



ESPECIFICACIONES DE CURSO

CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR DIETÉTICA

SP7201AF
DIETÉTICA

Rev. 0

Pág. 1 de 5

FAMILIA PROFESIONAL SANIDAD

DENOMINACIÓN DIETÉTICA

TITULACIÓN TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

GRADO DEL CICLO SUPERIOR

DURACIÓN DEL CICLO 2000 HORAS

1.- COMPETENCIA GENERAL

Con el título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética se debe adquirir la competencia general de: 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. A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones: Dietista, Técnico en Dietética y Nutrición, Responsable de alimentación en empresas de Catering, Técnico en higiene de los alimentos, Consultor en alimentación, Educador sanitario.

2.- SALIDAS PROFESIONALES

A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones:

- Dietista,
- Técnico en Dietética y Nutrición,
- Responsable de alimentación en empresas de Catering,
- Técnico en higiene de los alimentos,
- Consultor en alimentación,
- Educador sanitario

3.- CONDICIONES DE ACCESO

Puedes acceder a un ciclo de grado superior cuando reúnas alguno de los siguientes requisitos:

Acceso directo:

- Estar en posesión del Título de Bachiller, o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato.
- Estar en posesión del Título de Bachillerato Unificado Polivalente (BUP).

**ESPECIFICACIONES DE CURSO****CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR DIETÉTICA**SP7201AF
DIETÉTICA

Rev. 0

Pág. 2 de 5

- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental.
- Estar en posesión de un Título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio)*.

**Siempre que la demanda de plazas en ciclos formativos de grado superior supere la oferta, las Administraciones educativas podrán establecer procedimientos de admisión al centro docente, de acuerdo con las condiciones que el Gobierno determine reglamentariamente.*

- 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 o equivalente.

Acceso mediante prueba (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores)

- 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 de Técnico).
- Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

4.- MATERIAS DE LAS QUE CONSTA EL CICLO.

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de Dietética.			69	3
Alimentación equilibrada.	352	11		
Dietoterapia.			253	11
Control alimentario.	160	5		
Microbiología e higiene alimentaria.			207	9
Educación sanitaria y promoción de la salud.			160	5



ESPECIFICACIONES DE CURSO

CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR DIETÉTICA

SP7201AF
DIETÉTICA

Rev. 0

Pág. 3 de 5

Fisiopatología aplicada a la Dietética.	288	9		
Relaciones en el entorno de trabajo.	64	2		
El sector de la Sanidad en Andalucía.	32	1		
Formación y orientación laboral.	96	3		
Proyecto integrado.			60	
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO			300	
TOTALES	960	30	1.040	30

Contenidos generales de cada módulo:

Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de Dietética.

- 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

Alimentación equilibrada.

- 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

Dietoterapia.

- 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.

Control alimentario.

- 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



Microbiología e higiene alimentaria.

- 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

Educación sanitaria y promoción de la salud.

- 1.- Indicadores y medidas del estado de salud
- 2.- Factores de riesgo
- 3.- Epidemiología
- 4.- Tecnología Educativa
- 5.- Técnicas de investigación social

Fisiopatología aplicada a la Dietética.

- 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.

Relaciones en el entorno de trabajo.

- 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

El sector de la Sanidad en Andalucía.

- 1.- Configuración organizativa del sector de la sanidad en andalucia
- 2.- Configuración ocupacional

Formación y orientación laboral.

- 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



ESPECIFICACIONES DE CURSO

CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR DIETÉTICA

SP7201AF
DIETÉTICA

Rev. 0

Pág. 5 de 5

Proyecto integrado.

Trabajo que fin de ciclo, que debe integrar las competencias del mismo

Formación en centros de trabajo

Integración en una empresa del sector

5.- EVALUACION

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

6.- CONDICIONES DE PROMOCION

Según normativa vigente.

7.- ACCESO A OTROS ESTUDIOS.

- A otros ciclos formativos de grado superior.
- A estudios universitarios de las áreas de ciencias de la salud: Enfermería, Odontología, Fisioterapia, Terapia Ocupacional, Medicina, Farmacia, Podología, Psicología, Logopedia, Veterinaria, Ciencia y Salud Animal...
- A estudios universitarios de ciencias: Biología, Bioquímica, Nutrición Humana y Dietética, Óptica y Optometría, Ciencias Ambientales, Ciencia y Tecnología de los Alimentos...