



# CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DIETÉTICA

## TÍTULO: GRADO SUPERIOR

TECNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA.

## DURACIÓN:

**2.000 h.** Dos cursos académicos. Prácticas en empresa del sector durante el tercer trimestre del segundo curso.

## REQUISITOS DE ACCESO. Principalmente:

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

### Acceso **directo**:

- 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 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).

## COMPETENCIAS – COMPETENCIA GENERAL:

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.



### QUÉ VOY A APRENDER Y HACER:

- 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 de la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

### SALIDAS PROFESIONALES:

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes que pueden ser desempeñados son los siguientes:

- Técnico en Dietética y Nutrición.
- Dietista.
- Responsable de alimentación en empresas de catering.
- Técnico en higiene de los alimentos.
- Consultor de alimentación.
- Educador sanitario.
- Podrán trabajar tanto en atención primaria como en los servicios generales de promoción de la salud. También en los sectores de hostelería, restauración e industrias alimentarias.
- Los principales subsectores donde puede desarrollar su actividad son:
  - Atención primaria y comunitaria: promoción de la salud, consultas, unidades de apoyo (salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría).
  - Salud pública: servicios de higiene de los alimentos.
  - Servicios generales hospitalarios: unidades/servicios de dietética y nutrición.
  - Servicios de Restauración: cocinas de hospitales, empresas de catering, restaurantes y hoteles, comedores colectivos, la audición en equipos asistenciales.

### ESTUDIOS POSTERIORES:

El título permite el acceso directo a:

Cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.

Las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan.



El Gobierno, oído el Consejo de Universidades, regulará, en norma específica, el reconocimiento de créditos entre los títulos de técnico superior de la formación profesional y las enseñanzas universitarias de grado. A efectos de facilitar el régimen de convalidaciones, se han asignado 120 créditos ECTS en las enseñanzas mínimas establecidas en este real decreto entre los módulos profesionales de este ciclo formativo.

### MÓDULOS PROFESIONALES:

MÓDULOS	ECTS	Duración (horas)	Primer curso (h/semana)	Segundo curso	
				1º y 2º trimestre (h/semana)	3º trimestre (horas)
Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad / gabinete de dietética		95	3		
Alimentación equilibrada		320	10		
Control alimentario		190	6		
Fisiopatología aplicada a la dietética		225	7		
Relaciones en el entorno de trabajo		65	2		
Formación y orientación laboral		65	2		
Dietoterapia		240		11	
Microbiología e higiene alimentaria		240		11	
Educación sanitaria y promoción de la salud		160		8	
Formación en centros de trabajo		400			400
<b>Total ciclo formativo</b>	<b>120</b>	<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>400</b>

**Horarios:** clases de 15:30 a 21:30 (posible reajuste horario antes del comienzo del curso)

### MÁS INFORMACIÓN:

**REAL DECRETO 536/1995**, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas (BOE nº 131, de 2 de junio).

**REAL DECRETO 548/1995**, de 7 de abril, por el que se establece el Currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dietética (BOE nº 131 de 2 de junio).