



Técnico Superior en Dietética



www.educatop.es

educatop
alcanza tus sueños

Con la formación de **Técnico Superior en Dietética** te prepararemos para realizar las pruebas libres para la obtención del título de formación profesional. En nuestro plan de formación encontrarás los temas necesarios para obtener tu título oficial de Técnico Superior en Dietética

Con esta formación aprenderás la técnica y el arte de la utilización adecuada de los alimentos para conseguir una alimentación equilibrada que cubra todas las necesidades del organismo.

Para ello contarás con la ayuda de un equipo docente cualificado y unos materiales didácticos elaborados por editoriales especialistas en la materia.

1 Requisitos de acceso a las Pruebas Libres para la obtención del título

Para presentarse a las pruebas de obtención directa del título del Técnico Superior en Dietética, se necesita tener veinte años para el título de Técnico Superior (diecinueve años para quienes estén en posesión del título de Técnico), y acreditar alguno de los siguientes requisitos:

- Estar en posesión del Título de Bachiller, o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental.
- Estar en posesión de un Título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio).
- 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.
- 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.



2 Objetivos o qué conseguirás con esta 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 de la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.



3 ¿Cómo lo conseguirás?

- Temarios actualizados periódicamente por nuestro equipo especializado.
- Resolución de dudas con tutor experto.
- Autoevaluaciones continuas con las que conseguirás un aprendizaje más dinámico y didáctico.



4 Salidas profesionales

- 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 cátering, restaurantes y hoteles, comedores colectivos.



5 Programa formativo

MÓDULO 1 – ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADO EN LA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA

- **Tema 1.** Organización sanitaria general
- **Tema 2.** Organización sanitaria específica
- **Tema 3.** Gestión de existencias e inventarios
- **Tema 4.** Tratamiento de la información/ documentación
- **Tema 5.** Aplicaciones informáticas. El proceso de atención o prestación del servicio
- **Tema 6.** Calidad de la prestación de servicio. Conceptos de economía sanitaria: administración en sanidad

MÓDULO 2 – ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

- **Tema 1.** Energía y requerimientos energéticos del ser Humano.
- **Tema 2.** Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes (I)
- **Tema 3.** Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes (II)
- **Tema 4.** Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes (III)
- **Tema 5.** Características bromatológicas de los alimentos
- **Tema 6.** Necesidades y recomendaciones nutricionales
- **Tema 7.** Valoración del estado nutricional de las personas
- **Tema 8.** Estimación de la ingesta
- **Tema 9.** Digestión, absorción y metabolismo
- **Tema 10.** Alimentación equilibrada (I)
- **Tema 11.** Alimentación equilibrada (II)
- **Tema 12.** Alimentación equilibrada (III)
- **Tema 13.** Alimentación colectiva. Aplicaciones informáticas

MÓDULO 3 – DIETOTERAPIA

- **Tema 1.** Conceptos y alcance de la dietoterapia
- **Tema 2.** Interacciones medicamentos – nutrientes Alergia alimentaria. Nutrición y alcohol
- **Tema 3.** Dietas generales con características modificadas
- **Tema 4.** Dietas adaptadas a situaciones fisopatológicas (I) Dietas con modificaciones en los carbohidratos
- **Tema 5.** Dietas adaptadas a situaciones fisopatológicas (II) Dietas con modificación de lípidos
- **Tema 6.** Dietas adaptadas a situaciones fisopatológicas (III) Dietas con modificación de proteínas y otras sustancias nitrogenadas
- **Tema 7.** Dietas adaptadas a situaciones fisopatológicas (IV) Dietas con modificación de elementos minerales. Suplementos vitamínicos.
- **Tema 8.** Dietas en patologías específicas del aparato digestivo
- **Tema 9.** Dietas en patologías específicas del riñón y vías urinarias. Dietas en patologías cardíacas e hipertensión arterial
- **Tema 10.** Dietas en patología respiratoria. Dietas en enfermedades carenciales
- **Tema 11.** Dietas del paciente oncológico. Dietas en cirugía
- **Tema 12.** Dietas en situaciones especiales. Tipos de dietas y sus indicaciones

MÓDULO 4 – CONTROL ALIMENTARIO

- **Tema 1.** Reglamentación sanitaria.
- **Tema 2.** Calidad y características organolépticas de los alimentos.
- **Tema 3.** Agentes y mecanismos de transformación de los alimentos
- **Tema 4.** Técnicas de control y muestreo de alimentos (I)
- **Tema 5.** Técnicas de control y muestreo de alimentos (II)
- **Tema 6.** Técnicas de control y muestreo de alimentos (III)
- **Tema 7.** Calidad alimentaria (I)



- **Tema 8.** Calidad alimentaria (II)
- **Tema 9.** Análisis físico-químicos básicos de alimentos. (“In situ”)

MÓDULO 5 – MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA

- **Tema 1.** Microbiología y alimentos. (I)
- **Tema 2.** Microbiología y alimentos. (II)
- **Tema 3.** Toxicología alimentaria
- **Tema 4.** Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios
- **Tema 5.** Procedimientos y métodos de manipulación de productos alimenticios
- **Tema 6.** Principios de tecnología culinaria
- **Tema 7.** Higiene y limpieza de las instalaciones
- **Tema 8.** Métodos de higienización de alimentos

MÓDULO 6 – EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

- **Tema 1.** Salud pública
- **Tema 2.** Estudio de la población
- **Tema 3.** Medio ambiente social como factor influyente en el estado de salud
- **Tema 4.** Tecnología educativa
- **Tema 5.** Técnicas de investigación social. Aplicaciones informáticas

MÓDULO 7 – FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA

- **Tema 1.** Digestión, absorción y metabolismo (I)
- **Tema 2.** Digestión, absorción y metabolismo (II)
- **Tema 3.** Digestión, absorción y metabolismo (III)
- **Tema 4.** Digestión, absorción y metabolismo (IV)
- **Tema 5.** Fisiopatología de los procesos metabólicos
- **Tema 6.** Fisiopatología de los síndromes constitucionales
- **Tema 7.** Fisiopatología del aparato digestivo
- **Tema 8.** Fisiopatología de otros aparatos y sistemas (I): Endocrino y renal
- **Tema 9.** Fisiopatología de otros aparatos y sistemas (II): Sanguíneo, circulatorio y respiratorio
- **Tema 10.** Fisiopatología de otros aparatos y sistemas (III): Locomotor y nervioso

MÓDULO 8 – COMUNICACIÓN EN LA EMPRESA

- **Tema 1.** La comunicación en la empresa.
- **Tema 2.** Negociación y solución de problemas
- **Tema 3.** Equipos de trabajo
- **Tema 4.** La motivación

MÓDULO 9 – FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

- **Tema 1.** Salud Laboral
- **Tema 2.** Legislación y relaciones laborales
- **Tema 3.** Orientación e inserción socio-laboral
- **Tema 4.** Principios de economía
- **Tema 5.** Concepto de empresa
- **Tema 6.** Proceso de creación de una empresa

educatop
alcanza tus sueños

www.educatop.es
981 916 082