

2000 Horas

# Técnico Superior en Dietética

Ciclo formativo  
de grado superior





## Ciclo Formativo de Grado Superior

La Formación Profesional (FP) de Técnico Superior en Dietética consiste en elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales; programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente.

[informacion@ceiforestudios.com](mailto:informacion@ceiforestudios.com)

918 277 096/ +34 653 290216

# Índice

---

I.	Descripción del Grado Superior	04
II.	¿Cuáles son los requisitos?	04
III.	Destinatarios	05
IV.	Temario	06-09
V.	¿Qué voy a aprender?	10-12
VI.	Objetivos	13
VII.	Metodología	14
VIII.	Prácticas de Empresa	14
IX.	Salidas Profesionales	14


---


## Descripción del Grado Superior


- Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos.
- Controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales.
- Programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población.


## ¿Cuáles son los Requisitos?


Estar en posesión del Título de Bachiller. 

Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental. 

Estar en posesión de un Título de Técnico Superior, Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos. 

Haber superado el Curso de Orientación Universitaria. (COU). 

Estar en posesión de cualquier Titulación Universitaria equivalente. 

Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior (se requiere tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título Técnico). 

## Destinatarios



Esta formación está dirigida a todas aquellas personas que estén interesadas en este ámbito y quieran adquirir una sólida formación que les permita desarrollar las funciones propias de este perfil. También para los profesionales que ya desarrollen su actividad en servicios de salud, restauración y hostelería y deseen ampliar sus conocimientos en el mundo de la dietética.



# Temario

---

## Módulo 1

---

### Organización y gestión de área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética

- Organización sanitaria general.
- Organización sanitaria específica.
- Gestión de existencias e inventarios.
- Tratamiento de la información/documentación.
- Aplicaciones informáticas.
- El proceso de atención o prestación del servicio.
- Calidad de la prestación del servicio o de producto.
- Conceptos fundamentales de economía sanitaria.

## Módulo 2

---

### Alimentación equilibrada

- Energía y requerimientos energéticos del ser humano.
- Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes.
- Características bromatológicas de los alimentos.
- Necesidades y recomendaciones nutricionales.
- Valoración del estado nutricional de las personas.
- Digestión, absorción y metabolismo.
- Alimentación equilibrada.
- Alimentación colectiva.
- Aplicaciones informáticas.

## Módulo 3

---

### Dietoterapia

- Conceptos y alcance de la dietoterapia.
- Dietas generales con características modificadas.
- Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas.
- Tipos de dietas y sus indicaciones.
- Dietas en situaciones especiales.

## Módulo 4

---

### Control alimentario

- Reglamentación alimentaria.
- Calidad y características organolépticas de los alimentos.
- Agentes y mecanismos de transformación de los alimentos.
- Técnicas de control y muestreo en alimentos.
- Calidad alimentaria.
- Análisis físico-químicos básicos de alimentos.

## Módulo 5

---

### Microbiología e higiene alimentaria

- Microbiología y alimentos.
- Toxicología alimentaria.
- Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios.
- Procedimientos y métodos de manipulación de productos alimenticios.
- Principios de tecnología culinaria.
- Higiene y limpieza de instalaciones.
- Métodos de higienización de alimentos.

## Módulo 6

---

### Educación sanitaria y promoción de la salud

- Salud Pública.
- Tecnología educativa.
- Técnicas de investigación social.
- Estudio de la población Medio ambiente social como factor influyente en el estado de salud.
- Características y aplicaciones.
- Aplicaciones informáticas.

## Módulo 7

---

### Fisiopatología aplicada a la dietética.

- Digestión, absorción y metabolismo.
- Fisiopatología de los procesos metabólicos .
- Fisiopatología de los síndromes constitucionales.
- Fisiopatología del aparato digestivo.
- Fisiopatología de otros aparatos y sistemas.

## Módulo 8

---

### Relaciones en el entorno de trabajo

- La comunicación en la empresa.
- Negociación.
- Solución de problemas y tomas de decisiones.
- Estilos de mando.
- Conducción/dirección de equipos de trabajo.
- La motivación en el entorno laboral.




## Módulo 9


### Formación y orientación laboral.


- Salud laboral.
- Legislación y relaciones laborales.
- Orientación e inserción socio-laboral.
- Principios de economía.
- Economía y organización de la empresa.





## ¿Qué voy a aprender?


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

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

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

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

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

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

- Participar en el diseño y aplicar, a su nivel, programas y estrategias de promoción de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higiénico sanitarios en la población.
  
- Mantener la funcionalidad y mejorar el rendimiento de la unidad/gabinete de trabajo cuidando, a su nivel, de los aspectos organizativos, humanos, materiales y funcionales de la misma.
  
- Participar en la puesta a punto de nuevas técnicas, en proyectos de investigación y en programas de formación continuada, así como proponer medidas relacionadas con la eficiencia y la seguridad en el trabajo.
  
- Organizar y/o programar, a su nivel, el trabajo de la unidad/gabinete, adaptando procedimientos, produciendo información o instrucciones, previendo, asignando o distribuyendo, tareas, recursos y materiales.
  
- Realizar, a su nivel, la gestión de la unidad/gabinete, gestionando el fichero de pacientes/clientes, la adquisición, almacenamiento, reposición y mantenimiento del instrumental y material, y obteniendo los informes técnicos y resúmenes de actividades.
  
- Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.

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

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

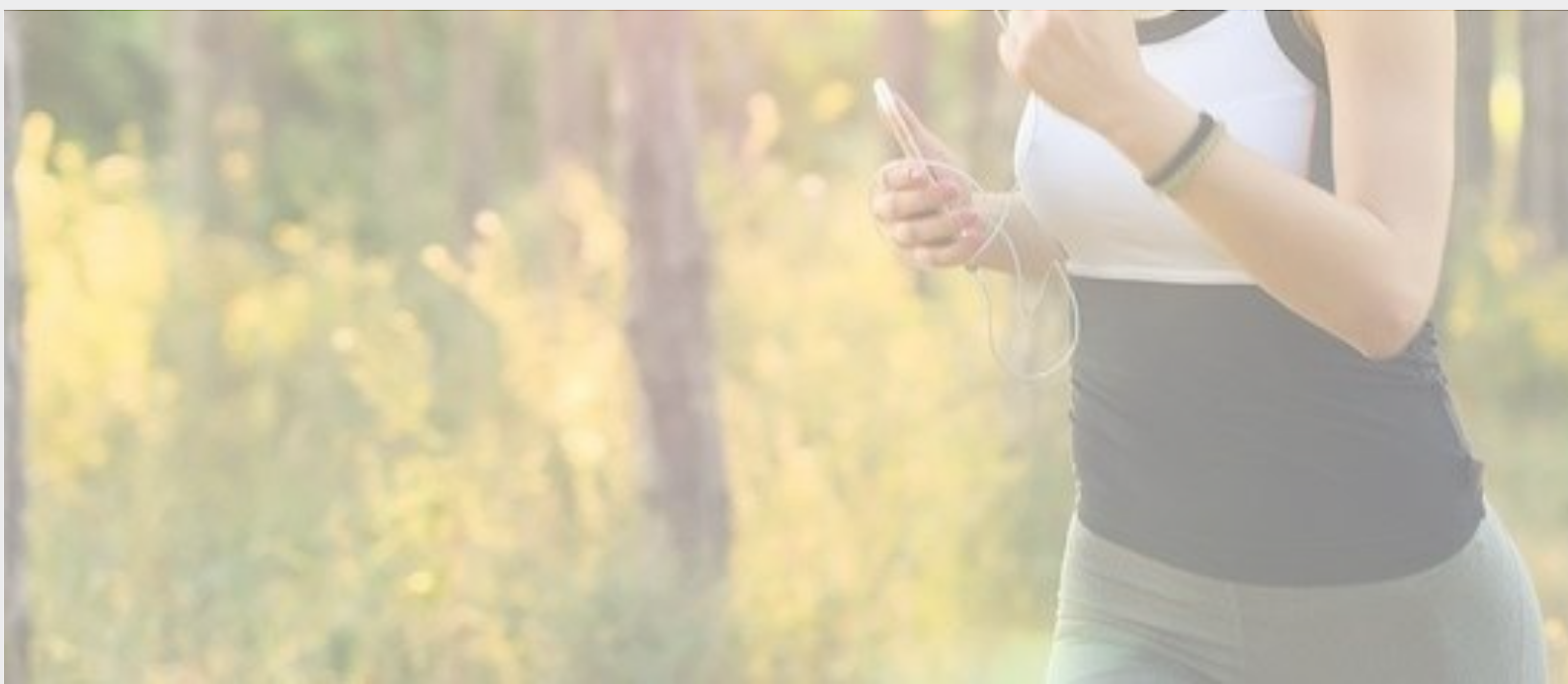
Responder ante las contingencias, planteando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en la realización del trabajo. ◀

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



## Objetivos

- Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.
- Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.
- Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.
- Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.



## Metodología

- Impulsamos el aprendizaje continuo de los estudiantes minimizando dificultades.
- Utilizamos programas formativos de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno.
- Formación e-learning con las últimas tecnologías.
- Sin desplazarte de casa con gran flexibilidad horaria al decidir tú en qué momento del día estudiar.
- Herramientas y recursos didácticos en continua actualización.
- Seguimiento personalizado de cada alumno, de manera que siempre vas a tener un tutor a tu disposición.
- Tu progreso será evaluado y podrás profundizar en los contenidos.
- Nuestros alumnos consiguen crear una experiencia de aprendizaje única.

## Prácticas de empresa

- Podrá hacer 300 horas de prácticas en empresas cercanas a su zona.

## Salidas profesionales

- Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.
- Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.
- Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

[informacion@ceiforestudios.com](mailto:informacion@ceiforestudios.com)

918 277 096/ +34 653 290216

Calle Mayor 4, piso 5 oficina 579  
(28013) Madrid

[www.ceiforestudios.com](http://www.ceiforestudios.com)



@Ceifor\_Estudios



@CeiforEstudios



@CeiforEstudios



Ceifor Estudios