



PROGRAMA FORMATIVO DA ESPECIALIDADE FORMATIVA

SAÚDE, NUTRICIÓN E DIETÉTICA

SANP034PO

PLANS DE FORMACIÓN DIRIXIDOS PRIORITARIAMENTE PARA TRABALLADORES
OCUPADOS

PLANS DE FORMACIÓN DIRIXIDOS PRIORITARIAMENTE PARA TRABALLADORES
OCUPADOS

PROGRAMA DA ESPECIALIDADE FORMATIVA:

SAÚDE, NUTRICIÓN E DIETÉTICA

DATOS XERAIS DA ESPECIALIDADE FORMATIVA

1. Familia Profesional SANIDADE

Área Profesional: SERVIZOS E PRODUTOS SANITARIOS

2. Denominación: SAÚDE, NUTRICIÓN E DIETÉTICA

3. Código: SANP034PO

4. Obxectivo xeral: Diseñar dietas específicas para cada situación, en termos de estado de saúde e fase de vida, en función das necesidades do organismo e dos aspectos nutricionais.

5. Número de participantes:

Máximo 25 participantes na modalidade presencial e 80 na modalidade teleformación.

6. Duración:

Horas totais: 50 Modalidade: Indistinta

Distribución de horas:

Presencial: 50 Teleformación :50

7. Requisitos mínimos para espazos, instalacións e equipamentos:

Disporá de suficiente m² para albergar os equipos específicos e as máquinas necesarias para o desenvolvemento da acción formativa

7.1 Espazo formativo:

AULA POLIVALENTE:

A aula terá instalacións e equipos de traballo suficientes para o desenvolvemento da acción formativa.

- Superficie: a aula debe ter un mínimo de 2m² por alumno/a. No caso de que a aula estea equipada con ordenadores, debe ter un mínimo de 3m² por alumno/a.
- Iluminación: luz natural e artificial que cumpre os niveis mínimos esixidos.
- Ventilación: climatización axeitada.
- Acondicionamento eléctrico segundo Normas Electrotécnicas de Baixa Tensión e outras normas de aplicación.
- Número axeitado de sanitarios e servizos sanitarios.
- Condicións de hixiene, acústica e habitabilidade e seguridade, esixidas pola lexislación vixente.
- Adaptabilidade: no caso de que a formación se dirixise a persoas con discapacidade, dispoñerán das adaptacións e axustes razoables para garantir a igualdade de participación.
- PRL: cumpre os requisitos para a prevención de riscos laborais

Cada espazo estará equipado con mobiliario docente axeitado para o número de alumnado, así mesmo constará das instalacións e equipos de traballo suficientes para o desenvolvemento do curso.

7.2 Equipos:

- Pizarras para escribir con rotulador.
- Material de aula.
- Mesa e cadeira para formador/a.
- Mesas e cadeiras para o alumnado.

Os participantes recibirán os manuais e os materiais didácticos necesarios para o adecuado desenvolvemento da acción formativa.

As instalacións e equipamentos deberán cumprir coa normativa industrial e hixiénico sanitaria correspondentes e responderán a medidas de accesibilidade e seguridade dos participantes.

No caso de que a formación sexa dirixida a persoas con discapacidade, faranse as adaptacións e os axustes razoables para garantir a súa participación en condicións de igualdade.

7.2.1 No caso da formación no modo de e-learning, cómpre o seguinte equipo:

Requisitos técnicos da plataforma de e-learning e contidos de aprendizaxe virtual para especialidades de formación non destinadas a obter certificados de profesionalidade na modalidade de e-learning.

1. Requisitos técnicos da plataforma de e-learning

A plataforma de e-learning utilizada para impartir accións de formación non conducentes para a obtención dos certificados de profesionalidade debe cumprir os seguintes requisitos técnicos:

- Compatibilidade cos estándares SCORM e IMS.
- Rendemento, entendido como o número de alumnos que soportan a plataforma, a velocidade de resposta do servidor aos usuarios e o tempo de carga das páxinas web ou descargas de ficheiros, o que permite:
 - Soportar un número de alumnado igual ao número total de participantes nas accións de formación están ensinando o centro ou institución de formación, garantindo igual ao número total do alumnado de tales accións de estancia mínima, considerando un número de usuarios simultáneos 40% dese alumnado.
 - Dispor da capacidade de transferencia necesaria para que non se produzan efectos de demora na comunicación audiovisual en tempo real, debendo o servidor que aloxa a plataforma ter un ancho de banda mínimo de 100 Mbps, suficiente para descargar e cargar.
 - Operativo as 24 horas ao día, 7 días por semana.
- Compatibilidade tecnolóxica e integración con calquera infraestrutura de TI ou sistema operativo, base de datos, navegador de Internet entre os servidores máis comúns ou web compatibles debendo ser posible usar as funcións da plataforma cos accesorios (plug-in) e visualizadores compatibles. Se se require unha instalación adicional de soporte para funcionalidades avanzadas, a plataforma debería facilitar o acceso sen custo.
- Integración de ferramentas e recursos necesarios para xestionar, administrar, organizar, proxectar, impartir e avaliar accións de formación a través de Internet, especificamente coas seguintes:

Ferramentas que faciliten a colaboración e a comunicación entre todo o alumnado, tanto da natureza asíncrono (foros, paneis de mensaxes, listas de correo, etc.) e síncronos (mensaxes do sistema, chat, videoconferencia, etc.).

Ferramentas de desenvolvemento, xestión integración e de contidos.

Ferramentas de seguimento formativo, control do progreso do alumnado e avaliación da aprendizaxe.

Ferramentas de xestión e xestión para estudantes e formación.

- Ter o desenvolvemento informatizado a través do cal o Servizo Público de Emprego Estatal poida realizar automaticamente o seguimento e control das accións formativas impartidas,

segundo o modelo de datos e o protocolo de transmisión establecidos no anexo II e no sitio web de devandito organismo, para auditar a actividade dos centros e entidades de formación e para avaliar a calidade das accións formativas.

Para realizar tal seguimento, o Servizo Público Estatal de Emprego, en intervalos a ser determinado, pode conectarse automaticamente ás plataformas de aprendizaxe, de xeito que eles deben ter os desenvolvementos de tecnoloxías da información que permiten tales follow-up (conexión protocolo SOAP).

Non obstante o anterior, e para o seguimento puntual das accións formativas de certificados de profesionalidade nel ofrecidos, será obrigatorio achegar o Servizo Público Estatal de Emprego un enderezo (con credenciais axeitadas) acceso á plataforma, con permiso do administrador, pero sen posibilidade de modificar datos.

- Os niveis de accesibilidade e interactividade que, polo menos, cumpran as prioridades 1 e 2 das UNE 139803:2012 ou actualizacións posteriores, segundo se recolle no capítulo III do Real Decreto 1494/2007, de 12 de novembro.

- O servidor de plataforma de teleformación deberá cumprir os requisitos establecidos na Lei Orgánica 15/1999, do 13 de decembro, de protección de datos de carácter persoal, para que o responsable desta plataforma deberá identificar a localización física do servidor e en conformidade coas disposicións sobre transferencias internacionais de datos en artigos 33 e 34 da Lei orgánica e do Título VI do Regulamento de execución do mesmo, aprobado polo Real Decreto 1720/2007 de 21 de decembro.

- Incluír a imaxe institucional do Servizo Público de Emprego Estatal e as entidades que nomee, coas pautas de imaxe corporativa establecidas.

- Disponibilidade dun servizo de atención ao cliente que ofrezca soporte técnico e manteña a infraestrutura tecnolóxica, de forma estruturada e centralizada, atenda e resolva as consultas e incidencias técnicas dos alumnos. O servizo, que estará dispoñible para o alumnado a partir do principio ata o final do adestramento debe manter un horario de traballo de mañá e de tarde, sendo accesibel por teléfono e correo electrónico e non poderá superar un atraso en resposta superior a 2 días laborais.

2. Requisitos técnicos para o contido de aprendizaxe virtual

Para garantir a calidade do proceso de aprendizaxe do alumnado, o contido virtual da aprendizaxe das especialidades de formación non dirixidas á obtención de certificados de profesionalidade manter unha estrutura homoxénea e funcionalidade, atendendo aos seguintes requisitos:

- Como mínimo, están establecidas no programa de formación correspondente ao rexistrado no arquivo de especialidades de formación imparten no artigo 20.3 do Real Decreto 395/2007 de 23 de marzo e está asociado coa especialidade de formación cuxo rexistro é solicitado.

- Estar referido tanto o coñecemento, destrezas prácticas e habilidades incluídas nos obxectivos de aprendizaxe destes programas de formación para que xuntos permitan alcanzar os resultados de aprendizaxe esperados.

- Organizados mediante índices, mapas, táboas de contidos, diagramas, títulos ou titulares de discriminación fácil e secuenciación pedagóxica para que permitan a súa comprensión e retención.

- Non ser meramente informativa, promovendo a súa aplicación práctica a través de actividades de aprendizaxe (autoavaliada ou avaliada polo titor/a-adestrador/a) relevantes para a práctica profesional, serven para comprobar o progreso de aprendizaxe dos alumnos, supervisar as súas dificultades aprendizaxe e apoio.

- Non sexa exclusivamente textuais, incluíndo variedade de recursos (necesarios e relevantes), ambos estáticos e interactivos (imaxes, gráficos, audio, vídeo, animacións, ligazóns, simulacións, artigos, foros, chat, etc.) con periodicidade.

- Pode ser ampliado ou complementado por diferentes recursos adicionais aos que o alumnado poden acceder e consultar á vontade.

- Dar lugar a resumos ou síntesis e aos glosarios que identifican e definan os termos, as palabras básicas ou relevantes ou as claves para a comprensión da aprendizaxe.

- Avaliar a súa adquisición durante ou ao final da acción formativa a través de actividades de avaliación (exercicios, preguntas, traballos, problemas, casos, probas, etc.) que permitan medir o rendemento ou o rendemento do alumnado.

8. Requisitos para a práctica profesional:

(Esta entrada só se completará se hai requisitos legais para o exercicio da profesión)

9. Requisitos oficiais dos centros:

(Esta sección só se encherá se para impartir a formación existe algún requisito de homologación / Autorización do centro por outra administración competente)

10. CONTIDOS FORMATIVOS

1. ANATOMÍA E FISIOPATOLOXÍA DOS APARATOS DIXESTIVO E ENDOCRINO.

- 1.1. O sistema dixestivo.
- 1.2. Patoloxías dixestivas.
- 1.3. O sistema endócrino.
- 1.4. Patoloxías endócrinas.

2. ALIMENTOS E NUTRICIÓN.

- 2.1. Principios de Nutrición.
- 2.2. Hidratos de carbono e fibra dietética.
- 2.3. Lípidos.
- 2.4. Proteínas.
- 2.5. Vitaminas
- 2.6. Minerais.
- 2.7. A auga.
- 2.8. Proceso de nutrición.

3. GRUPOS DE ALIMENTOS.

- 3.1. Alimentos e súa composición.
- 3.2. Clasificación dos alimentos.
- 3.3. Alimentación de servizo.
- 3.4. Novos alimentos.
- 3.5. Aditivos alimentarios.
- 3.6. Leite e produtos lácteos.
- 3.7. Carnes, ovos e peixes.
- 3.8. Legumes, tubérculos e froitos secos.
- 3.9. Vexetais e froitas.
- 3.10. Graxas e aceites.

4. ALIMENTACIÓN E SAÚDE.

- 4.1. Comida sa.
- 4.2. Normas que rexen o equilibrio nutricional.
- 4.3. Características do equilibrio nutritivo.
- 4.4. Principais relacións entre enerxía e nutrientes.
- 4.5. Balance alimentario.
- 4.6. Directrices dietéticas ou dietéticas.
- 4.7. Dieta mediterránea.
- 4.8. Importancia dos alimentos ea súa relación coa saúde.
- 4.9. Mitos e erros de limitación.

5. DIETAS NAS DIFERENTES ETAPAS DA VIDA.

- 5.1. Alimentación da muller adulta.
- 5.2. Alimentación da infancia.
- 5.3. Alimentación na adolescencia.
- 5.4. Alimentación en persoas maiores.

6. DIETAS TERAPÉUTICAS.

- 6.1. Terapia dietética.
- 6.2. Dieta de protección gástrica.
- 6.3. Dieta astrínxente.
- 6.4. Dieta para pacientes diabéticos dependentes de insulina ou con hipoglicemia oral.
- 6.5. Dieta hipocalórica.
- 6.6. Dieta para insuficiencia renal crónica.
- 6.7. Dieta de protección da biles.
- 6.8. Dieta para dislipidemias.
- 6.9. Dieta baixa en sodio.
- 6.10. Nutrición enteral e parenteral.