



| | | |
|----------------------------------|------------|--------------------|
| ESPECIFICACIONES DE CURSO | SP7201DIET | |
| | Rev. 0 | <i>Pág. 1 de 4</i> |

| | |
|---------------------|-------------------------------|
| FAMILIA PROFESIONAL | SANIDAD |
| DENOMINACIÓN | DIETETICA |
| TITULACIÓN | TECNICO SUPERIOR EN DIETETICA |
| GRADO DEL CICLO | SUPERIOR |
| DURACIÓN DEL CICLO | 2000 HORAS |

1.- OBJETIVOS GENERALES

Los requerimientos generales de cualificación profesional y los niveles de competencia que les van a ser requeridos a estos profesionales en situaciones de trabajo por parte del sistema productivo, aparecen recogidos en el enunciado de la competencia general del presente Ciclo Formativo de Grado Superior: elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y necesidades nutricionales; programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población bajo la supervisión correspondiente.

A esta competencia general le corresponden las siguientes capacidades profesionales:

- a) identificar necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a la misma y realizar su seguimiento.
- b) elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.
- c) 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.



| | | |
|----------------------------------|------------|--------------------|
| ESPECIFICACIONES DE CURSO | SP7201DIET | |
| | Rev. 0 | <i>Pág. 2 de 4</i> |

- d) controlar la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, detectando los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras de los mismos.
- e) evaluar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud o enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- f) prevenir los riesgos laborales asociados, tanto personales como de instalaciones, aplicando medidas de higiene y de protección.
- g) 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.
- i) 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.
- j) 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 seguridad en el trabajo.
- K) 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.
- l) 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.
- m) valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.
- n) 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.



| | | |
|----------------------------------|------------|--------------------|
| ESPECIFICACIONES DE CURSO | SP7201DIET | |
| | Rev. 0 | <i>Pág. 3 de 4</i> |

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

o) adaptarse a las nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral.

p) responder ante las contingencias, planteando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en la realización del trabajo.

2.- **NORMATIVA DE REFERENCIA**

Las enseñanzas correspondientes al Ciclo Formativo de Grado Superior de Dietética, son establecidas en el R.D. 536/1995 de 7 de Abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas, y concretadas para nuestra comunidad en el Decreto39/1996 de 30 de Enero.

3.- **CONDICIONES DE ACCESO**

Acceso directo:

- Estar en posesión del título de bachillerato L.O.G.S.E.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de bachillerato experimental (B.T.A., B.T.I., etc.).
- Haber superado el C.O.U. o Preuniversitario.
- Estar en posesión del título de Técnico Superior, Técnico especialista o equivalente a efectos académicos.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente a efectos académicos a la que se accedió sin cumplir ninguno de los posibles requisitos académicos de acceso a los Ciclos Formativos.

Acceso mediante prueba:

- Tener cumplidos los veinte años antes del 31 de diciembre del año de celebración de la prueba y superar dicha prueba de acceso, según lo establecido para la misma. También podrán acceder a la prueba de acceso los aspirantes que cumplan 18 años antes del 31 de diciembre y estén en posesión de un título de ciclo de grado medio perteneciente a la misma familia profesional



| | | |
|----------------------------------|------------|--------------------|
| ESPECIFICACIONES DE CURSO | SP7201DIET | |
| | Rev. 0 | <i>Pág. 4 de 4</i> |

4.- CAPACIDADES PROFESIONALES

Las capacidades de autonomía en:

- Planificación, organización, gestión y funcionamiento de los recursos humanos y materiales asignados a la unidad/gabinete de Dietética.
- Identificación de las necesidades dietéticas de clientes, ya sean estos individuos o colectivos de personas.
- Elaboración de dietas y/o menús adaptados a las necesidades de paciente/cliente.
- Control de calidad de los procesos de conservación, transformación y manipulación de alimentos que les son asignados.
- Confección de encuestas y cuestionarios de captación de gustos y de seguimiento y adaptación de la dieta.
- Realización de estudios de campo sobre alimentación de la población.
- Realización de análisis de la calidad de los alimentos en puntos de consumo, utilizando kits y equipos sencillos.
- Interpretación de los resultados y emisión de informes concretando medidas correctoras.
- Definición, planificación, gestión y aplicación de programas y estrategias de educación sanitarias y promoción de la salud a distintos colectivos.

5.- PUESTOS DE TRABAJO

1. Dietista.
2. Técnico en Dietética y Nutrición
3. Responsable de alimentación en empresas de catering
4. Técnico en Higiene de los alimentos.
5. Consultor en alimentación.
6. Educador sanitario.



| | | |
|----------------------------------|------------|-------------|
| ESPECIFICACIONES DE CURSO | SP7201DIET | |
| | Rev. 0 | Pág. 5 de 4 |

6.- CONTENIDOS

| MÓDULOS | | | | BLOQUES TEMÁTICOS | CURSO |
|---------|--|----------|---------|--|-------|
| Nº | DESIGNACIÓN | DURACIÓN | | | |
| | | TOTAL | SEMANAL | | |
| 1 | Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética | 69 h | 3 h | 1.- Organización sanitaria 2.- Documentación Sanitaria 3.- Gestión de existencias e inventarios 4.- Aplicaciones informáticas 5.- El proceso de atención o prestación del servicio 6.- Calidad de la prestación del servicio o del producto 7.- Conceptos fundamentales de economía sanitaria | 1 |
| 2 | Alimentación equilibrada | 352 h | 11 h | 1.- Energía y Nutrientes 2.- Los alimentos 3.- Valoración del estado nutricional 4.- Digestión, Absorción y metabolismo 5.- alimentación equilibrada 6.- Alimentación colectiva 7.- Hábitos alimentarios 8.- aplicaciones informáticas | 1 |
| 3 | Dietoterapia | 253 h | 11h | 1.- Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas 2.- Dietas en situaciones especiales 3.- Alimentación a través de sonda nasogástrica 4.- Dietas con fines exploratorios 5.- Elaboración, formulación y seguimiento de las dietas con fines terapéuticos. | 2 |
| 4 | Control Alimentario | 160 h | 5 h | 1.- Reglamentación alimentaria 2.- Calidad alimentaria y características organolépticas de los alimentos 3.- Agentes y Mecanismos de transformación de los alimentos 4.- Técnicas de muestreo en alimentos 5.- Análisis cualitativos básicos de alimentos | 1 |
| 5 | Microbiología e higiene alimentaria | 207 h | 9 h | 1.- Higiene de los alimentos 2.- Sistemas y métodos de conservación de productos alimentarios 3.- Sistemas y métodos de regeneración de productos alimenticios 4.- Procedimientos de manipulación y elaboración de alimentos y de productos alimenticios 5.- Aditivos 6.- Sustancias tóxicas en los alimentos 7.- Microbiología y alimentos 8.- Higiene y limpieza de instalaciones | 2 |
| 6 | Educación sanitaria y promoción de la salud | 160 h | 7 h | 1.- Indicadores y medidas del estado de salud 2.- Factores de riesgo 3.- Epidemiología 4.- Tecnología Educativa 5.- Técnicas de investigación social | 2 |
| 7 | Fisiopatología aplicada a la Dietética | 288 h | 9 h | 1.- Principios de Dietoterapia 2.- Fisiopatología de la nutrición 3.- Fisiopatología del aparato digestivo 4.- Fisiopatología de los Síndromes Constitucionales 5.- Fisiopatología de "Otros" aparatos y sistemas. | 1 |
| 8 | Relaciones en el entorno de trabajo | 64 h | | 1.- La comunicación en la empresa 2.- Negociación 3.- Solución de problemas y toma de decisiones 4.- Estilos de mando 5.- Conducción dirección de equipos de trabajo 6.- La motivación en el entorno laboral | 1 |



| | | |
|----------------------------------|------------|--------------------|
| ESPECIFICACIONES DE CURSO | SP7201DIET | |
| | Rev. 0 | <i>Pág. 6 de 4</i> |

| | | | | | |
|----|--------------------------------------|-------|-----|--|---|
| 9 | El sector de la Sanidad en Andalucía | 32 h | 1 h | 1.- Configuración organizativa del sector de la sanidad en andalucia 2.- Configuración ocupacional | 1 |
| 10 | Formación y orientación laboral | 64 h | 2 h | 1.- Salud laboral 2.- Legislación y relaciones laborales y profesionales 3.- Orientación e inserción sociolaboral 4.- Principios de economía 5.- Economía y organización de la empresa | 1 |
| 11 | Proyecto integrado | 60 h | | | 2 |
| 12 | Formación en centros de trabajo | 240 h | | | 2 |

7.- EVALUACION

CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE SANIDAD.

-Los contenidos conceptuales y procedimentales, se valorarán según criterios y porcentajes recogidos en las programaciones de los distintos módulos.

-Las actitudes se valorarán con un 20% del total de la nota.

Para la valoración de las actitudes se tendrán en cuenta, entre otros, los siguientes criterios:

- Asistencia y puntualidad a clases., teniendo especial gravedad las faltas que se produzcan los días de exámenes de otros módulos.
- Grado de cumplimiento de las normas de cada módulo.
- Cuidado y mantenimiento de los materiales.
- Presentación y puntualidad en la entrega de trabajos.
- Capacidad para realizar trabajos en equipo.
- Respeto al profesor y compañeros.

-Para los alumnos que no superen una evaluación, se realizarán, a lo largo de la evaluación siguiente, actividades de recuperación. Al ser la evaluación continua no podrán aprobar la siguiente hasta que no hayan superado las evaluaciones anteriores.

Con las notas de estas actividades de recuperación y las de la evaluación no superada, se realizará una media, teniendo en cuenta, en todo caso, que si obtiene el aprobado, éste será siempre respetado. En el caso de los alumnos que no se hayan presentado a la evaluación, la nota máxima de recuperación será siempre de un cinco; esto en el supuesto de que el motivo de la no presentación no se haya justificado por causas de fuerza mayor, en este caso se respetará la calificación alcanzada en la recuperación.

-La justificación de las faltas se realizará, como máximo, en el plazo de una semana desde la incorporación del alumno.

-Los alumnos que al final de curso, una vez que el módulo esté superado, deseen subir nota, deberán presentarse al examen ordinario de toda la materia de dicho módulo.



| | | |
|----------------------------------|------------|--------------------|
| ESPECIFICACIONES DE CURSO | SP7201DIET | |
| | Rev. 0 | <i>Pág. 7 de 4</i> |

-Los alumnos que no han superado el curso a lo largo de la evaluación continua se presentarán con toda la materia, en la evaluación ordinaria, así como en la extraordinaria,.

-Los alumnos que tengan módulos del primer curso pendientes de superar, tendrán derecho a una evaluación ordinaria y a otra extraordinaria, según el calendario aprobado por la Jefatura de Estudios. En la programación de cada módulo se especificarán las actividades a realizar.

-Las fechas de los exámenes serán fijadas por el equipo educativo, teniendo en cuenta, las sugerencias de los alumnos.

-No se repetirán exámenes de evaluación salvo casos excepcionales, que valorarán el equipo educativo.

-Para los alumnos que por haber faltado a clase se viesen privados de la evaluación continua, se realizará una prueba específica de carácter teórico-práctico sobre toda la programación del módulo o módulos implicados, tanto en la evaluación ordinaria como en la extraordinaria.

El % de faltas para la pérdida de evaluación continua será del 20% del total de horas del módulo, contabilizadas por trimestre, salvo casos de fuerza mayor que con la adecuada justificación oficial, valorará el equipo educativo.

Los demás aspectos relacionados con la evaluación quedan recogidos en las programaciones de los respectivos módulos

8.- CONDICIONES DE PROMOCION

En este ciclo formativo, en el segundo curso en el que se divide, el peso fundamental lo tiene el módulo de Formación en Centros de Trabajo. Tras la sesión de evaluación “final ordinaria del primer curso” o “final extraordinaria del primer curso”, un alumno o alumna no podrá promocionar al segundo y por lo tanto acceder al módulo de Formación en Centros de Trabajo si tiene un módulo profesional asociado a la competencia con calificación negativa.

9.- ACCESO A OTROS ESTUDIOS.

1. Licenciado en Medicina
2. Maestro(en todas sus especialidades)
3. Diplomado en Educación social
4. Diplomado en Enfermería
5. Diplomado en Fisioterapia
6. Diplomado en Logopedia
7. Diplomado en Podología
8. Diplomado en Terapia Ocupacional
9. Diplomado en Trabajo Social
10. Licenciado en Biología
11. Licenciado en Biotecnología
12. Licenciado en Farmacia