



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LAS PERSONAS ANCIANAS

Noviembre 2024

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LAS PERSONAS ANCIANAS
Familia Profesional:	SANIDAD
Área Profesional:	SERVICIOS Y PRODUCTOS SANITARIOS
Código:	SANP0020
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Reconocer los programas específicos de nutrición adaptados a las necesidades y patologías propias de la vejez, en base al conocimiento de los principios básicos nutricionales y dietéticos de los alimentos, además de identificar los parámetros evaluables que miden el nivel de salud y bienestar de las personas mayores a través de la valoración de su estado nutricional para dar una respuesta sanitaria ajustada a sus necesidades nutricionales.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	DESARROLLO DE LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN Y LA ENERGÍA PROVENIENTE DE LOS ALIMENTOS	40 horas
Módulo 2	ESTADO NUTRICIONAL EN LAS PERSONAS MAYORES	40 horas
Módulo 3	DIETAS BÁSICAS PARA LAS PERSONAS MAYORES Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	25 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Teleformación

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición	105 horas
---	-----------

Teleformación Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones / titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: -Certificado de profesionalidad de nivel 1 -Título Profesional Básico (FP Básica) -Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente -Título de Técnico (FP Grado medio) o equivalente -Certificado de profesionalidad de nivel 2 -Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio -Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad
--------------------------------------	---

Experiencia profesional	No se requiere
Modalidad de teleformación	Además de lo indicado anteriormente, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

Justificación de los requisitos del alumnado

La titulación estará acreditada cuando el participante haya desempeñado o desempeñe un puesto de trabajo para el que dicha titulación es un requisito necesario

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes preferiblemente de la rama sanitaria. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes preferiblemente de la rama sanitaria. Técnico superior preferiblemente de la Familia Profesional de sanidad.
Experiencia profesional mínima requerida	No se requiere
Competencia docente	Se requiere un mínimo de un año o 300 horas de experiencia como docente. Este requisito no será de aplicación en caso de estar en posesión de alguna de las siguientes titulaciones : - Máster del Profesorado - Estudios universitarios pedagógicos (Magisterio, Psicología, Psicopedagogía o Pedagogía) - CAP - Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110 o equivalente
Modalidad de teleformación	Además de cumplir con las prescripciones establecidas anteriormente, los tutores-formadores deben acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30.0 m ²	2.0 m ² / participante

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador.

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

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

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Aula virtual

Características
• La impartición de la formación mediante aula virtual se ha de estructurar y organizar de forma que se garantice en todo momento que exista conectividad sincronizada entre las personas formadoras y el alumnado participante así como bidireccionalidad en las comunicaciones. • Se deberá contar con un registro de conexiones generado por la aplicación del aula virtual en que se identifique, para cada acción formativa desarrollada a través de este medio, las personas participantes en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión.

Para impartir la formación en **modalidad de teleformación**, se ha de disponer del siguiente equipamiento.

Plataforma de teleformación

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá alojar el material virtual de aprendizaje correspondiente, poseer capacidad suficiente para desarrollar el proceso de aprendizaje y gestionar y garantizar la formación del alumnado, permitiendo la interactividad y el trabajo cooperativo, y reunir los siguientes requisitos técnicos de infraestructura, software y servicios:

- **Infraestructura:**

Tener un rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:

- a) Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas de formación profesional para el empleo que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando que el número máximo de alumnos por tutor es de 80 y un número de usuarios
- b) Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 300 Mbs,

Estar en funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.

- **Software:**

- Compatibilidad con el estándar SCORM y paquetes de contenidos IMS.
- Niveles de accesibilidad e interactividad de los contenidos disponibles mediante tecnologías web que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.
- El servidor de la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización física del servidor y el cumplimiento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 40 a 43 de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, así como, en lo que resulte de aplicación, en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto del tratamiento de datos personales y la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.
- Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el
- Disponibilidad del servicio web de seguimiento (operativo y en funcionamiento) de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo V de la Orden/TMS/369/2019, de 28 de marzo.

- **Servicios y soporte:**

- Sustentar el material virtual de aprendizaje de la especialidad formativa que a través de ella se imparta.

- Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que de soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Las formas de establecer contacto con este servicio, que serán mediante teléfono y mensajería electrónica, tienen que estar disponibles para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, manteniendo un horario de funcionamiento de mañana y de tarde y un tiempo de demora en la respuesta no
- Personalización con la imagen institucional de la administración laboral correspondiente, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.

Con el objeto de gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, la plataforma de teleformación integrará las herramientas y recursos necesarios a tal fin, disponiendo, específicamente, de

- Comunicación, que permitan que cada alumno pueda interaccionar a través del navegador con el tutor-formador, el sistema y con los demás alumnos. Esta comunicación electrónica ha de llevarse a cabo mediante herramientas de comunicación síncronas (aula virtual, chat, pizarra electrónica) y asíncronas (correo electrónico, foro, calendario, tablón de anuncios, avisos). Será obligatorio que cada acción formativa en modalidad de teleformación disponga, como mínimo, de un servicio de mensajería, un foro y un chat.
- Colaboración, que permitan tanto el trabajo cooperativo entre los miembros de un grupo, como la gestión de grupos. Mediante tales herramientas ha de ser posible realizar operaciones de alta, modificación o borrado de grupos de alumnos, así como creación de «escenarios virtuales» para el trabajo cooperativo de los miembros de un grupo (directorios o «carpetas» para el intercambio de archivos, herramientas para la publicación de los contenidos, y foros o chats
- Administración, que permitan la gestión de usuarios (altas, modificaciones, borrado, gestión de la lista de clase, definición, asignación y gestión de permisos, perfiles y roles, autenticación y asignación de niveles de seguridad) y
- Gestión de contenidos, que posibiliten el almacenamiento y la gestión de archivos (visualizar archivos, organizarlos en carpetas –directorios- y subcarpetas, copiar, pegar, eliminar, comprimir, descargar o cargar archivos), la publicación organizada y selectiva de los contenidos de dichos archivos, y la
- Evaluación y control del progreso del alumnado, que permitan la creación, edición y realización de pruebas de evaluación y autoevaluación y de actividades y trabajos evaluables, su autocorrección o su corrección (con retroalimentación), su calificación, la asignación de puntuaciones y la ponderación de las mismas, el registro personalizado y la publicación de calificaciones, la visualización de información estadística sobre los resultados y el progreso de cada alumno y la obtención de informes de seguimiento.

Material virtual de aprendizaje:

El material virtual de aprendizaje para el alumnado mediante el que se imparta la formación se concretará en el curso completo en formato multimedia (que mantenga una estructura y funcionalidad homogénea), debiendo ajustarse a todos los elementos de la programación (objetivos y resultados de aprendizaje) de este programa formativo que figura en el Catálogo de Especialidades Formativas y cuyo contenido

- Como mínimo, ser el establecido en el citado programa formativo del Catálogo de Especialidades Formativas.

- Estar referido tanto a los objetivos como a los conocimientos/ capacidades cognitivas y prácticas, y habilidades de gestión, personales y sociales, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje
- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciarse pedagógicamente de tal manera que permiten su comprensión y retención.
- No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la adquisición de competencias, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades
- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.). de forma
- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los
- Evaluar su adquisición durante y a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 24211176 TÉCNICOS MEDIOS EN FARMACOLOGÍA
- 21531013 DIETISTAS Y NUTRICIONISTAS
- 56111022 AUXILIARES DE ENFERMERÍA DE GERIATRÍA
- 56111059 AUXILIARES DE ENFERMERÍA HOSPITALARIA, EN GENERAL
- 56111040 AUXILIARES DE ENFERMERÍA EN REHABILITACIÓN
- 56121016 AUXILIARES DE ENFERMERÍA DE ATENCIÓN PRIMARIA Y/O CONSULTORIO MÉDICOS, EN GENERAL
- 56111031 AUXILIARES DE ENFERMERÍA DE SALUD MENTAL Y TOXICOMANÍAS
- 56111013 AUXILIARES DE ENFERMERÍA
- 33231011 TÉCNICOS SUPERIORES EN DIETÉTICA
- 56211012 AUXILIARES DE FARMACIA

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1:	DESARROLLO DE LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN Y LA ENERGÍA PROVENIENTE DE LOS ALIMENTOS
-------------------------------	--

OBJETIVO

Determinar qué nutriente, el grupo alimentario que pertenece, es el que nos aporta energía para mantener los procesos metabólicos y, describir su acción en nuestro organismo con el fin de conseguir un balance energético entre la ingesta de alimentos y el gasto metabólico favoreciendo así la salud en las personas mayores.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:

40 horas

Teleformación:

Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Estudio sobre la evolución de los alimentos en la población.
 - Descripción de los cambios alimenticios que se han producido a lo largo de la historia de la población hasta **la actualidad**.
 - Relación de la influencia de los aspectos socioculturales en los hábitos de alimentación.
- Conceptualización de los términos alimentación y nutrición.
 - Clasificación de los nutrientes según las calorías, función, si son esenciales o no.
- Desarrollo de las funciones de la energía en el organismo.
 - Diferenciación de conceptos de termodinámica y bioenergética.
 - Estudio de las características de la energía utilizada en la nutrición.
Desarrollo de los nutrientes: Glúcidos, lípidos, proteínas, elementos esenciales, agua y electrolitos y **vitaminas**.
 - Identificación del proceso de los alimentos para convertirse en calor.

- Estudio de la teoría de El ciclo de Krebs.
- Conocimiento sobre la unidad de energía en los alimentos.
 - Estudio sobre la representación de la caloría como medida de los alimentos.
 - Estudio sobre la kilocaloría como medida de los alimentos.
- Identificación del valor energético de los nutrientes.
 - Síntesis de la implicación de factores en el requerimiento energético del/la individuo/a.
 - Descripción de los componentes principales en las necesidades energéticas.
 - Desarrollo del metabolismo.
 - Desarrollo del metabolismo basal.
 - Descripción del gasto energético en el metabolismo basal.
 - Estudio del cálculo de la TMB según la Ecuación de Harris y Benedict y Ecuación de la FAO/OMS.
 - Desarrollo de los requisitos de la actividad física y cálculo de la tasa de actividad (TA)
 - Conocimiento sobre la implicación de la termogénesis en la acción de la energía de los alimentos.
- Conocimiento del balance energético y como regularlo.
 - Definición de balance energético.
 - **Desarrollo de factores que influyen en el balance energético: Energía vital, tejidos y alimento.**
- Conocimiento sobre la implicación de los glúcidos como sustancias energéticas beneficiosas para el **organismo**.
 - Desarrollo de la fórmula general de los glúcidos o carbohidratos.
 - Relación del valor energéticos de los glúcidos o carbohidratos.
 - Clasificación de los glúcidos por la estructura química.
 - Estudio de los monosacáridos.
 - Estudio de los disacáridos u oligosacáridos.
 - Estudio de los polisacáridos.
 - Clasificación de los polisacáridos según su composición, distribución, disponibilidad y absorción.
- Desarrollo de las funciones de los glúcidos o carbohidratos.
 - Clasificación según la función energética, plástica y reserva.
- Estudio de las recomendaciones de las OMS hacia el consumo de glúcidos o carbohidratos.
 - Identificación del proceso de digestión, absorción y metabolismo de los hidratos de carbono en el organismo.
 - Identificación de los efectos hormonales sobre el metabolismo de combustible: Hidratos de carbono y lípidos.
 - Descripción de las fuentes alimentarias de los hidratos de carbono.
 - Relación de los problemas relacionados con el consumo de hidratos de carbono.
 - Definición de índice glucémico (IG) y la carga glucémica (CG).
 - Descripción de la fibra alimentaria como alimento beneficioso para la salud.
- Desarrollo de las funciones de los lípidos o grasas en el organismo.
 - Clasificación de los lípidos o grasas según su composición química, propiedades físicas, función y **presencia o no de dobles enlaces**.
 - Estudio de las características de los triglicéridos.
 - Estudio de las características de los fosfolípidos.
 - Estudio de las características del colesterol.
 - Estudio de las características de las lipoproteínas.
 - Desarrollo de la digestión y metabolismo de las grasas.
 - Estudio sobre la ingesta recomendada de grasas.
- Desarrollo de las características de las proteínas.
 - Clasificación de las proteínas.

- Estudio de las necesidades proteicas para una dieta equilibrada.
- Desarrollo de las funciones de las proteínas en el organismo.
 - Identificación del valor nutricional de las proteínas.
- Síntesis sobre la interpretación del proceso de digestión y metabolismo de las proteínas.
- Síntesis sobre la importancia del agua y los electrólitos como nutrientes esenciales para el organismo.
 - Estudio sobre la necesidad del agua en los seres vivos.
 - Identificación del proceso de distribución del agua en el cuerpo humano.
 - Estudio de las funciones del agua en el cuerpo humano.
 - Identificación del mecanismo de regulación del agua corporal y el balance hídrico.
 - Identificación de los mecanismos en la persona mayor.
 - Estudio sobre la interpretación de estándares de un análisis del agua.
 - Desarrollo de conceptos básicos sobre el consumo de agua en el cuerpo humano.
 - Estudio de la hiperhidratación.
 - Estudio de la rehidratación.
 - Estudio de la rehidratación intravenosa.
- Desarrollo de las características de los electrolitos en nuestro organismo.
 - Identificación de las funciones de los electrolitos en nuestro organismo.
 - Estudio de la importancia del cloro.
 - Estudio de la misión del sodio en el organismo.
 - Estudio del potasio en las funciones vitales.
- Desarrollo de las características de las vitaminas en nuestra dieta.
 - Descripción de la necesidad de vitaminas con una dieta equilibrada en las personas mayores.
 - Clasificación de las vitaminas según su solubilidad.
 - Desarrollo de las características de las vitaminas hidrosolubles.
 - Desarrollo de las características de las vitaminas liposolubles.
- Definición e implicación de la fibra vegetal en nuestra alimentación.
 - Descripción de la composición química de la fibra vegetal.
 - Estudio de la celulosa en los alimentos.
 - Estudio de la hemicelulosa en los vegetales.
 - Estudio de las pectinas en las frutas.
 - Estudio de la lignina en las plantas o algas.
 - Estudio de las gomas y mucílagos en los alimentos.
 - Desarrollo de las características de los fructooligosacáridos.
 - Relación de las propiedades de la fibra.
- Definición y clasificación de la fibra dietética en la dieta de personas mayores.
 - Conocimiento sobre la necesidad diaria de fibra en la dieta de personas mayores.
 - Identificación de los grupos de alimentos con más cantidad de fibra.
- Definición del término alimento.
 - Clasificación de los alimentos según sus elementos, composición, función y proporción.
 - Análisis sobre la representación de los alimentos según la Rueda de Alimentos, propuesto por el Programa **de Educación en Alimentación y Nutrición (EDALNU)**.
 - Clasificación de los alimentos según el sistema NOVA.
 - Identificación de la agrupación de los alimentos según La Pirámide de la alimentación saludable, publicada **por la SOCIEDAD española de Nutrición Comunitaria (SENC)**.
 - Estudio de la Clasificación de los alimentos y rueda alimentaria (SEDCA, 2007).
- Identificación de los grupos de alimentos procedentes de los lácteos y sus derivados.
 - Estudio de la composición y beneficios de la leche en nuestro organismo.

- Clasificación de la leche según su contenido en grasas, tratamientos de higienización y su contenido en **agua**.

- Desarrollo de las características de la leche pasteurizada, esterilizada, UHT y homogeneizada.

Estudio sobre la representación del valor nutricional de la leche.

- Desarrollo de las necesidades de productos lácteos en la dieta de personas mayores.

- Desarrollo de las características de los alimentos derivados de la leche.

- Identificación de los grupos de alimentos procedentes de las carnes, pescados y huevos.

- Estudio de los alimentos precedentes de la carne y su aportación nutricional a la dieta.

Clasificación de la carne según su categoría, color y grasas.

Desarrollo del valor nutricional de las carnes en gramos.

- Desarrollo de las necesidades de productos cárnicos en la dieta de personas mayores.

- Estudio de los alimentos precedentes del pescado y su aportación nutricional a la dieta.

- Clasificación del pescado en magros o grasos.

Desarrollo del valor nutricional del pescado en gramos.

- Identificación de los alimentos procedentes de mariscos y su consecuente valor nutricional.

- Desarrollo de las necesidades del consumo de pescado en la dieta de personas mayores.

- Estudio de los alimentos precedentes del huevo y su aportación nutricional a la dieta.

- Relación nutricional de los huevos y sus raciones diarias.

- Estudio de los alimentos precedentes de los cereales, legumbres y tubérculos y su aportación nutricional en la dieta.

- Estudio de los alimentos precedentes las frutas, verduras y hortalizas y su importancia de ingesta diaria en **nuestra dieta**.

- Composición nutricional de las frutas, verduras y hortalizas.

- Estudio de la importancia de los alimentos precedentes de los frutos secos y aceites en nuestra dieta.

- Beneficios de los ácidos grasos esenciales en los ancianos.

- Clasificación de los alimentos según el tipo de grasa según recomendaciones de la OMS.

- Análisis de las directrices relacionadas con la consideración del cambio climático en la planificación y **gestión del agua publicadas en la Ley 7/2021, de 20 de mayo de cambio climático y transición energética**.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia de que la salud no es la ausencia de enfermedades si no encontrarse lo mejor posible y eso incluye la actividad física como beneficio de nuestra salud.

- Concienciación sobre el uso responsable del agua que utilizamos en beneficio de la seguridad híbrida, ya que implica la capacidad de proporcionar agua en suficiente cantidad y calidad para satisfacer las necesidades agrícolas, industriales, de energía y domésticas, tal y como recoge la Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética en su Artículo 19. Consideración del cambio climático en la planificación y gestión del agua.

OBJETIVO

Identificar los cambios producidos en el organismo por la vejez y reconocer la necesidad de encaminarse a una alimentación saludable para prevenir y/o actuar frente a la malnutrición y enfermedades más comunes en las personas anciana, consiguiendo así una correcta atención sociosanitaria de las personas mayores.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:

40 horas

Teleformación:

Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Definición del término vejez en el ámbito de salud.
 - Clasificación y características de las etapas de la vejez.
Estudio de la representación del índice de envejecimiento y análisis de la evolución según datos del INE (**Instituto Nacional de Estadística**).
- Relación de conceptos entre alimentación y nutrición.
 - Descripción de los factores implicados en una alimentación equilibrada.
- Identificación de los cambios producidos en el cuerpo humano en el proceso de envejecimiento.
- Estudio sobre los factores que llevan a un envejecimiento prematuro.
 - Descripción de los requisitos para una dieta antienvjecimiento.
- Conocimiento de los cambios en la vejez que influyen en la alimentación y la nutrición.
 - Descripción de los cambios en la vejez desde el punto de vista de la composición corporal.
Estudio del funcionamiento del aparato digestivo en nuestro organismo.
Relación de afecciones del aparato digestivo en las personas mayores.
Relación de efectos de los cambios en el aparato digestivo a casusa del envejecimiento.
 - Descripción del proceso de digestión.
Conocimiento sobre la absorción y transporte de los nutrientes en el organismo.
 - Definición de metabolismo, anabolismo y catabolismo.
 - Descripción de los cambios funcionales en el proceso de envejecimiento.
Relación de los cambios fisiológicos relacionados con la edad.
 - Estudio de otros cambios en el proceso de envejecimiento provocados por patologías.
 - Asociación de los cambios sociales con el proceso de envejecimiento.
Estudio del análisis de los retos y cambios sociales en la actualidad según la autora Dolors Comas **d'Argemir**.
- Conocimiento de las necesidades nutricionales en el anciano y la mayor sano.
 - Identificación de las necesidades basales según la fórmula de la Tasa Metabólica Basal (TMB), Ecuaciones **de Harris-Benedict y otras fórmulas propuestas por la OMS**.
 - Desarrollo de los requerimientos nutritivos y alimenticios del anciano y la mayor.
 - Estudio de las recomendaciones de la OMS en cuanto al porcentaje de ingesta calórica diaria.
 - Estudio de las recomendaciones generales para la alimentación de un

anciano sano.

- Indicación de las pautas a seguir para la promoción de una alimentación saludable.

Desarrollo de las características de la pirámide alimentaria y su interpretación según Norte Salud Nutrición.

Estudio sobre la guía para crear comidas saludables según El Plato para Comer Saludable de Harvard T.H. **Chan School of Public Health The Nutrition Source.**

- Estudio sobre la valoración de los cambios en la ingesta alimentaria de las personas mayores.

- Estudio de la importancia del proceso de valoración en las personas mayores.

Descripción de la Valoración Nutricional (VN).

- Desarrollo de los métodos de valoración del estado nutricional de las personas mayores.

- Identificación de la información que incluimos en la entrevista: Historia clínica.

- Identificación de la estructura de la encuesta dietética como método de entrevista.

Estudio sobre la finalidad del recordatorio de 24 horas en la representación de ingesta diaria.

Estudio de la representación del modelo de cuestionario selectivo de frecuencia de consumo de los **alimentos.**

Análisis de la información psicosocial recogida para la valoración del estado psíquico y emocional en la **persona mayor.**

- Descripción sobre la exploración física para la valoración nutricional.

Estudio de los signos indicativos de malnutrición en el anciano y la mayor.

- Desarrollo de las medidas antropométricas como detección de malnutrición.

- Desarrollo de la implicación de los métodos bioquímicos en la valoración nutricional.

Estudio de las muestras para los estudios.

Desarrollo de las pruebas de laboratorio de las que obtenemos información nutricional.

- Desarrollo de los factores que influyen en el estado nutricional del anciano y la mayor.

- Descripción de las manifestaciones físicas relacionadas con los cambios fisiológicos en el proceso de vejez.

- Descripción de los factores fisiológicos en relación con los cambios metabólicos del anciano y la mayor.

- Descripción de los factores alimenticios que influyen en el estado nutricional del anciano y la mayor.

- Relación de los factores psicosociales en el estado nutricional del anciano y la mayor.

- Relación de los factores ambientales con el estado nutricional de las personas mayores.

- Estudio sobre la relación de los indicadores bioquímicos y la salud de la persona mayor.

- Desarrollo de los indicadores biológicos.

Estudio de las muestras biológicas para la evaluación nutricional.

- Conocimiento de la herramienta hemograma para la evaluación clínica de la hematopoyesis.

- Estudio de los parámetros hematológicos.

- Descripción del análisis bioquímico en sangre.

- Estudio de la glucemia y su afectación a la sangre.

- Estudio de los parámetros inmunológicos del estado nutricional.

- Descripción de las pruebas y resultados de valoración en el sistema inmune.

- Definición de malnutrición en el anciano y la mayor.
 - Clasificación y causa de la malnutrición en el anciano y la mayor.
 - Descripción de las personas con riesgo de desnutrición.
 - Estudio del auto test de salud nutricional.
 - Estudio de tablas de valoración de la malnutrición
 - Estudio de Valoración subjetiva global (VSG).
 - Desarrollo de la desnutrición en los enfermos y las enfermas hospitalizados.
 - Relación de los factores que agravan la malnutrición hospitalaria.
- Definición del término dieta terapia en personas mayores
 - Descripción de los especialistas implicados en el trabajo de la dieta terapia.
 - Conocimiento de los tipos de dieta según la patología.
 - Descripción de las dietas terapéuticas o preventivas.
 - Estudio de los objetivos de la dieta terapéutica o preventivas.
 - Clasificación de las dietas terapéutica o preventivas y ejemplos.
 - Relación de la dieta en la salud inmune.
 - Estudio de las alteraciones inmunitarias.
 - Descripción de los nutrientes inmunosaludables en la dieta de personas mayores.
 - Conocimientos sobre la elaboración de estrategias alimentarias básicas.
 - Relación de la nutrición y dietética en la salud hepática.
 - Relación de enfermedades hepáticas y de la vesícula biliar.
 - Descripción de los nutrientes más importantes en las enfermedades hepáticas y de la vesícula biliar.
 - Estudio de un programa de salud específico para las enfermedades hepáticas.
 - Relación de las recomendaciones dietéticas en patologías hepáticas.
 - Estudio de un programa de salud específico para las enfermedades vesícula biliar.
- Desarrollo de las enfermedades gástricas y sus consecuencias en la nutrición de las personas mayores.
 - Descripción de las enfermedades más comunes en las personas mayores
 - Estudio de la xerostomía en ancianos.
 - Estudio de la disfagia en ancianos.
 - Estudio de la gastritis y ulcus gástrico en ancianos.
 - Estudio de la diarrea en ancianos.
- Conocimiento sobre la afectación del estreñimiento en el proceso de nutrición de las personas mayores.
 - Descripción de las causas del estreñimiento en personas mayores.
 - Descripción de medidas dietéticas para favorecer el estreñimiento.
- Estudio de las colopatías en personas mayores.
 - Relación de las afecciones de la enfermedad del colón en personas mayores.
- Contextualización de los cambios del organismo en la última etapa de la vida de un anciano.
 - Desarrollo de los objetivos de intervención en las personas mayores en esta última etapa.
- Definición de la diabetes según la OMS.
 - Descripción de la diabetes de tipo II que más afecta a la población.
 - Conocimiento sobre las recomendaciones nutricionales para la diabetes tipo II.
- Definición de la nutrición osteoarticular y su afectación a la persona mayor.
 - Descripción de los micronutrientes y fitoquímicos para el sistema osteoarticular.
 - Relación de alimentos que influyen en la salud del hueso y las articulaciones.
 - Relación de alimentos que influyen de manera favorable sobre el cartílago articular.

Desarrollo de un programa dietético para osteoporosis.

Desarrollo de un programa dietético para artrosis y artritis osteoligamentaria.

- Definición de la gota e hiperuricemia en personas mayores.
 - Descripción de la dieta en relación con los factores principales.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia de adaptación de la dieta alimentaria a las necesidades y cambios de las personas mayores en su proceso de envejecimiento.
- Interés por la divulgación de información hacia las personas mayores sobre la problemática del calentamiento global ya que el exceso de calor puede intensificar enfermedades, tal y como se recoge en Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética.
- Asimilación de la importancia de renovar el aire en los espacios de trabajo con las personas mayores debido a que la mala calidad del aire perjudica a las personas mayores con enfermedades respiratorias.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: DIETAS BÁSICAS PARA LAS PERSONAS MAYORES Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

OBJETIVO

Reconocer las diferentes dietas que se adecuan a las necesidades del organismo de la persona mayor y nombrar los requisitos sobre la seguridad alimentaria dada su importancia para que el alimento no llegue contaminado al menú de las personas mayores elaborado en su domicilio y/o centros de ámbito sanitario.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:

25 horas

Teleformación:

Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento sobre las dietas básicas en las personas mayores.
 - Descripción de los factores que determinan la calidad de vida en las personas mayores.
 - Desarrollo de los requerimientos nutricionales en el anciano y la anciana.
 - Descripción de los requerimientos energéticos según la edad del anciano y la anciana.
 - Estudio de las recomendaciones dietéticas generales.
 - Conocimiento sobre las orientaciones básicas de preparación de la comida para una dieta equilibrada.
- Descripción de cómo obtener una dieta equilibrada en las personas mayores.
 - Descripción de las dietas variadas: concepto de raciones.
 - Estudio sobre las recomendaciones de raciones a consumir según la Sociedad Española de Nutrición **Comunitaria**.
- Descripción de la dieta basal en la persona anciana.
 - Desarrollo de las características de la dieta basal en las personas mayores.
 - Estudio de las recomendaciones de los alimentos para la dieta basal geriátrica.
 - Desarrollo del método de cocción de los alimentos para la dieta basal.
 - Descripción de un tipo de menú diario de la dieta basal.

- Conocimiento sobre la nutrición enteral en la persona anciana.
 - Desarrollo de las indicaciones a seguir para una dieta enteral en las personas mayores.
 - Descripción de las contraindicaciones de seguir una dieta enteral en las personas mayores.
 - Identificación de las técnicas de acceso enteral: invasivas y no invasivas.
 - Estudio sobre el procedimiento de cómo administrar la nutrición enteral.
- Descripción sobre las afecciones de la higiene alimentaria en la salud de las personas mayores.
 - Conceptualización del marco normativo sobre higiene alimentaria.
 - Desarrollo de las medidas y condiciones de higiene alimentaria según recomendación de la OMS.
 - Conocimiento de los principios claves para la higiene alimentaria según la OMS.
- Estudio sobre la bromatología como ciencia de los alimentos.
 - Definición de la ciencia de bromatología.
 - Estudio de la composición química de los alimentos.
 - Relación de los tipos de bromatología.
 - Desarrollo de los objetivos de la bromatología.
 - Descripción de las disciplinas implicadas en la bromatología.
- Descripción de las consecuencias de alteración de los alimentos.
 - Descripción de las causas de alteración de los alimentos.
- Conocimiento sobre la producción del etiquetado en los alimentos.
 - Estudio sobre la información obligatoria que incluimos en los etiquetados de los alimentos.
 - Estudio sobre la información de los alimentos exentos de etiquetado nutricional.
 - Estudio sobre la información de los alimentos alérgenos en las etiquetas.
 - Estudio del desarrollo del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de **octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.**
 - Descripción de la lista de alérgenos según el Reglamento (UE) nº 1169/2011.
- Estudio sobre la manipulación, tratamiento y conservación de los alimentos.
 - Definición de manipulación de alimentos.
 - Estudio sobre el seguimiento en el tratamiento de los alimentos.
 - Desarrollo de métodos de conservación de los alimentos.
 - Estudio de los factores que modifican los nutrientes de los alimentos.
 - Identificación de las causas que provocan contaminación de los alimentos.
 - Conocimiento sobre la conservación de alimentos.
 - Relación de los tipos de conservación de los alimentos.
- Descripción de las tox infecciones de origen alimentario.
 - Definición de las siglas ETA y sus causas.
 - Clasificación del tipo de contaminación.
 - Relación de alimentos que pueden presentar un riesgo para la salud de las personas mayores.
 - Relación de las reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos según la OMS.
 - Clasificación de las tox infecciones: microbianas, parasitarias y virales.
 - Estudio de las enfermedades bacterianas más comunes en personas mayores.
 - Estudio de las tox infecciones parasitarias en personas mayores.
 - Estudio de las tox infecciones virales en personas mayores
 - Estudio sobre las intoxicaciones alimentarias y su afectación a las personas mayores.
- Relación de la influencia de la tecnología alimentaria sobre el valor nutritivo de los alimentos.

- Identificación de los agentes físicos que producen cambios y alteraciones en los alimentos a nivel **nutricional**.

- Descripción de las características de la alimentación colectiva.

- Definición de restauración colectiva.

- Relación de los tipos de restauración colectiva.

- Desarrollo del listado de normas a cumplir de los servicios de alimentación colectiva.

- Descripción de las características de la alimentación en residencias geriátricas.

- Estudio de las recomendaciones para la elaboración de un menú en el centro geriátrico.

- Desarrollo de los Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC).

- Conocimiento sobre las recomendaciones sobre la higiene de los alimentos según las Guías de prácticas **correctas de higiene (GPCH)**.

Descripción de las características de la higiene en el personal que manipula los alimentos.

- Estudio de la producción sostenible y uso adecuado de alimentos con el objetivo de reducir la huella de **carbono para respetar el medio ambiente en coherencia con parte de las directrices indicadas en la Ley 7/2021, de 20 de mayo de cambio climático y transición energética**.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia en la priorización de consumo de alimentos vegetales en nuestro menú diario frente a los alimentos cárnicos con el fin de disminuir la huella de carbono en el ámbito sanitario, según el documento de Actuaciones para la evaluación del impacto de la huella climática en centros sanitarios por el Ministerio de Sanidad.

- Desarrollo de actitudes positivas hacia las nuevas tecnológicas de supervisión en la seguridad del alimento que apuestan por una alimentación sostenible y encaminadas al beneficio del cambio climático tal y como se expone en la Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.