



MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ASUNTOS SOCIALES

INSTITUTO NACIONAL  
DE EMPLEO

## **PROGRAMA DEL CURSO DE FORMACIÓN PROFESIONAL OCUPACIONAL**

### **TÉCNICO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**

## DATOS GENERALES DEL CURSO

1. **FAMILIA PROFESIONAL:** SANIDAD  
**ÁREA PROFESIONAL:** DIETETICA
  
2. **DENOMINACIÓN DEL CURSO:** TECNICO EN DIETETICA Y NUTRICION
  
3. **CÓDIGO:** SADT10
  
4. **CURSO:** OCUPACION

5. **OBJETIVO GENERAL:**

Analizar los procedimientos y las técnicas necesarios para la elaboración de dietas equilibradas para poblaciones sanas o adaptadas a estados patológicos y efectuar actividades de promoción de hábitos saludables entre la población.

6. **REQUISITOS DEL PROFESORADO:**

6.1. **Nivel académico**

Titulación universitaria o capacitación profesional equivalente en la ocupación relacionada con el curso.

6.2. **Experiencia profesional**

Deberá tener 3 años de experiencia en la ocupación.

6.3. **Nivel pedagógico**

Formación metodológica o experiencia docente.

7. **REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNO:**

7.1. **Nivel académico o de conocimientos generales**

B.U.P o FP I rama sanitaria.

**7.2. Nivel profesional o técnico**

Tener experiencia laboral relacionada con el área profesional o haber realizado algún curso de Formación Ocupacional vinculado con la ocupación correspondiente.

**7.3. Condiciones físicas**

Ninguna en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

**8. NÚMERO DE ALUMNOS:**

15 Alumnos

**9. RELACIÓN SECUENCIAL DE MÓDULOS FORMATIVOS:**

- Organización y gestión de un servicio de dietética.
- Principios del equilibrio alimenticio.
- Dietética adaptada a personas o a colectivos con patologías.
- Actividades preventivas y de promoción de la salud.
- Control e higiene de los alimentos.
- Técnicas de atención al paciente.

**10. DURACIÓN:**

Prácticas.....	385
Conocimientos profesionales .....	210
Contenidos relacionados con la profesionalidad.....	70
Evaluaciones .....	35
Total.....	700 horas

**11. INSTALACIONES:**

**11.1. Aula de clases teóricas**

- Superficie: el aula deberá tener un mínimo de 30 m<sup>2</sup> para grupos de 15 alumnos (2 m<sup>2</sup> por alumno).
- Mobiliario: el aula estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas, además de los elementos auxiliares.

**11.2. Instalaciones para prácticas**

- Las prácticas descritas en el curso podrán efectuarse, en parte, en el aula de clases teóricas, debiendo concertarse la correlativa prestación de servicios con otras instalaciones de unidades de dietética de centros hospitalarios o empresas de catering para complementar esta formación.

### **11.3. Otras instalaciones:**

- Un espacio mínimo de 50 m<sup>2</sup> para despachos de dirección, sala de profesores y actividades de coordinación.
- Una secretaria.
- Aseos y servicios higiénicosanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.

Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad exigidas por la legislación vigente y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

## **12. EQUIPO Y MATERIAL:**

### **12.1. Equipo y maquinaria**

- 1 cámara frigorífica de temperatura regulable de -18º C.
- 1 báscula de hasta 100 kilos con una precisión de 250 gr.
- 1 balanza de precisión.
- 1 ordenador con programas estándares (hoja de cálculo, procesador de textos y base de datos).

### **12.2. Herramientas y utillaje**

- Calculadoras.
- Cintas métricas.
- Tallímetros.
- Medidores del pliegue cutáneo.
- Instrumental de recogida, transporte y conservación de muestras de alimentos.

### **12.3. Material de consumo**

- Material de higiene y desinfección.
- Guantes, mascarillas y vestuario de trabajo.
- Material de hostelería.
- Sistemas de archivo manual e informático.

### **12.4. Material didáctico**

A los alumnos se les proporcionará los medios didácticos y el material escolar, imprescindibles, para el desarrollo del curso.

### **12.5. Elementos de protección**

En el desarrollo de las prácticas se utilizarán los medios necesarios de seguridad e higiene en el trabajo y se observarán las norma legales al respecto.

**13. INCLUSIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS:**

Las nuevas tecnologías deberán estar presentes en el desarrollo de los módulos; en este campo se incidirá especialmente en los siguientes temas:

- Técnicas de comunicación y entrevista clínica.
- Soportes informáticos para el tratamiento estadístico.
- Control de calidad de los alimentos.

## DATOS ESPECIFICOS DEL CURSO

### 14.- DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE UN SERVICIO DE DIETÉTICA

### 15.- OBJETIVO DEL MÓDULO:

Analizar los métodos y procedimientos de organización y de gestión de un servicio de dietética.

### 16.- DURACIÓN DEL MÓDULO:

75 horas.

### 17.- CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

#### A) Prácticas

- Gestionar los recursos humanos y el trabajo de un servicio de dietética:
  - . Determinar las necesidades de personal para el desarrollo normal de la actividad de un servicio de dietética.
  - . Asignar las tareas al equipo humano del servicio de dietética.
  - . Elaborar un manual de normas y procedimientos para un servicio de dietética.
- Controlar el mantenimiento de los equipos de un servicio de dietética:
  - . Realizar el calibrado de los instrumentos de medida según las especificaciones del fabricante.
  - . Establecer la planificación del mantenimiento de la maquinaria.
  - . Confeccionar las fichas de control de los equipos.
- Realizar el control y el aprovisionamiento de existencias:
  - . Realizar los inventarios de existencias de un almacén.
  - . Definir las necesidades mínimas de material en función del consumo del mismo.
  - . Cumplimentar las órdenes de pedido.
  - . Comprobar la recepción de pedidos.
  - . Distribuir y almacenar el material en función de las condiciones de conservación.
- Utilizar paquetes informáticos para la gestión y el control de almacén, para la facturación y para la gestión económica:
  - . Definir la estructura de las bases de datos informatizadas para el control de existencias.
  - . Introducir la información en los campos de la base de datos.
  - . Realizar búsquedas de datos.
  - . Imprimir de forma indizada los distintos registros de la base de datos.
- Realizar el control de la actividad desarrollada en el servicio, mediante la presentación de informes:
  - . Establecer los sistemas de presentación de datos.
  - . Realizar consultas en las bases de datos.
  - . Calcular parámetros estadísticos de actividad.
  - . Realizar resúmenes de actividad incorporando los datos obtenidos.

- Realizar resúmenes de información científico-técnica:
  - . Resumir el contenido de artículos científicos.
  - . Establecer el protocolo de funcionamiento de aparatos.

## **B) Contenidos teóricos**

- Organización jerárquica y departamental de un centro sanitario:
  - . Organigramas de los centros sanitarios.
  - . Organigrama del servicio de dietética.
  - . Funciones del personal del servicio.
  - . Técnicas de gestión de los recursos humanos del servicio:
    - Perfiles profesionales
    - Plan de trabajo: horarios, turnos y tareas
  - . Documentación sanitaria: documentación clínica y documentación no clínica.
- Mantenimiento de los equipos y del instrumental:
  - . Equipo del servicio de dietética: características y funcionamiento.
  - . Operaciones básicas de mantenimiento.
  - . Ajuste y calibrado de los equipos.
  - . Fichas de control de reparación y mantenimiento.
- Gestión de existencias:
  - . Sistemas de almacenamiento.
  - . Métodos de valoración de existencias.
  - . Normas de seguridad e higiene en los almacenes de centros sanitarios.
- Técnicas de gestión de los recursos económicos y programas informáticos de actualización:
  - . Conocimientos básicos de informática.
  - . Tipos y estructura de las bases de datos.
  - . Aplicaciones informáticas de gestión y control de almacén y de gestión económica.
- Estadística básica:
  - . Medidas de tendencia central.
  - . Medidas de dispersión.
  - . Representaciones gráficas de los resultados.
- Información científico-técnica:
  - . Estructura de presentación de la información científica.
  - . Búsqueda de información en bases de datos sanitarias.
- Normas de seguridad e higiene en el trabajo referidas a los aparatos y las instalaciones del servicio de dietética para la prevención de riesgos.

## **C) Contenidos relacionados con la profesionalidad**

- Seguimiento riguroso de los protocolos establecidos.
- Precisión y pulcritud en la realización de los procedimientos y las técnicas.
- Cumplimiento de las normas de seguridad e higiene.
- Adaptación a los cambios tecnológicos.

**14.- DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:**

PRINCIPIOS DEL EQUILIBRIO ALIMENTICIO

**15.- OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Analizar los principios y las fórmulas necesarios para la elaboración de una dieta equilibrada dirigida a individuos o colectivos sanos.

**16.- DURACIÓN DEL MÓDULO:**

175 horas.

**17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:**

**A) Prácticas**

- Evaluar la idiosincrasia de un colectivo a partir del estudio de la población:
  - . Seleccionar los instrumentos de medida necesarios.
  - . Tomar las medidas antropométricas.
  - . Realizar cálculos estadísticos con los datos obtenidos y aplicar las tablas de referencia.
  - . Confeccionar los cuestionarios dietéticos.
  - . Realizar entrevistas sobre los hábitos alimenticios.
  - . Determinar el estado nutricional, las características dietéticas y las posibles carencias nutricionales de un colectivo.
  
- Elaborar las dietas adaptadas a un colectivo:
  - . Seleccionar muestras representativas del colectivo.
  - . Realizar entrevistas para averiguar las preferencias alimenticias.
  - . Realizar cálculos estadísticos con las respuestas obtenidas.
  - . Calcular el total de energía de una dieta en función de las características del colectivo.
  - . Repartir el total energético entre los distintos grupos de alimentos.
  - . Calcular los nutrientes necesarios.
  - . Realizar la dieta adaptada a las necesidades del colectivo.
  
- Valorar el grado de aceptación de un menú por parte de un colectivo:
  - . Seleccionar muestras representativas del colectivo.
  - . Realizar entrevistas sobre la aceptación del menú.
  - . Realizar cálculos estadísticos con las respuestas obtenidas.
  - . Establecer las características socioculturales del colectivo.
  - . Determinar el grado de aceptación del menú.
  - . Introducir cambios en los componentes del menú.

**B) Contenidos teóricos**

- Fundamentos y técnicas de valoración nutricional:
  - . Concepto de energía. Necesidades y transformación de la energía.
  - . Tipos de nutrientes: metabolismo, funciones y necesidades:
    - Glúcidos

Lípidos  
Proteínas  
Vitaminas  
Agua  
Elementos minerales

- . Clasificación de los alimentos.
  - . Componentes no nutritivos de los alimentos.
  - . Valor energético de los nutrientes.
  - . Medidas antropométricas: instrumentos de medida y parámetros estudiados.
  - . Determinación de las necesidades energéticas y nutricionales.
  - . Tablas de composición de alimentos: características y usos.
  - . Tablas de desarrollo ponderal.
  - . Malos hábitos alimenticios.
  - . Criterios de valoración del estado nutricional.
  - . Técnicas de muestreo y de entrevista. Confección de cuestionarios para la valoración del estado nutricional de un colectivo.
  - . Parámetros estadísticos para la caracterización de un colectivo. Estadística básica y métodos de cálculo.
- Técnicas para la elaboración de dietas:
- . Equilibrio alimenticio según las distintas fases del desarrollo.
  - . Factores socioculturales relacionados con la alimentación.
  - . Características específicas de la alimentación colectiva.
  - . Aplicaciones informáticas para el cálculo de las necesidades nutritivas y la elaboración de dietas.
  - . Técnicas de muestreo y de entrevista para la valoración del grado de aceptación de un menú.
  - . Tipos de cuestionarios.

### **C) Contenidos relacionados con la profesionalidad**

- Observación del comportamiento individual y colectivo.
- Asertividad en la relación con pacientes y familiares.
- Receptividad ante posibles intolerancias o preferencias.
- Confidencialidad en el uso de la información.
- Respeto en el trato.

**14.- DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:**

DIETÉTICA ADAPTADA A PERSONAS O A COLECTIVOS CON PATOLOGÍAS

**15.- OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Aplicar los procedimientos y las técnicas necesarios para elaborar dietas adaptadas a estados patológicos.

**16.- DURACIÓN DEL MÓDULO:**

150 horas.

**17.- CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:**

**A) Prácticas**

- Utilizar las técnicas necesarias para la determinación del estado nutricional de un paciente:
  - . Tomar medidas de los parámetros antropométricos: peso, talla y espesor del pliegue cutáneo.
  - . Relacionar los datos obtenidos con los valores normales mediante la utilización de tablas.
  - . Confeccionar los cuestionarios para la posterior entrevista.
  - . Realizar entrevistas a los pacientes o familiares sobre los hábitos alimenticios del paciente.
  - . Registrar los datos en la historia clínica.
  
- Elaborar las dietas adaptadas a los pacientes con diferentes patologías:
  - . Interpretar los resultados de las analíticas de uso común relacionados con el estado nutricional.
  - . Realizar modificaciones en el aporte energético de las dietas.
  - . Realizar modificaciones en la proporción de nutrientes de las dietas.
  - . Realizar modificaciones en la presentación y la elaboración de los menús de las dietas.
  - . Confeccionar dietas personalizadas según las distintas patologías.
  - . Instruir al paciente o su familia sobre la forma de confeccionar los menús.
  - . Recomendar tablas de ejercicio físico.
  - . Evaluar los resultados de los tratamientos dietéticos.

**B) Contenidos teóricos**

- Conceptos y utilidades de la dietoterapia:
  - . Interacciones de los alimentos con otras sustancias.
  - . Tipos de estados patológicos relacionados con la dieta o con repercusión dietética.
  - . Técnicas de valoración del estado nutricional en los pacientes.

- . Fisiopatología:
  - Digestión, absorción y metabolismo de los alimentos.
  - Fisiopatología del metabolismo de los diferentes nutrientes.
  - Etiopatología de los síndromes más frecuentes de los distintos aparatos sistemas.
- Dietas adaptadas a pacientes con diferentes patologías:
  - . Tipos de dietas terapéuticas y sus indicaciones.
  - . Modificaciones en carbohidratos, lípidos y proteínas.
  - . Dietas con modificaciones en minerales.
  - . Dietas adaptadas a las diversas patologías del aparato digestivo, sistema renal, sistema cardiocirculatorio y sistema respiratorio, así como a los procesos oncológicos, hemodiálisis y otras patologías.
  - . Otros tipos de dieta: dietas en procesos quirúrgicos, dietas en determinadas exploraciones diagnósticas y dificultades en la absorción.
  - . Medidas antropométricas: técnicas de obtención e instrumentos de medida.
  - . Técnicas de entrevista con pacientes.

**C) Contenidos relacionados con la profesionalidad**

- Observación del comportamiento individual y colectivo.
- Asertividad en la relación con los pacientes y familiares.
- Receptividad ante posibles intolerancias o preferencias.
- Confidencialidad en el uso de la información.
- Respeto en el trato.

**14.- DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:**

ACTIVIDADES PREVENTIVAS Y DE PROMOCIÓN DE LA SALUD

**15.- OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Analizar los métodos y las técnicas para la prevención y de promoción de la salud relacionándolos con los hábitos alimenticios de la población.

**16.- DURACIÓN DEL MÓDULO:**

100 horas.

**17.- CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:**

**A) Prácticas**

- Determinar los hábitos alimenticios de la población:
  - . Seleccionar las fuentes documentales relacionadas con la población.
  - . Confeccionar encuestas sobre los hábitos alimenticios para determinar las alteraciones relacionadas con la alimentación.
  - . Seleccionar muestras representativas de una población.
  - . Realizar entrevistas y cumplimentar los cuestionarios.
  - . Utilizar los programas informáticos de cálculo estadístico y de proceso de datos.
  - . Determinar los indicadores de los posibles riesgos nutricionales de la población.
  - . Interpretar los resultados de un estudio poblacional.
- Realizar actividades de prevención y promoción de la salud:
  - . Proponer los objetivos y las finalidades de una charla.
  - . Seleccionar el material didáctico adaptado al tipo de público.
  - . Utilizar las técnicas de educación grupal.
  - . Redactar las recomendaciones a seguir.
  - . Confeccionar los folletos educativos dirigidos a diversos colectivos.

**B) Contenidos teóricos**

- Epidemiología:
  - . Concepto y etapas.
  - . Vigilancia epidemiológica.
- Indicadores de salud.
- Definición y propiedades de los factores de riesgo.
- Conceptos fundamentales de sociología.
- Técnicas de investigación social:
  - . Escalas sociométricas.
  - . Cuestionarios.
  - . Encuestas.
  - . Técnicas de muestreo.

- . Programas informáticos para la gestión de datos.
- Técnicas de entrevista.
- Técnicas de comunicación.
- Técnicas de educación sanitaria:
  - . Educación grupal: conferencias y seminarios.
  - . Medios audiovisuales aplicados a la educación sanitaria.

**C) Contenidos relacionados con la profesionalidad**

- Seguimiento de los protocolos establecidos para la aplicación de las técnicas.
- Iniciativa y seguridad en la toma de decisiones.
- Habilidad en la dirección de grupos.
- Asertividad en las relaciones.
- Observación del comportamiento individual y colectivo.

**14.- DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:**

CONTROL E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

**15.- OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Analizar los procedimientos necesarios para cumplir las normas de seguridad e higiene de los alimentos en un servicio de dietética.

**16.- DURACIÓN DEL MÓDULO:**

150 horas.

**17.- CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:**

**A) Prácticas**

- Determinar las características de una instalación dedicada a la restauración colectiva a partir de una visita:
  - . Determinar la calidad organoléptica de los diferentes alimentos en el momento de la recepción, el almacenamiento y la conservación.
  - . Establecer los criterios más adecuados de conservación para cada tipo de alimento recibido.
  - . Evaluar el grado de limpieza y de desinfección de las instalaciones y el seguimiento de la normativa en cuanto a desinsectación y desratización.
  - . Determinar las condiciones ambientales óptimas para las diferentes instalaciones de almacenamiento y conservación.
  - . Evaluar el sistema de eliminación de residuos utilizado.
- Controlar los procesos de manipulación de alimentos:
  - . Realizar el lavado de manos eligiendo el detergente adecuado.
  - . Determinar el grado de cumplimiento en el uso del uniforme y otras prendas específicas.
  - . Determinar el proceso de transformación más adecuado a cada tipo de alimento.
- Tomar muestras representativas de distintos alimentos para su posterior análisis:
  - . Determinar los momentos más adecuados de recogida de muestras.
  - . Seleccionar el material y el instrumental necesarios.
  - . Realizar la recogida de muestras en cantidad suficiente.
  - . Determinar el tipo de análisis en función del tipo de alimento recogido.
  - . Interpretar los resultados analíticos obtenidos.

**B) Contenidos teóricos**

- Microbiología y toxicología alimenticia:
  - . Microbiología aplicada a la alimentación.
  - . Detección de patógenos: técnicas de análisis microbiológicos.
  - . Síntomas de la intoxicación.
- Normas de seguridad e higiene de los alimentos:
  - . Reglamentación alimenticia.

- . Características organolépticas de los alimentos.
- . Higienización de los alimentos:
  - Higienización por acción del calor
  - Higienización por acción del frío
- . Normas de la eliminación de residuos.
  
- Reglamentación relativa a la manipulación de alimentos:
  - . Carnet de manipulador de alimentos.
  - . Medidas de higiene personal.
  - . Métodos de manipulación de los alimentos.
  
- Técnicas de análisis, control y muestreo de alimentos:
  - . Técnicas para la obtención de muestras: equipo e instrumentos.
  - . Técnicas químicas, bioquímicas e inmunológicas.
  - . Parámetros analíticos y su interpretación.

**C) Contenidos relacionados con la profesionalidad**

- Precisión y pulcritud en la realización de los procedimientos y las técnicas.
- Ser riguroso en el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene.
- Adaptación a los cambios tecnológicos.
- Sentido del orden en la ejecución de las tareas administrativas.

**14.- DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:**

TÉCNICAS DE ATENCIÓN AL PACIENTE

**15.- OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Aplicar las técnicas de atención y comunicación en la relación con los pacientes, garantizando la calidad del servicio.

**16.- DURACIÓN DEL MÓDULO:**

50 horas.

**17.- FORMATIVOS DEL MÓDULO:**

**A) Prácticas**

- Utilizar las técnicas de comunicación verbal y no verbal en la relación con los pacientes y sus familiares:
  - . Adoptar la técnica de comunicación idónea de acuerdo con los propósitos comunicativos.
  - . Utilizar las modalidades de estilo oral que favorezcan la comunicación.
  - . Adaptar el estilo comunicativo a la actitud del interlocutor.
  - . Utilizar el lenguaje y la terminología adecuados al contexto.
  - . Transmitir información utilizando las herramientas de la comunicación no verbal.
- Utilizar las técnicas de acogida al paciente:
  - . Utilizar un trato agradable y respetuoso.
  - . Identificar las necesidades del paciente expresadas de forma verbal o no verbal.
  - . Establecer las actuaciones posibles para resolver las interferencias con pacientes difíciles.
  - . Actuar adecuadamente frente a pacientes con patologías graves.

**B) Contenidos teóricos**

- Técnicas de comunicación:
  - . La comunicación interpersonal:
    - Elementos que intervienen en la comunicación: el emisor, el receptor y el mensaje
    - Estilos de comunicación: pasivo, agresivo y asertivo
    - Tipos de comunicación: verbal y no verbal
    - Barreras de la comunicación
  - . La palabra como instrumento de comunicación:
    - Cualidades del estilo oral: claridad, concisión, coherencia, sencillez y naturalidad
    - Propósitos comunicativos: concreción de la idea, adecuación del tono y uso de la palabra exacta
    - La escucha: niveles de escucha y obstáculos de la audición activa
    - El diálogo: actitudes necesarias para el diálogo
  - . La comunicación no verbal:
    - Canales comunicativos: auditivo, visual, táctil y olfativo

«Vocabulario» de la comunicación no verbal: gestos, miradas, posturas, tacto y distancia

El lenguaje de realce: movimientos de énfasis y de aclaración

- Acogida al paciente:
  - . La acogida y la espera: trato al paciente habitual y trato al paciente difícil.
  - . Prestación del servicio: asesorar, hacer o pedir.
  - . Situaciones de tensión: quejas y objeciones.
  - . Técnica para realizar preguntas y tipos de preguntas.
  - . El servicio y la atención al paciente: factores relevantes y estrategias.
  - . Identificación de las necesidades del paciente.
  - . Fijación de prioridades en el servicio y atención al paciente.
  - . Factores que inciden en la toma de decisiones: el entorno, la actividad y la situación competitiva.
  
- Factores y estrategias para valorar la calidad del servicio:
  - . Elementos de calidad.
  - . Técnicas de valoración de la calidad.

### **C) Contenidos relacionados con la profesionalidad**

- Habilidad en las relaciones sociales.
- Autocontrol emocional.
- Facilidad en la conducción de diálogos.
- Habilidad en el cambio de registro lingüístico.
- Expresividad en la oratoria.