específica

- Estructura dunha unidade de alimentación e nutrición nun centro sanitario. Ratios persoal/usuarios.
- Integración das unidades ou gabinetes de dietética no sistema de saúde.
- Relacións dietética-cociña-hospital.

Economía sanitaria

- Instrumentos de política sanitaria: administración sanitaria.
- Desenvolvemento socioeconómico e saúde; influencia na poboación da Comunidade Autónoma Galega.
- Planificación sanitaria. Conceptos, etapas e organización dos servicios sanitarios.

Aplicacións informáticas

- Fundamentos informáticos: código, rexistro e arquivos. Formatos.

Documentación sanitaria

- Documentación clínica. Tipos de documentos: intra-hospitalarios, extra-hospitalarios e intercentros. Circulación da información.
- Segredo profesional.
- Documentación non clínica. Tipos de documentos: intra-hospitalario, extra-hospitalarios e intercentros. Utilidades e aplicacións. Criterios de elaboración ou enchido. Circulación da información.

Xestión de existencias e inventarios

- Sistemas de almacenaxe: vantaxes e inconvenientes. Criterios de clasificación de medios materiais sanitarios.
- Métodos de control de existencias. Inventarios: criterios de clasificación.
- Operacións de compravenda: documentación relacionada. Réxime de aplicación do IVE

O proceso de atención/prestación do servicio

- A atención sanitaria como proceso de producción. Obxectivos, fases, operacións e recursos.
- A atención ó paciente ou cliente na unidade ou gabinete de dietética.

Calidade da prestación do servicio e/o do producto

- Métodos de control da calidade da prestación: obxectivos.
- Métodos de avaliación da calidade da prestación.

Normas de seguridade e hixiene en institucións sanitarias

- Normativa legal sobre seguridade e hixiene en institucións sanitarias
- Medidas de prevención: sinalización, alarmas, equipos contra incendios e equipos de primeiros auxilios.
- Plan de actuación ante emerxencias.

Contidos actitudinais

- Responsabilidade na organización dunha unidade ou gabinete de nutrición e dietética.
- Valoración da importancia da interrelación entre os servicios de cociña, dietética e unidades de enfermería.
- Sensibilidade ante a necesidades asistenciais das diferentes zonas de Galicia.
- Responsabilidade no uso dos equipos informáticos e valoración das medidas de prevención destinadas a evita-la perda da información.
- Responsabilidade no manexo e custodia de documentos, así como na aplicación de medidas que garantan a súa confidencialidade.
- Rigor no control das operacións de compravenda e na aplicación do IVE correspondente.
- Actitude responsable do técnico en dietética durante o proceso de atención/prestación do servicio ó paciente ou cliente.
- Hábito de aplicación de métodos de control de calidade da prestación.
- Rigor no cumprimento da normativa legal sobre seguridade e hixiene.
- Consciencia da importancia do plan de actuación ante situacións de emerxencia.

3.2.2 Módulo profesional 2: Alimentación equilibrada

Asociado á unidade de competencia 2: Elaborar e supervisar dietas adaptadas a persoas e colectivos, segundo as súas necesidades nutricionais.

Capacidades terminais elementais

- Analiza-las características anatómicas, fisiolóxicas e conductuais que inflúen no estado nutricional dos individuos e dos colectivos.
- Analiza-los requirimentos nutritivo-dietéticos dun individuo e/ou colectivo en función da súa idade, actividade e características fisiolóxicas.
- Explica-la influencia das condicións socio-económicas, culturais e xeográficas nos hábitos alimentarios dun individuo e dun colectivo, especialmente na poboación da galega, para telas en conta á hora de elaborar e supervisar dietas.
- Describi-las características bromatolóxicas dos alimentos, relacionándoas co grupo ó que corresponden, e identifica-los principios inmediatos que compoñen os alimentos.
- Establece-los parámetros e medidas antropométricas necesarias para avalia-lo estado nutricional do paciente ou cliente.
- Seleccionar e utiliza-los equipos somatométricos e as técnicas necesarias para valora-lo estado nutricional do paciente ou cliente.
- Describi-las implicacións que se poden derivar para o estudio e valoración do estado nutricional dunha persoa e dos resultados de uso frecuente en dietética.
- Deseñar e realizar enquisas alimentarias para avalia-los hábitos alimentarios do paciente ou cliente.
- Efectua-la historia dietética adaptada do paciente cliente, reflectindo tódolos datos e medidas obtidos.
- Establece-las necesidades bioenerxéticas e calcula-lo gasto enerxético da persoa relacionándoo co papel biolóxico dos alimentos e cos procesos bioquímicos fundamentais dos principais nutrientes.
- Elaborar dietas que cubran as necesidades nutricionais dunha persoa ou colectivo en función da súa idade, estado fisiolóxico e actividade física.
- Manexa-las táboas de composición de alimentos para confeccionar dietas que cubran as necesidades nutricionais recomendadas.
- Analizar e aplica-las estratexias que favorezan a comprensión, aceptación e seguimento da dieta por parte do paciente.
- Establece-la temporalización e método de control da evolución e eficacia dunha dieta establecida para unha persoa ou colectivo.
- Utilizar programas informáticos para a valoración do estado nutricional e para a elaboración, seguimento e avaliación de dietas alimentarias.

Contidos (duración 290 horas)

Contidos procedementais

Enerxía e requirimentos enerxéticos do ser humano

- Determinación do gasto enerxético. Calorimetría, metabolismo basal e regulación do balance enerxético.
- Utilización de táboas de recomendacións de enerxía.

Principais nutrientes

- Clasificación dos principais nutrientes.
- Cálculo de necesidades de nutrientes segundo idade, estado fisiolóxico e actividade física.
- Utilización das táboas de inxestións recomendadas de nutrientes.

Alimentos

- Análise do deseño dos grupos de alimentos.
- Clasificación funcional dos alimentos segundo o seu contido en nutrientes.
- Estimación nutritiva e enerxética dos alimentos.

Necesidades e recomendacións nutricionais

- Manexo das táboas de composición de alimentos.
- Valoración de necesidades nutricionais e cálculo de recomendacións alimentarias.

Estado nutricional das persoas

- Toma de medidas antropométricas.
- Interpretación de determinacións analíticas.
- Enchido da historia dietética.
- Aplicación das táboas de crecemento.
- Estimación dos requirimentos enerxéticos. Avaliación dos métodos de valoración.

Alimentación equilibrada segundo idade, estado fisiolóxico e actividade física

- Elaboración de distintos tipos de dietas segundo idade, estado fisiolóxico e actividade física.
- Interpretación do aporte nutricional de formas alternativas de alimentación.

Alimentación colectiva:

- Análise dos hábitos alimentarios das diferentes zonas xeográficas de Galicia: costeira, interior, urbana e suburbana.
- Elaboración de dietas para distintos tipos de colectivos.

Aplicacións informáticas

- Aplicación de programas específicos para o cálculo e adaptación de necesidades nutritivas segundo idade, estado fisiolóxico e actividade física.
- Utilización de programas específicos para a elaboración de dietas.

Contidos conceptuais

Nutrición e dietética: conceptos básicos

- Alimento e nutriente.
- Bromatoloxía e tecnoloxía dos alimentos.
- Nutrición.
- Dietética.
- Antropoloxía da alimentación: interese social, económico e científico.

Enerxía e requirimentos enerxéticos do ser humano

- Obtención da enerxía nos seres vivos. Transformacións enerxéticas celulares.
- Gasto enerxético: calorimetría, metabolismo basal, balance enerxético.

Principais nutrientes

- Glícidos, lípidos, proteínas, vitaminas, auga e elementos minerais.
- Funcións dos nutrientes.

Alimentos

- Grupos de alimentos.
- Características bromatolóxicas.

Estado nutricional das persoas

- Fundamento científico dos métodos empregados na estimación de requirimentos enerxéticos das persoas.
- Estado nutricional proteico-calórico: medidas antropométricas e parámetros bioquímicos, hematolóxicos e inmunolóxicos.
- Historia dietética.

Necesidades e recomendacións nutricionais

- Aportes dietéticos recomendados para unha alimentación equilibrada.
- Táboas de composición de alimentos.

Alimentación equilibrada segundo a idade estado fisiolóxico e actividade física

- Ciclos de crecemento e desenvolvemento humano.
- Alimentación equilibrada da persoa sa segundo a idade, o estado fisiolóxico e actividade.
- Formas alternativas de alimentación: tipos e características destas dietas.

Alimentación colectiva

- Factores socioculturais, económicos e xeográficos que inflúen na alimentación.
- Hábitos alimentarios nas diferentes zonas xeográficas de Galicia: costeira, interior, urbana e suburbana.
- Consello nutricional familiar.
- Tipos de comedores colectivos. Características específicas.

Contidos actitudinais

- Valoración da importancia da alimentación e da dietética no nivel de saúde individual e colectivo.
- Valoración da influencia dos factores socioculturais e xeográficos que inflúen na alimentación.
- Respecto e espírito crítico ante os hábitos alimentarios das distintas zonas xeográficas de Galicia.
- Rigor e sensibilidade na toma de medidas antropométricas.
- Atención na interpretación de determinacións analíticas.
- Rigor na determinación do gasto enerxético.
- Actitude responsable na valoración das necesidades nutricionais do paciente ou cliente e nas recomendacións alimentarias.
- Rigor no manexo das táboas de inxestións recomendadas de nutrientes e nas táboas de composición de alimentos.
- Valoración da influencia dos hábitos alimentarios e das condicións económicas do paciente ou cliente na selección dos alimentos da dieta.
- Respecto ás formas alternativas de alimentación.
- Responsabilidade no manexo das aplicacións informáticas.
- Rigor no manexo e no uso da información confidencial.

3.2.3 Módulo profesional 3: Dietoterapia

Asociado á unidade de competencia 3: Elaborar e supervisar dietas adaptadas a pacientes e colectivos, segundo a súa patoloxía específica.

Capacidades terminais elementais

- Analizar e caracteriza-los diferentes cadros fisiopatolóxicos, explicando as súas implicacións dietéticas.
- Interpretar dietas terapéuticas de referencia relacionándoas cos diferentes estados fisiopatolóxicos
- Analiza-la relación entre determinadas patoloxías e os hábitos alimentarios nas diferentes zonas de Galicia.
- Elaborar dietas adaptadas para distintos estados fisiopatolóxicos, seguindo as prescripcións médico-dietéticas, tendo en conta as condicións sociais, culturais e económicas do paciente ou cliente.
- Elaborar dietas tipo en función dos procesos fisiopatolóxicos que poden afectar a distintos colectivos.
- Aplicar controles que permitan comprobar se os requirimentos nutricionais dos colectivos son cubertos polas dietas propostas.
- Explica-las operacións ou manipulacións que cómpre realizar na preparación dalgúns tipos de alimentos para a súa adaptación á prescripción dietética.
- Identifica-los parámetros críticos que inflúen no control e seguimento dunha dieta terapéutica.
- Modificar dietas adaptadas de forma que se adecúen mellor ás finalidades terapéuticas ás que están dirixidas.
- Temporalizar pautas de control e seguimento da evolución e cumprimento de dietas.
- Elaborar e tramitar informes de control e seguimento dietético do paciente/cliente.
- Analizar informes sanitarios que avalíen os efectos das dietas sobre a saúde dos colectivos, extraendo as conclusións que confirmen ou non a súa idoneidade.
- Propor cambios na prescripción dietética en función dos datos subxectivos e obxectivos obtidos da opinión dos pacientes.
- Detectar posibles interaccións entre alimentos e fármacos, así como intolerancias alimentarias e reaccións alérxicas en pacientes/clientes de risco.

Contidos (duración 220 horas)

Contidos procedementais

Introducción á dietoterapia

- Análise dos parámetros nutricionais modificables.
- Relación entre os hábitos alimentarios de Galicia e determinadas patoloxías.
- Clasificación xeral de dietas terapéuticas.
- Operacións e manipulacións dos alimentos para a súa adaptación á prescripción dietética.

Reaccións específicas: interaccións e alerxias

- Descrición e análise das principais interaccións entre medicamentos e nutrintes.
- Identificación e diferenciación das principais reaccións alérxicas e de intolerancia alimentaria.
- Valoración da influencia do alcohol na malnutrición.

Dietas xerais co características modificadas

- Elaboración e análise de dietas con modificacións na textura e/o no contido enerxético.

Dietas adaptadas a situacións especiais fisiopatolóxicas: tipos e indicacións

- Elaboración e análise de dietas para situacións fisiopatolóxicas segundo idade, estado e hábitos alimentarios do paciente ou cliente.
- Manexo de aplicacións informáticas na elaboración de dietas.

Dietas en situacións especiais: tipos e indicacións

- Elaboración de dietas para a administración enteral e parenteral.
- Valoración dos riscos asociados

Dietas con fins analíticos e exploratorios

- Identificación dos alimentos restrinxidos e/ou recomendados segundo o tipo de proba analítica ou exploratoria.

Avaliación e seguimento da dietas

- Identificación dos parámetros críticos segundo idade e estado do paciente ou cliente.
- Temporalización do control e seguimento da dieta dun paciente ou cliente.
- Propostas de cambio na dieta segundo os parámetros e pautas de control.

Contidos conceptuais

Introducción á dietoterapia

- Concepto de dietoterapia. Parámetros nutricionais modificables en dietas terapéutica.
- Patoloxías asociadas ós hábitos alimentarios de Galicia.
- Tipos de dietas terapéuticas. Criterios de administración.

Reaccións específicas: interaccións e alerxias

- Interaccións entre medicamentos e nutrientes: factores xerais implicados. Efectos dos medicamentos sobre nutrientes e viceversa.
- Nutrición e alcohol: metabolismo do alcohol e órganos dixestivos afectados. Malnutrición.
- Alerxia alimentaria: concepto e características. Mecanismos de acción. Reaccións pseudoalérxicas.
- Diferencias entre alerxia e intolerancia alimentaria.

Dietas xerais con características modificadas

- Dietas con modificacións na textura: líquida e branda. Indicacións.
- Dietas con modificacións enerxéticas: hipo e hiperenerxéticas

Dietas adaptadas a situacións fisiopatolóxicas. Tipos e indicacións

- Con modificacións nos carbohidratos: na diabete, na malabsorción e outras anomalías metabólicas dos carbohidratos, exenta de carbohidratos osmoticamente activos, rica en fibra e probe en fibra. Aplicacións de carbohidratos específicos en dietoterapia.
- Con modificación de lípidos: de protección biliopancreática, probe en graxa e colesterol, en hiperlipoproteinemias. Uso de triglicéridos de cadea media en dietoterapia.
- Con modificacións en proteínas e outras substancias nitroxenadas: hipoprotéicas, exentas de glute, con restriccións de aminoácidos específicos, con restriccións de purinas, hiperprotéicas. Aplicacións dos aminoácidos esenciais e análogos en dietoterapia.
- Con modificacións en elementos minerais: hiposódica, con restricción de potasio, de calcio e de cobre.
- Suplementos vitamínicos e megavitaminoterapia: indicacións da terapéutica vitamínica a dose masiva, hipervitaminose e os seus perigos, vitaminoides.
- En patoloxías especificas do aparello dixestivo: en patoloxía oral, esofáxica, gástrica, hilio-hepática, pancreática e intestinal.
- En patoloxías do ril e vías urinarias: na litíase renal, na insuficiencia renal, na hemodiálise, na diálise peritoneal contenda ambulatoria e no transplante renal.
- En patoloxías específicas cardíacas e hipertensión: na insuficiencia cardíaca, na hipertensión.
- En patoloxía respiratoria: alteracións metabólicas orixinadas na insuficiencia respiratoria. Tratamento dietético.
- En enfermidades carenciais: anemias, hipovitaminoses.
- Do paciente oncolóxico: desnutrición e cancro. Alimentación en procesos cancerosos. Aplicacións dietéticas en oncoloxía.
- En cirurxía: consecuencias fisiopatolóxicas do acto cirúrxico, dietética no preoperatorio e no posoperatorio.

Dietas en situacións especiais. Tipos e indicacións

- Alimentación enteral. Tipos de alimentos. Riscos asociados.
- Nutrición parenteral. Tipos de nutrientes e formas de administración. Riscos asociados e medidas preventivas necesarias.

Dietas con fins analíticos e exploratorios

- Probas analíticas e explorativas que requiren dietas específicas. Obxectivos.

Avaliación e seguimento das dietas

- Educación nutricional do paciente.
- Parámetros críticos que inflúen no seguimento dunha dieta.
- Seguimento ambulatorio de dietas.

Contidos actitudinais

- Responsabilidade na determinación dos parámetros somatométricos en situacións fisiopatolóxicas.
- Rigor na avaliación dos parámetros nutricionais modificables.
- Valoración da importancia de dispor de información sobre o estado do paciente ou cliente, previa á elaboración da dieta.
- Rigor na elaboración e adaptación de dietas a distintas situacións fisiopatolóxicas.
- Esforzo por lle transmitir ó paciente a importancia do seguimento rigoroso da dieta establecida.
- Preocupación por detectar e controla-las posibles interaccións medicamentosas, tóxicas ou alimentarias.
- Rigor na elaboración da dieta ante posibles reaccións alérxicas, pseudoalérxicas ou de intolerancia ós alimentos dun paciente ou cliente.
- Valoración da importancia de aplica-los parámetros de control, seguimento e eficacia do cumprimento dunha dieta terapéutica.
- Tolerancia ante a necesidade de posibles modificacións na dieta establecida.
- Sensibilidade ante as dificultades do paciente no seguimento da dieta.
- Preocupación polas repercusións biolóxicas e sociais do consumo do alcol.

3.2.4 Módulo profesional 4: Control alimentario

Asociado á unidade de competencia 4: Controlar e supervisa-la composición cualitativa dos alimentos para determina-la súa calidade hixiénico-dietética.

Capacidades terminais elementais

- Interpreta-la lexislación vixente sobre calidade hixiénica-dietética dos alimentos aplicable en Galicia.
- Analiza-los principais factores de risco de contaminación biótica e abiótica para cada tipo de alimento, en toda a cadea de producción-distribución.
- Establece-los puntos críticos da cadea de producción-distribución de alimentos nos que se debe realiza-la toma de mostras para a análise físico-química.
- Indica-las probas analíticas necesarias para controla-la calidade hixiénico-sanitaria dos distintos tipos de alimentos relacionándoos cos seus valores analíticos de referencia.
- Delimita-lo número de mostras e o material necesario para a súa toma, en función do volume e o tipo de alimento.
- Describi-los tipos de envases e normas de etiquetado para a remisión correcta de mostras ós laboratorios de análise.
- Explica-los protocolos de traballo establecidos para a manipulación, transporte e conservación de mostras aplicando a normativa específica para garanti-la súa inalterabilidade ata a súa recepción no laboratorio.
- Relaciona-lo fundamento e as aplicacións dos procedementos normalizados de traballo coas necesidades de calibración dos equipos.
- Explica-los principios científico-técnicos que fundamentan as probas analíticas simples realizadas mediante o uso de “kits”
- Manexa-los equipos e aparellos de medida e describi-las operacións de mantemento necesarias para o seu correcto funcionamento.
- Aplica-los procedementos e técnicas de calibración dos equipos analíticos, utilizando os reactivos e solucións patrón indicadas para cada tipo de determinación.
- Relaciona-los principais parámetros que se poden medir en exames de alimentos “in situ” cos métodos ou técnicas que se deben aplicar.
- Rexistra-los datos obtidos, no soporte adecuado para a súa remisión ós organismos correspondentes.

Contidos (duración 185 horas)

Contidos procedementais

Regulamentación alimentaria

- Análise do código alimentario español e das regulacións específicas da Comunidade Autónoma Galega.
- Explicación das regulamentacións hixiénico-sanitarias segundo o tipo de alimento.
- Identificación dos principais tipos de contaminantes físicos e químicos.

Calidade e características organolépticas dos alimentos

- Clasificación dos criterios de calidade dos alimentos e descrición dos factores que inflúen nela.
- Resumo dos compoñentes químicos e das características organolépticas dos alimentos.
- Métodos de avaliación da calidade. Avaliación subxectiva e obxectiva.

Técnicas de control e mostraxe de alimentos

- Elaboración de diagramas de fluxo e establecemento de puntos críticos na cadea de producción-distribución de distintos tipos de alimentos.
- Toma de mostras segundo os protocolos establecidos para cada tipo de alimento.

Análise física e química «in situ» de alimentos

- Calibración dos diferentes equipos de análise «in situ».
- Aplicación de técnicas analíticas a distintas mostras alimentarias.
- Interpretación dos resultados e elaboración da documentación normalizada.
- Uso de técnicas de control de calidade.

Contidos conceptuais

Regulamentación alimentaria

- Código alimentario español. Regulacións específicas da Comunidade Autónoma Galega.
- Regulamentacións técnico-sanitarias.
- Tipos de contaminantes.

Calidade e características organolépticas dos alimentos

- Criterios de calidade dos alimentos e factores que inflúen neles.
- Composición química, criterios organolépticos e criterios analíticos dos alimentos.

Técnicas de control e mostraxe

- Diagrama de fluxo dos alimentos: producción, transformación, manipulación e consumo.
- Puntos críticos e factores de risco asociados.
- Alteracións bioquímicas e bromatolóxicas dos alimentos na cadea producción-distribución. Parámetros analíticos.
- Técnicas de mostraxe:.
  - Equipos e aparellos.

- Reactivos e materiais.
- Medios de transporte.
- Conservantes.

Análise físico-química “in situ” de alimentos

- Prestacións e características dos equipos analíticos.
- Sistemas de funcionamento, calibración e mantemento dos equipos.
- Protocolos de control de calidade.
- Técnicas químicas, bioquímicas e inmunolóxicas elementais.

Contidos actitudinais

- Responsabilidade na aplicación da normativa para aplicar no control alimentario.
- Atención na identificación de puntos críticos na cadea alimentaria.
- Rigor na toma, manipulación e conservación de mostras de alimentos.
- Hábito de aplicación de técnicas de calibración e mantemento dos equipos de análise.
- Responsabilidade na aplicación de técnicas analíticas «in situ» de alimentos.
- Valoración obxectiva dos resultados obtidos nas probas organolépticas e físico-químicas realizadas.
- Hábito de aplicación estricta de técnicas de control de calidade.
- Consciencia da repercusión sobre a saúde da poboación da no detección de alteracións nos alimentos.

3.2.5 Módulo profesional 5: Microbioloxía e hixiene alimentaria

Asociado á unidade de competencia 5: Supervisa-la conservación, manipulación e transformación dos alimentos de consumo humano.

Capacidades terminais elementais

- Describi-los requisitos de calidade organoléptica que deben cumpri-los alimentos no momento da súa recepción.
- Clasifica-los sistemas de recepción de alimentos en función do seu estado, natureza e destino.
- Relaciona-las condicións de almacenamento e conservación co tipo e destino dos alimentos, aplicando medidas de prevención para que non sufran modificacións.
- Indica-las principais familias de microorganismos que colonizan e parasitan os alimentos e relacionalas coas alteracións nutritivas que producen nelas.
- Clasifica-las sustancias tóxicas naturais ou non naturais que poida haber nos alimentos.
- Analiza-los procedementos de hixienización e selecciona-lo máis adecuado a cada tipo de alimento.
- Diferencia-los compoñentes dos equipos e sistemas de hixienización de alimentos relacionándoos coa súa función no proceso.
- Describi-las alteracións que poidan sufri-los alimentos durante o seu período de conservación e relacionalas coas posibles alteracións da súa calidade nutricional.
- Clasifica-los procedementos de conservación de alimentos en función do seu tipo, transformación e destino.
- Clasifica-los aditivos de uso alimentario e explica-lo efecto que teñen sobre cada tipo de alimento e sobre a saúde das persoas.
- Clasifica-los procedementos de manipulación de alimentos e establece-las condicións persoais, hábitos e normas hixiénicas que deben cumpri-los manipuladores de alimentos en función do posto de traballo desempeñado.
- Explica-las toxinfeccións alimentarias máis frecuentes para aplicar medidas de prevención no proceso de recepción, almacenamento, conservación, transformación e manipulación de alimentos.
- Identifica-los puntos críticos para realiza-lo control de calidade microbiolóxica no proceso de tratamento industrial dos alimentos.
- Aplicar técnicas analíticas «in situ» para determina-la calidade microbiolóxica dos alimentos.
- Explica-los procedementos de transformación dos alimentos relacionando e enumerando os medios materiais necesarios e os seus parámetros de control.
- Relaciona-los procesos de transformación coas modificacións nutricionais que producen en cada tipo de alimento e analiza-las vantaxes e inconvenientes de cada proceso.
- Determina-las modificacións, en relación á cantidade de producto, que hai que corrixir despois do procedemento de transformación elixido.

Contidos (duración 220 horas)

Contidos procedementais

Microbioloxía e alimentos

- Identificación dos procesos de alteración microbiolóxica dos alimentos.
- Exame microbiolóxico de alimentos específicos : toma de mostras, sementeira, cultivo, reconto e identificación de microorganismos.
- Realización de técnicas de control de calidade.

Toxicoloxía alimentaria

- Identificación dos principais tóxicos en alimentos de distinta procedencia.
- Clasificación das intoxicacións alimentarias máis frecuentes.

Conservación de productos alimenticios

- Comprobación do efecto causado nos alimentos por diferentes tratamentos: frío, calor, deshidratación, ...
- Selección do material de embalaxe máis adecuado para diferentes tipos de alimentos.

Procedementos e métodos de manipulación de productos alimenticios

- Clasificación das técnicas de preelaboración segundo o tipo de alimento.
- Análise das modificacións producidas nos alimentos polas técnicas de elaboración.
- Selección do proceso de elaboración máis adecuado para cada tipo de alimento.
- Establecemento dos puntos críticos de control durante o proceso de manipulación de diferentes tipos de alimentos.

Principios de tecnoloxía culinaria

- Análise comparativa dos efectos de diferentes procesos culinarios segundo o tipo de alimento.
- Adecuación das técnicas de elaboración de alimentos segundo a dieta prescrita.

Hixiene e limpeza de instalacións

- Deducción das normas de manipulación de distintos alimentos aplicando a regulamentación vixente.
- Aplicación da técnica de inspección máis axeitada segundo o tipo de instalación.
- Selección dos materiais e productos necesarios para a limpeza de diferentes tipos de instalacións.
- Selección do método de tratamento e desinfección da auga segundo o uso ó que vai destinada.
- Esquematización dos puntos para controlar en diferentes instalacións.

Métodos de hixienización de alimentos

- Análise dos efectos que producen nos alimentos as distintas técnicas de hixienización.
- Selección da técnica de hixienización máis axeitada a cada tipo de alimento.
- Realización de protocolos de control de calidade dos métodos de hixienización dos alimentos.

Aditivos alimentarios

- Clasificación dos aditivos segundo a súa función.
- Contraste entre aditivos necesarios e opcionais.

Contidos conceptuais

Microbioloxía e alimentos

- Principios xerais de microbioloxía aplicada á alimentación. Tipos de microorganismos.
- Microorganismos patóxenos: alteracións que producen.
- Microorganismos beneficiosos: procesos nos que interveñen.
- Microbioloxía industrial.
- Equipos e kits de análise microbiolóxica rápida. Proceso de control de calidade.
- Técnicas de mostraxe.

Toxicoloxía alimentaria

- Substancias tóxicas nos alimentos: biolóxicas químicas e físicas.
- Infeccións e intoxicacións alimentarias.

Conservación de productos alimenticios

- Principios fundamentais de conservación: tratamentos físicos e químicos.
- Modificacións que sofren os alimentos pola acción da luz, temperatura e grao de humidade.
- Materiais utilizados na embalaxe de alimentos: vidro, materiais plásticos, metal, ...

Procedementos e métodos de manipulación de productos alimenticios

- Sistemas de obtención e distribución de alimentos.
- Preelaboración: técnicas.
- Elaboración: técnicas.
- Rexeneración de productos alimentarios: rehidratación, reconstitución, desconxelación, ...
- Variacións dietético-nutritivas que se producen nos alimentos durante o seu proceso de manipulación.

Principios de tecnoloxía culinaria

- Técnicas de cociñado: en vapor, convección, microondas, fritura, asado, fervido...
- Cambios producidos nos alimentos cos procedementos culinarios: cocción, asado, fritura...
- Características especiais dos procesos culinarios na cociña de colectivos.

Hixiene e limpeza de instalacións

- Manipuladores de alimentos: regulamentación, condicións hixiénico-sanitarias persoais e hábitos hixiénicos de traballo.
- Limpeza e desinfección de locais e instalacións segundo o material e características.
- Tratamento e desinfección da auga en función da súa utilización.

Métodos de hixienización de alimentos

- Métodos físicos:
  - Calor: UHT, esterilización, tindalización, pasteurización, ...
  - Frío: conxelación, refrixeración, ...
- Métodos químicos: Ácidos e bases.
- Técnicas de control da calidade da hixienización dos alimentos.

Aditivos alimentarios

- Lexislación vixente sobre o uso dos aditivos alimentarios.
- Tipos de aditivos.

- Características e efectos sobre os alimentos.
- Efectos dos aditivos sobre a saúde humana.

Contidos actitudinais

- Rigor na toma de mostras e na aplicación das técnicas de exame microbiolóxico dos alimentos.
- Hábito de aplicación de técnicas de control de calidade.
- Preocupación polo efecto contaminante dalgúns productos de embalaxe.
- Actitude responsable na inspección de todo o proceso derivado da manipulación de alimentos.
- Valoración da importancia da hixienización dos alimentos na prevención de enfermidades alimentarias.
- Consciencia da importancia das condicións hixiénico-sanitarias das instalacións onde se manipulan alimentos.
- Esforzo por facer comprender ó paciente/cliente a importancia da técnica de elaboración dos alimentos prescrita na dieta.
- Espírito crítico ante o uso de aditivos na alimentación.

3.2.6 Módulo profesional 6: Educación sanitaria e promoción da saúde

Asociado á unidade de competencia 6: Promove-la saúde das persoas e a comunidade a través da educación alimentaria, mediante actividades de promoción e educación para a saúde.

Capacidades terminais elementais

- Explica-las medidas de frecuencia de enfermidade que se utilizan para avalia-lo nivel de saúde dunha poboación.
- Identifica-las características persoais, sociais, culturais e sanitarias que poidan influír no nivel de saúde dos grupos de risco, para poder establecer plans de actuación contextualizados como medidas de prevención destinadas a eles.
- Aplica-la teoría da causalidade ás enfermidades para explica-lo modo en que inflúen sobre a saúde das persoas ou dos colectivos, os factores de risco xerais e/ou específicos.
- Planifica-los estudios epidemiolóxicos descriptivos e experimentais que sirvan para determinar hábitos dietéticos e a súa relación coa saúde das persoas.
- Enumera-los criterios de selección dunha mostra de poboación para a realización de estudios epidemiolóxicos.
- Explica-los métodos de elaboración de instrumentos de recolleita de información e precisa-los criterios que marcan a súa especificidade.
- Analiza-las variables psicolóxicas que definen os grupos de risco, identificando e explicando os condicionantes que hai que traballar no desenvolvemento de programas de promoción da saúde.
- Aplicar diferentes técnicas de apoio psicolóxico para satisface-las necesidades do paciente e potencia-lo seguimento da dieta.
- Explica-las teorías existentes sobre a comunicación e os elementos que a constitúen e describi-los métodos de transmisión de información de uso común en actividades de información/formación sanitaria.
- Especifica-la aplicación de medios audiovisuais describindo os criterios de selección e súa aplicabilidade didáctica.
- Explica-los elementos que forman parte dunha reunión de traballo, identificando as técnicas que potencian ou regulan o seu desenvolvemento.
- Explica-la relación existente entre o contido e o grao de utilización de técnicas de motivación como elemento de reforzo en programas educativos sanitarios.
- Identifica-las técnicas de dinámica de grupo aplicables á educación para a saúde, relacionando cada unha delas coa súa indicación específica.
- Explica-los diferentes tipos de obxectivos para concretar programas que modifiquen hábitos non saudables nas persoas e/ou colectivos.
- Aplicar métodos e medidas específicas en educación para a saúde, elaborando, desenvolvendo e utilizando diferentes programas, tendo en conta as características e necesidades da poboación de Galicia.
- Elaborar accións educativas sobre diferentes situacións sanitarias, determinando o seu cronograma de aplicación en función do colectivo definido, estratexia e tempo de execución.
- Explica-los métodos de avaliación aplicables a estratexias de promoción da saúde, determinando os momentos idóneos para a súa realización.

Contidos (duración 130 horas)

Contidos procedementais

Saúde pública

- Descrición das fases da historia natural da enfermidade .
- Identificación dos niveis de prevención e a súa relación co sistema de atención sanitaria.
- Avaliación da influencia sobre a saúde dos distintos factores que integran a tríada ecolóxica (Comunidade Autónoma Galega).

Estudio da poboación

- Identificación e utilización das fontes de datos demográficos.
- Análise e interpretación de datos de demografía sanitaria.
- Selección de mostras de poboación para estudios epidemiolóxicos.
- Análise dos resultados de estudios epidemiolóxicos descriptivos.

Medio ambiente social como factor influinte no estado de saúde

- Deducción da incidencia que sobre o estado de saúde dos individuos teñen as diferntes variables sociolóxicas.
- Descrición das variables sociolóxicas avaliables nos servicios socio-sanitarios.

Psicoloxía

- Análise das diferentes dinámicas grupais e selección das técnicas máis axeitadas que permitan modifica-los hábitos alimentarios nocivos.
- Detección dos factores de risco que favorecen a formación ou enquistamento de grupos con conductas alimentarias anómalas.

Comunicación

- Análise e selección da técnica de comunicación máis axeitada en cada situación.
- Selección e aplicación de técnicas de resolución de conflictos que faciliten a comunicación.

Tecnoloxía educativa

- Selección da técnica de grupo máis axeitada para cada situación.
- Manexo dos diferentes medios audiovisuais en programas de educación para a saúde.
- Planificación e avaliación de actividades de formación.

Técnicas de investigación social

- Aplicación de distintas técnicas de observación.
- Realización de sociogramas e test sociométricos.
- Elaboración de cuestionarios.

Aplicacións informáticas

- Aplicación de programas de cálculo e proceso de datos.
- Utilización de programas para a elaboración de gráficos e táboas de resultados.

Contidos conceptuais

Saúde pública

- Saúde. Saúde pública. Conceptos afines.
- Historia natural da enfermidade. Niveis de prevención.
- Modelo ecolóxico de saúde. Tríada ecolóxica..

Estudio da poboación

- Demografía xeneral.
- Demografía sanitaria: fontes de datos e factores demográficos.
- Indicadores de saúde. Tipos.
- Epidemioloxía descriptiva, analítica e experimental.
- Teoría da causalidade aplicada en epidemioloxía.
- Factores de risco de enfermidade. Modelos causais.
- Medidas de frecuencia de enfermidade: incidencia, prevalencia, taxa e risco.
- Método epidemiolóxico. Etapas.
- Deseños epidemiolóxicos descriptivos e experimentais.
- Validez e fiabilidade dos estudios epidemiolóxicos.

Medio ambiente social como factor influente no estado de saúde

- Socioloxía: conceptos fundamentais.
- Antropoloxía da alimentación.
- Patróns culturais e alimentación. Hábitos alimenticios de Galicia.
- Patoxénese socioeconómica.

Psicoloxía

- A dinámica dos grupos: A cohesión, influencia social e conformidade.
- As características dos grupos marxinais e de risco.
- As técnicas de modificación de conductas, hábitos e actitudes alimentarias nocivas.

Comunicación

- O proceso de comunicación: elementos fundamentais.
- Tipos de comunicación: interpersoal e intergrupal.
- Distorsións que poden modifica-la comunicación.

Tecnoloxía educativa

- Técnicas de grupo aplicables á educación.
- Medios audiovisuais en educación sanitaria.

Técnicas de investigación social

- Características e aplicacións.
- Técnicas de observación e tipos.

Aplicacións informáticas.

- Programas de cálculo estatístico e proceso de datos. Características e especificacións.
- Programas para a elaboración de gráficos e táboas de resultados. Características e especificacións .

Contidos actitudinais

- Valoración da importancia da influencia sobre a saúde dos factores que integran a tríada ecolóxica.
- Valoración da importancia da medicina preventiva para mellora-lo nivel de saúde de individuos e colectivos.
- Atención á importancia dos factores de risco relacionados coa alimentación como causa dalgunhas patoloxías.
- Rigor na realización da análise e interpretación de datos de demografía e epidemioloxía.
- Actitude crítica ante os resultados de estudios epidemiolóxicos non validados adecuadamente.
- Valoración da utilidade das técnicas de dinámica de grupos para a educación para a saúde.
- Actitude dinamizadora ou participativa nas técnicas de dinámica de grupos.
- Preocupación pola axeitada utilización dos recursos didácticos.
- Rigor e confidencialidade na recolleita e manexo dos datos.
- Valoración nas técnicas de resolución de conflictos para resolver problemas de comunicación.
- Responsabilidade e respecto ó paciente ou cliente na aplicación de técnicas de aplicación de hábitos alimentarios non saudables.

3.3 Módulos profesionais transversais

3.3.1 Módulo profesional 7: Fisiopatoloxía aplicada á dietética

Capacidades terminais elementais

- Identifica-las estructuras que integran ou se relacionan co aparello dixestivo para relacionalas cos procesos de alimentación-nutrición.
- Explica-los procesos de dixestión, absorción e eliminación de alimentos para relaciona-las funcións básicas do aparello dixestivo coas repercusións nutricionais producidas polas alteracións patolóxicas.
- Explica-los principais síntomas e alteracións da deglutición para relaciona-los cambios de hábitos alimentarios producidos coas súas repercusións nutricionais.
- Analiza-los cambios que se producen nos procesos de dixestión, absorción e eliminación por causa de alteracións nas secrecións dixestivas.
- Clasifica-los procesos que interfiren na motilidade e eliminación de residuos para explica-la súa repercusión no estado nutricional da persoa.
- Identifica-las repercusións das alteracións patolóxicas doutros órganos e sistemas sobre as funcións de alimentación e nutrición.
- Explica-los requerimientos fisiolóxicos que inflúen no estado nutricional dos pacientes para realiza-la adaptación de dietas.
- Analiza-las características e especificacións que debe incluír toda prescripción dietética facultativa.
- Selecciona-las dietas estándar recomendadas en diferentes estados patolóxicos para adaptalas segundo a idade, estado fisiopatolóxico e hábitos do paciente/cliente.
- Realiza-las operacións necesarias para obte-lo valor da inxestión calórica idónea, tendo en conta a circunstancia fisiopatolóxica do paciente/cliente.
- Calcula-las necesidades nutritivo-dietéticas en diferentes estados patolóxicos.
- Sintetiza-la evolución dietética de un paciente/cliente en función das súas características fisiopatolóxicas e conductuais.

Contidos (duración 215 horas)

Contidos procedementais

Principios anatomo-fisiolóxicos do aparello dixestivo e órganos anexos

- Establecemento de relacións entre as diferentes partes do aparello dixestivo e a súa función nos procesos de alimentación.

Fisiopatoloxía do aparello dixestivo

- Análise das repercusións nutritivas das patoloxías máis frecuentes de cada unha das partes do aparello dixestivo.
- Selección das dietas estándar recomendadas en cada patoloxía.
- Adaptación da dieta segundo a idade, estado, necesidades e hábitos do paciente ou cliente.

Fisiopatoloxía dos procesos metabólicos

- Identificación dos transtornos dos lípidos atribuídos a dietas inadecuadas e análise da influencia da alimentación na xénese destes trastornos.
- Análise da importancia do tratamiento dietético como terapeútica inicial nas dislipemias.
- Descrición da correlación entre os valores de lipoproteinas e o risco de padecer patoloxías vasculares.
- Descrición das principais manifestacións dos transtornos do metabolismo glúcido.
- Clasificación da diabete mellitus e outras formas de intolerancia á glucosa e criterios de diferenciación xeral de cada unha.
- Análise da importancia da dieta no tratamento da diabete e da necesidade de individualizala segundo a natureza e gravidade da enfermidade.
- Identificación dos transtornos do metabolismo das proteínas que requiren tratamento dietético, formulación dos obxectivos do tratamento e a súa xustificación.
- Descrición dos estados carenciais e dos transtornos do metabolismo das vitaminas e minerais, co fin de adopta-las medidas dietéticas indicadas.
- Identificación das prácticas inadecuadas que afectan ó estado nutricional das persoas obesas.
- Análise dos criterios de valoración da causa e grao de diminución de peso.
- Selección e adaptación de dietas estándar para diferentes patoloxías do sistema metabólico, segundo a idade, estado, necesidades e hábitos alimentarios do paciente ou cliente.

Fisiopatoloxía doutros aparellos e sistemas

- Clasificación etiolóxica de distintas patoloxías relacionándoas co aparello ou sistema correspondente.
- Análise das repercusións ou efectos adversos que no estado nutricional das persoas teñen as distintas patoloxías asociadas ós diferentes aparellos e sistemas.
- Análise das dietas “tipo” máis axeitadas para as distintas patoloxías asociadas ós diferentes aparellos e sistemas.

Contidos conceptuais

Dixestión, absorción e metabolismo

- Órganos dixestivos: resumo da súa estructura.
- Dixestión:
  - Dixestión bucal: motilidade, secreción, deglutición.
  - Dixestión gástrica: motilidade, zume gástrico, regulación de secreción.
  - Dixestión intestinal: motilidade, secrecións, regulación de secreción.
  - Función excretora do fígado, zume pancreático.
  - Intestino groso: motilidade, formación de feces, defecación.
- Absorción:
  - Glúcidos.
  - Lípidos.
  - Proteínas.
  - Auga e substancias minerais.
- Metabolismo:
  - Mecanismos de integración corporal.
  - Hormonas. Regulación e contra-regulación.
  - Sistema hipotálamo-hipofisiario.
  - Hormonas péptidas. Hormonas esteroideas.
  - Metabolismo hidrocarbonado. Hormonas pancreáticas
  - Hormonas tiroideas.
  - Metabolismo do Ca.
  - Cortiza supra-renal. Glucocorticoides.
  - Equilibrio ácido-base. Equilibrio hidrosalino.
  - Mecanismos e control de fame-saciedade.

Fisiopatoloxía dos procesos metabólicos

- Fisiopatoloxía do metabolismo graxo:
  - Lipoxéneses.
  - Dislipemias
  - Lipoidoses.
  - Lipodistrofias.
- Fisiopatoloxía do metabolismo glucídico:
  - Enzimopatías.
  - Hiperglucemias: diabete e síndromes de intolerancia á glucosa.
  - Hipoglucemias.
- Fisiopatoloxía do metabolismo protéico:
  - Disproteinemias, hipoproteinemias e paraproteinemias.
  - Nucleoproteínas e ácido úrico.

  - Aminoácidos.
- Desviacións alimentarias:
  - Obesidade.
  - Delgadez.

Fisiopatoloxía dos síndromes "constitucionais"

- Etiopatoxenia dos síndromes "constitucionais"
  - Síndrome infeccioso febril.
  - Síndrome neoplásico.
  - Síndrome inmunodeficiente.
- Repercusións nutritivas.

Fisiopatoloxía do aparello dixestivo

- Etiopatoxenia dos síndromes e enfermidades máis frecuentes en:
  - Cavidade oral.
  - Exófago/estómago.
  - Intestino delgado.
  - Colon.
  - Páncreas exocrino.
  - Fígado e vía biliar.
- Repercusións nutritivas.

Fisiopatoloxía doutros aparellos e sistemas

- Etiopatoxenia dos síndromes e enfermiades máis frecuentes en:
  - Sistema endocrino.
  - Aparello renal.
  - Sistema sanguíneo.
  - Sistema cardio-circulatorio.
  - Aparello respiratorio.
  - Aparello locomotor.
  - Sistema nervioso.

Contidos actitudinais

- Valoración da incidencia da dieta na etioloxía de determinados procesos patolóxicos.
- Valoración da influencia da dieta no tratamento de diferentes patoloxías.
- Valoración da importancia das prácticas dietéticas inadecuadas nas diferentes patoloxías.
- Preocupación por lle aportar apoio psicolóxico ó paciente ou cliente ante as repercusións que o seu estado de saúde lle implica.
- Mostrar unha actitude respectuosa ante o aspecto morfolóxico das persoas que sofren algún tipo de desviación alimentaria.
- Esforzarse por lle transmitir ó paciente ou cliente a importancia do seguimento da prescipción dietética para o control da súa enfermidade.

3.3.2 Módulo profesional 8: Relacións no contorno de traballo

Capacidades terminais elementais

- Describi-las distintas vías e sentidos da comunicación no ámbito laboral que permitan recibir e emitir instruccións e información, así como intercambiar ideas, asignar tarefas e coordinar proxectos.
- Utilizar eficazmente os sistemas de información no medio laboral.
- Analiza-los conflictos que se orixinen no contorno de traballo e darlles resposta mediante a negociación e participación de tódolos membros do grupo.
- Aplica-lo método adecuado para preparar unha negociación identificando as estratexias idóneas para a resolución de conflictos na empresa.
- Identifica-los aspectos que caracterizan o proceso de toma de decisións respectando e tendo en conta as opinións dos demais.
- Liderar un equipo de traballo adoptando o estilo máis apropiado en cada situación.
- Analizar comparativamente as funcións de dirección ou mando e as de liderado tendo en conta o tipo de autoridade que se exerce e a responsabilidade que entrañan as tarefas e compromisos asumidos.
- Conducir, moderar e/ou participar en reunións colaborando activamente ou conseguindo a colaboración dos participantes.
- Describi-las teorías e principios que sustentan a dinámica de grupos así como as vantaxes do traballo en grupo fronte ó traballo individual.
- Impulsa-lo proceso de motivación no contorno laboral, facilitando a mellora no ambiente de traballo e o compromiso das persoas cos obxectivos da empresa.
- Dinamiza-los factores que favorecen a motivación no traballo e en especial as políticas xerais de empresa sobre recursos humanos.

Contidos (duración 55 horas)

Contidos procedementais

Comunicación na empresa

- Producción de documentos.
- Descrición das diferentes formas e tipos de envío de información e documentación.
- Identificación das alteracións producidas na comunicación dunha mensaxe, na que existe disparidade entre o emitido e o percibido.
- Análise dos procedementos de control de entrada e saída de documentación e información.

Conflictos

- Identificación da existencia dun conflicto.
- Análise das causas do conflicto.

- Selección da alternativa adecuada para a resolución do conflicto.
- Elección de supostos conflictivos de actualidade co obxecto de elaborar un método para a recollida de información do conflicto, avaliación dos intereses postos en xogo e procedemento interno para a súa solución.

Negociación

- Identificación dos principais aspectos da negociación.
- Aplicación das técnicas concretas de negociación.
- Peche da negociación.

Toma de decisións

- Identificación dos aspectos que caracterizan o proceso de toma de decisións.
- Análise dos factores que inflúen nunha decisión.
- Determinación da alternativa máis adecuada aplicando o método de busca.

Liderado

- Análise comparativa das funcións de dirección e as de liderado, tendo en conta o tipo de autoridade que se exerce.
- Investigación mediante entrevistas ou observacións sobre que estilo de mando predomina nas empresas do sector.
- Delimitación do papel e competencias do mando intermedio.

Conducción e dirección de equipos de traballo

- Análise da incidencia da dinámica de grupos no mundo laboral.
- Selección da técnica de traballo en grupo máis adecuada en función das variables grupais.
- Determinación das habelencias sociais máis elementais para conducir unha reunión de traballo.
- Identificación das distintas tipoloxías de participantes.
- Descrición de problemas que se poden desencadear no desenvolvemento dunha reunión e proposta de solución.
- Simulación do desenvolvemento dunha reunión de traballo na que se debe tomar unha decisión sobre un problema laboral.

Motivación no contorno laboral

- Análise do proceso de motivación tomando exemplos da realidade.
- Identificación dos elementos do proceso da motivación diferenciando o significado de cada un deles.
- Contraste das teorías da motivación establecendo relacións entre elas.
- Análise da actitude humana ante o traballo.
- Selección de incentivos segundo as actitudes constatadas.
- Aplicación de incentivos e efectos deles.

Contidos conceptuais

A comunicación na empresa

- Tipos de comunicación.
- Etapas dun proceso de comunicación.
- Canles e redes de comunicación.
- Dificultades e barreiras na comunicación.
- Recursos para manipula-los datos da percepción.
- Comunicación na empresa.
- Control da información.

Conflictos

- Clases.
- Causas.
- Formas de exteriorización.
- Solución de conflictos.

Negociación

- Condicións.
- Estilos de negociación.
- Fases nunha negociación.

Toma de decisións

- Factores que inflúen na toma de decisións.
- Fases do proceso decisorio.
- Tipos de decisións.

Liderado

- Características.
- Teorías do liderado.
- Estilos de dirección.
- Supervisión do traballo.
- Delegación eficaz.
- Políticas de empresa.

Conducción e dirección de equipos de traballo

- Características dos grupos.
- Funcionamento dos grupos.
- Técnicas de dinámica e dirección de grupos.
- Tipos de reunións.
- Preparación de reunións.
- Desenvolvemento.
- Problemas que presentan as reunións.

Motivación no contorno laboral

- Concepto.
- Principais teorías de motivación.
- Factores motivacionais.
- Sistemas de motivación no contorno laboral: programas de formación, políticas salariais.

Contidos actitudinais

A comunicación na empresa

- Coidado na elaboración e a transmisión de mensaxes para facilita-la súa comprensión.
- Reacción creativa ante as barreiras comunicativas.
- Aceptación da necesidade de integra-los propios comunicados nun sistema de información empresarial planificado.
- Hábito e capacidade para o manexo de grandes bloques de información sintetizando o seu contido en función dos obxectivos e destinatarios.

Conflictos

- Cordialidade á hora de establecer relacións cos demais.
- Respecto ante opinións, conductas ou ideas non coincidentes coas propias, demostrando unha actitude tolerante con elas.
- Comportamento hábil para manipular situacións de confrontación entre individuos.
- Comportamento responsable e coherente para resolver un conflicto.

Negociación

- Sensibilización para capta-los matices dunha negociación, valorando as súas implicacións.
- Imparcialidade á hora de escoitar cada unha das partes.
- Apreciación do poder de influencia.
- Destreza para elixi-la alternativa de resolución máis adecuada.

Toma de decisións

- Toma de conciencia da importancia que implica o proceso de toma de decisións para a vida persoal, social e laboral.
- Valoración crítica das técnicas que se utilizan na resolución de problemas.
- Predisposición responsable para acepta-la toma de decisión que o grupo considerara como a máis adecuada.
- Responsabilidade na acción de integra-las decisións adoptadas no ámbito laboral.

Liderado

- Valoración da entrega e a responsabilidade que implican as funcións de dirección.
- Coidado no modo e a forma de organizar e dirixi-las tarefas dos subordinados.
- Aplicación dos mecanismos necesarios para realizar unha delegación eficaz.
- Interese e curiosidade por descubri-las posibilidades e tipos de liderado nun mesmo e nos membros dos grupos ós que pertencemos.

Conducción/dirección de equipos de traballo

- Fomento de iniciativas dirixidas ó traballo en grupo.

- Toma de conciencia de que a participación e colaboración son necesarias para o logro dos obxectivos da empresa.
- Valoración do papel e competencias do mando intermedio nunha organización.
- Respecto polas persoas e a súa liberdade individual dentro dun grupo social.

Motivación no contorno laboral

- Valoración da influencia da motivación no desenvolvemento profesional.
- Responsabilidade ante os prexuízos existentes acerca das actividades humanas no mundo laboral.
- Fomento dos sistemas de motivación de carácter responsable, creativo e que potencien o desenvolvemento persoal.

3.3.3 Módulo profesional de proxecto integrado

Duración: 90 horas.

Nº	Capacidades terminais elementais	Actividades formativas de referencia
1	Identificar, dentro do contorno profesional e de traballo, o sector no que se vai desenvolve-lo proxecto.	• Seleccionar, dentro do apartado do contorno profesional e de traballo do DBC, o subsector no que se vai desenvolve-lo proxecto. • Buscar información específica sobre o subsector elixido. • Elabora-lo guión de traballo que se vai seguir para a realización do proxecto.
2	Clarifica-la tipoloxía, organización e funcións do proxecto para planifica-los recursos necesarios e analiza-la súa viabilidade.	• Defini-la tipoloxía do proxecto en función do servicio, gabinete e/ou organización destinataria. • Establece-lo organigrama do personal necesario para desenvolve-lo proxecto. • Deseña-la metodoloxía de traballo máis axeitada para optimiza-los resultados do proxecto.
3	Analiza-las características e necesidades do contexto no que se pretende aplica-la iniciativa, utilizando as estraexias e instrumentos axeitados.	• Analiza-los aspectos que poden incidir no desenvolvemento da actividade: culturais, xeográficos, económicos,... • Analiza-las características específicas dos destinatarios do proxecto.
4	Organiza-los espacios, tempo e/ou materiais en función das características e os sinais de identidade do proxecto.	• Organización e descrición dos espacios nos que se desenrvolverá a actividade. • Selección dos recursos materiais máis axeitados para o desenvolvemento da actividade. • Definición dos criterios de uso, mantemento e conservación dos medios técnicos.
5	Planifica-lo proceso de atención ó paciente ou cliente, en función das súas necesidades.	• Análise dos compoñentes da unidade de traballo. • Planificación de obxetivos, fases, operacións e recursos necesarios para unha axeitada atención ó paciente ou cliente.
6	Selecciona-los pasos necesarios para a adecuación do proxecto á normativa legal establecida.	• Identificación e selección da normativa legal que regula o subsector elixido para o proxecto. • Identificación e elaboración da documentación legal específica para a regularización do proxecto nas Administracións pertinentes.
7	Elabora-lo estudio económico do proxecto analizando a súa viabilidade en función dos	• Cálculo dos requirimentos económicos necesarios para a execución do proxecto.

	ingresos e os custos e deseños estratéxicos de promoción da empresa.	• Análise, se procede, dos posibles ingresos que poida xera-la empresa. • Determinación da viabilidade económica do proxecto en función do orzamento. • Elaboración dos materiais destinados á difusión do proxecto ante diferentes colectivos ós que pode ir dirixido.
8	Establecer criterios de avaliación que permitan tomar decisións para mellora-lo proxecto e previ-lo fracaso.	• Análise e/ou establecemento dos criterios de calidade e/ou calidade asistencial, na prestación do servicio ó paciente ou cliente. • Selección de métodos de control de calidade e avaliación de resultados. • Deseño das estratexias que permiten reconduci-lo proxecto cando non se logren os obxetivos previstos.

3.4 Módulo profesional de formación en centros de traballo

Duración: 380 horas.

Nº	Capacidades terminais elementais	Actividades formativas de referencia
1	Participar na planificación e organización do gabinete de nutrición e dietética.	• Recepción e distribución do material da unidade ou gabinete en función das necesidades das distintas áreas de traballo. • Almacenamento do material respectando as normas de seguridade e hixiene para a súa correcta conservación. • Control do material respectando a realización das ordes do pedido necesarias para o correcto mantemento das existencias. • Elaboración de documentación non clínica utilizando, se é o caso, programas informáticos para aumenta-la eficacia do servicio. • Elaboración de orzamentos e facturas de intervencións ou actos sanitarios.
2	Colaborar na planificación do proceso de atención ó paciente ou cliente.	• Planificación e temporalización da orde de citación de pacientes. • Recepción do paciente ou cliente e recolleita dos seus datos. • Elaboración de documentación clínica. Utilización, se é o caso, do arquivo central.
3	Realizar historias dietéticas de persoas sen patoloxía evidente e de persoas con patoloxías específicas.	• Selección do material de somatometría necesario para obte-los parámetros antropométricos do paciente e calibración dos equipos e aparellos que así o requiran.. • Obtención e rexistro, na historia dietética, dos datos clínicos e/ou analíticos que complementan a información dietética do paciente.
4	Realiza-la caracterización dietética específica dunha persoa e/ou colectivo.	• Elaboración da enquisa dietética máis axeitada a cada persoa e rexistro dos datos obtidos. • Valoración dos datos obtidos nos estudios antropométricos realizados ó paciente ou cliente para determina-las súas necesidades nutricionais. • Valoración das necesidades calóricas e nutricionais da persoas segundo a idade, sexo e tipo de actividade física. • Cálculo do valor da inxesta recomendado en función dos datos obtidos.

5	Elaborar dietas equilibradas para individuos e/ou colectivos sen patoloxía específica.	• Identificación dos requirimentos nutricionais do individuo e/ou colectivo e determinación do aporte calórico necesario. • Selección dos alimentos necesarios para que a dieta sexa equilibrada e adaptada ás condicións socio-culturais e económicas do individuo e/ou colectivo. • Selección dos alimentos de substitución dos incluídos na dieta, conservando o seu valor nutritivo e cubrindo os requirimentos nutricionais do individuo e/ou colectivo. • Deseño e realización de enquisas de aceptación e seguimento da dieta e análise dos datos obtidos para valora-la necesidade de realizar adaptacións.
6	Elaborar dietas adaptadas a cada paciente ou cliente segundo a súa patoloxía específica, seguindo a prescripción facultativa.	• Interpretación da prescripción médica do paciente ou cliente e análise das especificacións dietéticas indicadas nela. • Rexistro da prescripción médica e realización da enquisa dietética e enchido da historia dietética. • Elaboración da dieta adaptada a cada paciente ou cliente, elixindo os alimentos para que sexa equilibrada e se adapte no posible ós seus gustos e economía. • Realización da enquisa de aceptación e seguimento da dieta para valora-la necesidade de realizar adaptacións nela.
7	Controla-la composición cualitativa dos alimentos para determina-la súa calidade alimentaria e hixiénico-sanitaria.	• Calibración e mantemento dos equipos de análise. • Identificación dos puntos de mostraxe da cadea de producción/distribución de alimentos, a partir das características de puntos críticos e segundo as ordes recibidas. • Toma de mostras segundo o tipo de alimentos e parámetros para investigar. • Realización das análises “in situ” segundo os protocolos técnicos normalizados. • Rexistro dos datos obtidos.
8	Envasar, conservar, transportar, rexistrar e remitir mostras de alimentos ó laboratorio de análise nas condicións axeitadas.	• Envasado, etiquetado e precintado de mostras segundo as normas legais e de procedemento. • Conservación e transporte das mostras garantindo a súa inalterabilidade ata a súa recepción no laboratorio. • Rexistro e envío das mostras ó laboratorio segundo os protocolos establecidos.
9	Supervisa-la conservación, manipulación e transformación de alimentos para consumo humano.	• Comprobación da calidade hixiénica dos alimentos adquiridos para o servicio ou empresa.

- Supervisión dos procesos de almacenamento e conservación dos alimentos, para garanti-la súa calidade hixiénico-sanitaria.
- Control, mantemento e vixilancia dos sistemas de hixienización dos alimentos segundo as normas de calidade.
- Control e vixilancia da manipulación de alimentos para evita-la súa posible contaminación e para mante-las súas características nutritivas.
- Supervisión do proceso de transformación de alimentos para consumo humano controlando que o tempo e temperatura de cociñado non alteren a súa calidade .
- Control e supervisión das condicións hixiénico-sanitarias das cociñas e comedores colectivos para determinar se cumpren a normativa legal canto á seguridade e hixiene das instalacións.

10 Analizar estudios epidemiolóxicos sobre hábitos alimentarios de colectivos e poboacións, participando no seu deseño e realización.

- Deseño do estudio.
- Selección da mostra.
- Elaboración da enquisa.
- Realización do estudio.
- Análise dos datos obtidos utilizando programas informáticos.
- Interpretación de resultados.

11 Participar na formación de pacientes, familiares e poboación en xeral, transmitindo a información e os coñecementos necesarios para a mellora de conductas e fomento de hábitos saudables.

- Transmisión de información a pacientes e familiares para corrixir e evitar hábitos non saudables, seleccionando as actividades e materiais de apoio máis adecuados.
- Colaboración no deseño e aplicación de programas de educación en nutrición e alimentación para a poboación xeral e para individuos e/ou colectivos con patoloxías específicas.
- Aplicación de técnicas de apoio psicolóxico que permitan potencia-lo seguimento da dieta.
- Planificación de charlas con colectivos de consumidores, sobre a presentación, envasado, etiquetado e fraudes alimentarios máis frecuentes
- Determinación dos criterios básicos que se lles deben dar a coñecer ós consumidores para que poidan planificar unha alimentación equilibrada.

3.5 Módulo profesional de formación e orientación laboral

Capacidades terminais elementais

- Analiza-las situacións de risco máis habituais no ámbito laboral que poidan afectar á saúde.
- Aplicar, no ámbito laboral, as medidas de protección e prevención que correspondan ás situacións de riscos existentes.
- Analiza-las actuacións que se seguirán en caso de accidentes de traballo.
- Aplica-las medidas sanitarias básicas inmediatas no lugar do accidente en situacións simuladas.
- Analiza-las formas e procedementos de inserción na realidade laboral como traballador por conta propia ou por conta allea.
- Analiza-las propias capacidades e intereses así como os itinerarios profesionais máis idóneos.
- Identifica-lo proceso para unha boa orientación e integración do traballador na empresa.
- Identifica-las ofertas de traballo no sector productivo referido ós seus intereses.
- Analiza-los dereitos e obrigas que se derivan das relacións laborais.
- Describi-lo sistema de protección social.
- Interpreta-los datos da estructura socioeconómica da Comunidade Autónoma de Galicia, identificando as diferentes variables implicadas e as consecuencias das súas posibles variacións.
- Analiza-la organización e a situación económica dunha empresa do sector, interpretando os parámetros económicos que a determinan.
- Analiza-lo tecido empresarial de Galicia comparándoo co doutras Comunidades Autónomas.
- Analiza-la evolución socio-económica do sector productivo na Comunidade Autónoma de Galicia.

Contidos (duración 55 horas)

Contidos procedementais

Saúde laboral

- Localización da normativa aplicable en materia de seguridade tanto para a empresa como para os traballadores.
- Aplicación das medidas sanitarias básicas inmediatas no lugar do accidente nunha situación simulada.
- Identificación dos factores de riscos nun contexto concreto.
- Determinación das formas de actuación ante os riscos atopados.
- Identificación de anomalías nas máquinas e ferramentas do taller.
- Determinación dos equipos de protección individual.

Lexislación e relacións laborais

- Identificación das distintas modalidades de contratación.

- Identificación dos dereitos e obrigas dos empresarios e traballadores.
- Interpretación dun convenio colectivo, relacionándoo coas normas do Estatuto dos Traballadores.
- Elaboración dunha folla de salario.
- Aplicación da normativa da Seguridade Social en cada caso concreto.

Orientación e inserción socio-laboral

- Elaboración do curriculum vitae e actividades complementarias del.
- Identificación e definición de actividades profesionais.
- Localización de institucións formativas así como investigación e temporalización dos seus plans de estudios.

Principios de economía

- Lectura e interpretación, de diferentes artigos de prensa e de textos técnicos, sobre diferentes temas económicos.
- Manexo e interpretación de táboas económicas.
- Analiza-las causas ou variables que poden influír no investimento, consumo e aforro, tanto nas economías domésticas, como nas empresas.

Economía e organización da empresa

- Análise das empresas da localidade onde estea situado o instituto para estudia-las características xerais, comerciais, financeiras etc.
- Confección de organigramas de diferentes empresas e estudio das necesidades específicas de cada unha.

O sector productivo na Comunidade Autónoma de Galicia

- Análise dunha empresa do sector.
- Comparación e clasificación das distintas empresas do sector.
- Lectura e análise dun convenio colectivo do sector.

Contidos conceptuais

Saúde laboral

- Condicións de traballo e seguridade.
- Factores de risco: físicos, químicos, biolóxicos e organizativos.
- Danos profesionais.
- Medidas de prevención e protección.
- Marco legal de prevención laboral.
- Notificación e investigación de accidentes.
- Estatística para a seguridade.
- Primeiros auxilios.

Lexislación e relacións laborais

- Dereito laboral nacional e comunitario.
- Contrato de traballo.
- Modalidades de contratación.
- Modificación, suspensión e extinción da relación laboral.

- Órganos de representación dos traballadores.
- Convenios colectivos.
- Conflictos colectivos.
- Seguridade Social e outras prestacións.

Orientación e inserción socio-laboral

- Mercado de traballo.
- A autoorientación profesional.
- O proceso de busca de emprego. Fontes de información e emprego.
- Traballo asalariado, na Administración e por conta propia. A empresa social.
- Análise e avaliación do propio potencial profesional e dos intereses persoais.
- Itinerarios formativos/profesionalizadores.

Principios de economía

- Variables macroeconómicas e indicadores socioeconómicos.
- Relacións socioeconómicas internacionais.

Economía e organización da empresa

- A empresa: Tipos de modelos organizativos. Áreas funcionais. Organigramas.
- Funcionamento económico da empresa:
  - Patrimonio da empresa.
  - Obtención de recursos: financiamento propio e alleo.
  - Interpretación de estados de contas anuais.
  - Custos fixos e variables.

O sector productivo na Comunidade Autónoma de Galicia

- Tipoloxía e funcionamento das empresas.
- Evolución socio-económica do sector.
- Situación e tendencia do mercado de traballo.

Contidos actitudinais

- Respecto pola saúde persoal e colectiva.
- Interese polas condicións de saúde no traballo.
- Valoración do medio ambiente como patrimonio común.
- Interese por coñecer e respecta-las disposicións legais polas que se rexen os contratos laborais.
- Valoración e cumprimento da normativa laboral.
- Igualdade ante as diferencias socio-culturais e trato non discriminatorio en tódolos aspectos inherentes á relación laboral.
- Toma de conciencia dos valores persoais.
- Actitude emprendedora e creativa para adaptarse ás propias necesidades e aspiracións.
- Preocupación polo mantemento da ética profesional.
- Valoración da importancia da utilización dos bens de uso común e público, así como bens libres de uso cotián, por exemplo a auga.

- Valoración crítica dunha economía de mercado.
- Valoración positiva da actuación do traballo en equipo.
- Toma de consciencia de que as cooperativas que se están constituíndo coa finalidade fundamental de crear emprego.

4 Ordenación académica e impartición

4.1 Criterios de prioridade na admisión de alumnado para acceder a este ciclo formativo

Na admisión de alumnos en centros sostidos con fondos públicos a este ciclo formativo, cando non existan prazas suficientes, aplicaranse sucesivamente os seguintes criterios de prioridade:

- Ter cursada a seguinte modalidade de bacharelato:
  - Ciencias da Natureza e da Saúde.

- O expediente académico do alumno no que se valorará sucesivamente a nota media e ter cursada a seguinte materia de bacharelato:
  - Bioloxía.

4.2 Profesorado

4.2.1 Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos profesionais do ciclo formativo de Dietética

Nº	Módulo profesional	Especialidade do profesorado	Corpo
1	Organización e xestión da área de traballo asignada na unidade/gabinete de dietética	Procesos sanitarios	Profesor de Ensinanza Secundaria
2	Alimentación equilibrada	Procedementos sanitarios e asistenciais	Profesor Técnico de FP
3	Dietoterapia	Procesos sanitarios	Profesor de Ensinanza Secundaria
4	Control alimentario	Procedementos sanitarios e asistenciais	Profesor Técnico de FP
5	Microbioloxía e hixiene alimentaria	Procedementos sanitarios e asistenciais	Profesor Técnico de FP
6	Educación sanitaria e promoción da saúde	Procesos sanitarios	Profesor de Ensinanza Secundaria
7	Fisiopatoloxía aplicada á dietética	Procesos sanitarios Asesoría e procesos de imaxe persoal	Profesor de Ensinanza Secundaria Profesor de Ensinanza Secundaria
8	Relacións no contorno de traballo	Formación e Orientación Laboral	Profesor de Ensinanza Secundaria
9	Formación e Orientación Laboral	Profesor de Ensinanza Secundaria	Profesor de Ensinanza Secundaria

4.2.2 Materias de bacharelato que poden ser impartidas polo profesorado das especialidades relacionadas neste decreto

Materias	Especialidade do profesorado	Corpo
Bioloxía	Procesos Sanitarios Asesoría e Procesos de Imaxe Persoal	Profesor de Ensinanza Secundaria Profesor de Ensinanza Secundaria
Economía	Formación e Orientación Laboral (1)	Profesor de Ensinanza Secundaria
Economía e Organización de Empresas	Formación e orientación Laboral (1)	Profesor de Ensinanza Secundaria

(1) Título de Licenciado en Administración e Dirección de Empresas, Licenciado en Ciencias Empresariais, Licenciado en Ciencias Actuariais e Financeiras, Licenciado en Economía, Licenciado en Investigación e Técnicas de Mercado, Diplomado en Ciencias Empresariais e Diplomado en Xestión e Administración Pública.

4.2.3 Titulacións declaradas equivalentes a efectos de docencia

As titulacións declaradas equivalentes, a efectos de docencia, para o ingreso nas especialidades do Corpo de Profesores de Ensinanza Secundaria deste título son as que figuran na táboa. Tamén son equivalentes a efectos de docencia as titulacións homólogas ás especificadas segundo o R.D. 1954/1994 do 30 de setembro.

Especialidade do profesorado	Titulación declarada equivalente a efectos de docencia
Procesos sanitarios	- Diplomado en Enfermería
Formación e Orientación Laboral	- Diplomado en Ciencias Empresariais - Diplomado en Relacións Laborais - Diplomado en Traballo Social - Diplomado en Educación Social - Diplomado en Xestión e Administración Pública

4.3 Requisitos mínimos de espacios e instalacións para impartir estas ensinanzas

De conformidade co establecido no R.D. 777/1998 do 30 de abril, o Ciclo formativo de Formación Profesional de Grao Superior de Dietética require, para a impartición das ensinanzas relacionadas neste decreto, os seguintes espacios mínimos:

Espacio formativo	Superficie (30 alumnos)	Superficie (20 alumnos)	Grao de utilización
Laboratorio de análises	90 m^2	60 m^2	30 %
Aula polivalente	60 m^2	40 m^2	70 %

- A superficie indicada na segunda columna da táboa corresponde ó número de postos escolares establecido no artigo 35 do R.D. 1004/1991, do 14 de xuño. Poderán autorizarse unidades para menos de trinta postos escolares, polo que será posible reduci–los espacios formativos proporcionalmente ó número de alumnos, tomando como referencia para a determinación das superficies necesarias as cifras indicadas nas columnas segunda e terceira da táboa.
- O "grao de utilización" expresa en tanto por cento a ocupación en horas do espacio prevista para a impartición das ensinanzas, por un grupo de alumnos, respecto da duración total destas ensinanzas.
- Na marxe permitida polo "grao de utilización", os espacios formativos establecidos poden ser ocupados por outros grupos de alumnos que cursen o mesmo ou outros ciclos formativos, ou outras etapas educativas.
- En todo caso, as actividades de aprendizaxe asociadas ós espacios formativos (coa ocupación expresada polo grao de utilización) poderán realizarse en superficies utilizadas tamén para outras actividades formativas afíns.
- Non debe interpretarse que os diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante pechamentos.

4.4 Validacións, correspondencias e acceso a estudios universitarios

4.4.1 Módulos profesionais que poden ser obxecto de validación coa formación profesional ocupacional

- Alimentación equilibrada.
- Control alimentario.
- Microbioloxía e hixiene alimentaria.
- Educación sanitaria e promoción da saúde.

4.4.2 Módulos profesionais que poden ser obxecto de correspondencia coa práctica laboral

- Organización e xestión da área de traballo asignada na unidade/gabinete de dietética.
- Alimentación equilibrada.
- Control alimentario.
- Microbioloxía e hixiene alimentaria.
- Formación en centros de traballo.
- Formación e orientación laboral.

4.4.3 Acceso a estudios universitarios

- Mestre (en tódalas súas especialidades).
- Diplomado en Educación Social.
- Diplomado en Enfermería.
- Diplomado en Fisioterapia.
- Diplomado en Logopedia.
- Diplomado en Podoloxía.
- Diplomado en Terapia Ocupacional.
- Diplomado en Traballo Social.

4.5 Distribución horaria

- Os módulos profesionais deste ciclo formativo organízanse da seguinte forma:

Horas totais	Denominación dos módulos
1º, 2º e 3º trimestre	
80	Organización e xestión da área de traballo asignada na unidade/gabinete de dietética
290	Alimentación equilibrada
185	Control alimentario
215	Fisiopatoloxía aplicada á dietética
55	Relacións no contorno de traballo
55	Formación e orientación laboral
4º, 5º e 6º trimestre	
220	Dietoterapia
220	Microbioloxía e hixiene alimentaria
130	Educación sanitaria e promoción da saúde
90	Proxecto integrado
380	Formación en centros de traballo

- As horas de libre disposición do centro neste ciclo formativo son 80 que se utilizarán nos tres primeiros trimestres.