

Ciclo Formativo de Grado Superior
2000 HORAS



Técnico Superior en Dietética

DESCRIPCIÓN

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.

DESTINATARIOS

A este técnico se le requerirán en los campos ocupacionales concernidos, por lo general, 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 pacientes/clientes.
- Control de calidad de los procesos de conservación, transformación y manipulación de alimentos que le 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 sanitaria y promoción de la salud a distintos colectivos.



DESTINATARIOS

- 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.



BENEFICIOS-COMPETENCIAS-OBJETIVOS

- 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 médico-dietéticas 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.



BENEFICIOS-COMPETENCIAS-OBJETIVOS

- 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.
- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral.
- Responder ante las contingencias, planteando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en la realización del trabajo.



REQUISITOS

- Puedes acceder a un ciclo formativo de grado superior cuando reúnas alguno de los siguientes 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.
- 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 Técnico).

PRÁCTICAS EN CENTROS DE TRABAJO

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

- Inscripción voluntaria en nuestra bolsa de empleo activa



PLAN DE FORMACIÓN

- 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.

PRÁCTICAS EN CENTROS DE TRABAJO

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

- Inscripción voluntaria en nuestra bolsa de empleo activa



ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL 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 del producto, Conceptos fundamentales de economía sanitaria.

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.

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. Tipos de dietas y sus indicaciones.

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 ("in situ").

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.



EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

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

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.

RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO

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

FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

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





COMPROMETIDOS CON TU FUTURO