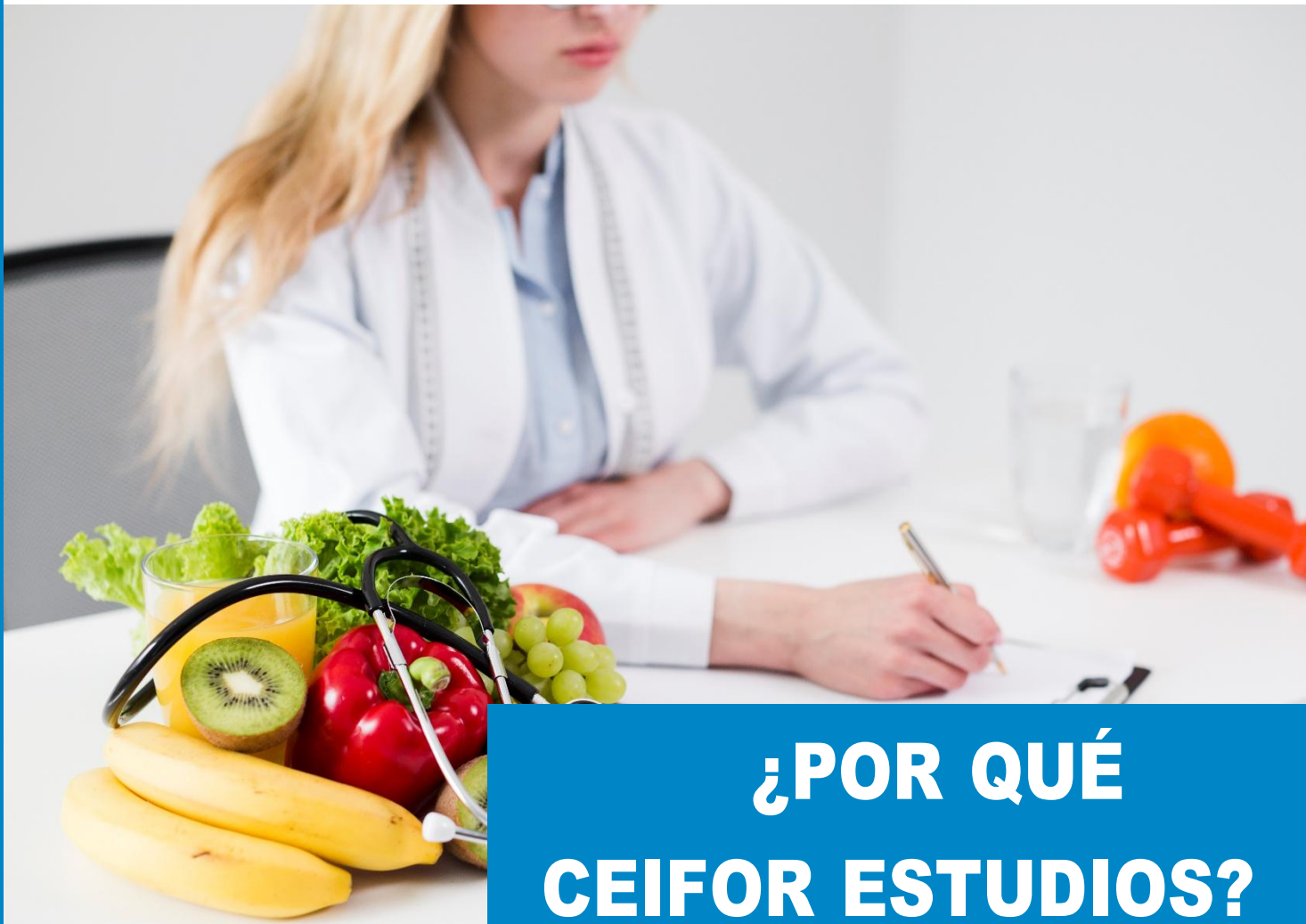


Ciclo Formativo de Grado Superior 2000 Horas

A collection of fresh fruits and vegetables in the foreground, including a red apple, a green kiwi sliced in half, a bunch of yellow bananas, a slice of orange, and a head of green lettuce.

**Técnico Superior
en Dietética**



¿POR QUÉ CEIFOR ESTUDIOS?

Impulsa tu futuro profesional en Dietética con Ceifor Estudios. La Formación Profesional de **Técnico Superior en Dietética** representa una oportunidad académica de alto valor para quienes desean especializarse en el ámbito de la nutrición y la salud. A través de esta formación, el estudiante adquiere las competencias necesarias para elaborar dietas personalizadas, evaluar necesidades nutricionales individuales o colectivas, y supervisar la calidad de la alimentación humana, siempre bajo los criterios establecidos de seguridad, higiene y responsabilidad sanitaria.

Formarte con nosotros significa contar con una preparación rigurosa, actualizada y flexible, respaldada por un equipo docente especializado. Al finalizar tu formación, estarás capacitado para presentarte a las pruebas libres que otorgan la titulación oficial de Técnico Superior en Dietética, ampliando tus oportunidades de inserción laboral en un sector en constante crecimiento.

Elige hoy tu futuro. En Ceifor Estudios te ofrecemos el acompañamiento, los recursos y la excelencia académica para convertir tu vocación en una profesión.

Requisitos de acceso para la prueba libre (no obligatoria para la inserción laboral con nuestra titulación)

Tener alguno de los siguientes títulos:

- Bachiller.
- Técnico Superior de Formación Profesional o grado universitario.
- Técnico de Grado Medio de Formación Profesional o el título de Técnico o Técnica.

Haber superado:

- Una oferta formativa de Grado C incluida en el ciclo formativo.
- Un curso de formación específico preparatorio y gratuito para el acceso a ciclos de grado superior en centros expresamente autorizados por la Administración educativa.
- Una prueba de acceso.



Objetivos

Este profesional será capaz de:

- 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 y Académicas

Trabajar en:

- Farmacia.
- 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.

Puedes ejercer tu actividad profesional en el sector sanitario, tanto en el ámbito público como privado, en empresas del sector o creando tu propia empresa.

Plan de Formación

01

Organización y Gestión del Área de Trabajo Asignada en la Unidad/Gabinete de Dietética

- ✚ Organización sanitaria:
 - Estructura del Sistema Sanitario Público.
 - Niveles de asistencia y tipo de prestaciones.
 - Salud Pública. Salud Comunitaria.
 - Estructuras orgánicas y funcionales tipo de instituciones sanitarias: públicas y privadas.
 - Indicadores de salud.
 - Normas de seguridad e higiene aplicada.
- ✚ Documentación sanitaria.
 - Documentación clínica.
 - Documentación no clínica.
- ✚ Gestión de existencias e inventarios.
 - Sistemas de almacenaje: ventajas e inconvenientes.
 - Clasificación de medios materiales sanitarios: criterios.
 - Métodos de valoración de existencias.
 - Elaboración de fichas de almacén.
 - Inventarios: clasificación y elaboración.
 - Normas de seguridad e higiene aplicada en almacenes de instituciones sanitarias.
- ✚ Aplicaciones informáticas.
 - Utilización de aplicaciones informáticas de facturación.
 - Aplicaciones informáticas de gestión y control de almacén.
- ✚ El proceso de atención o prestación del servicio.
 - Objetivos, fases, operaciones y recursos.
 - Normativa aplicable.
- ✚ Calidad de la prestación del servicio o del producto.
- ✚ Conceptos fundamentales de economía sanitaria.



02 Alimentación Equilibrada



Energía y nutrientes.

- Energía y calor.
- Hidratos de carbono.
- Lípidos.
- Proteínas.
- Vitaminas
- Agua, electrolitos y minerales.



Los alimentos.

- Los grupos de alimentos:
- Leche y derivados.
- Carnes, pescados y huevos.
- Frutas y verduras.
- Cereales, tubérculos y legumbres.
- Grasas animales y vegetales.
- Grupo miscelánea:
- Azúcar, miel, bebidas alcohólicas y no alcohólicas.



Digestión, absorción y metabolismo.

- Mecanismos de la secreción gástrica (ácida y enzimática).
- Estímulo e inhibición de la secreción ácida.
- Procesos digestivos intestinales: secreción intestinal, absorción de nutrientes.
- La defecación. Composición de las heces.
- Metabolismo energético y de los principios inmediatos.



Alimentación equilibrada.

- Equilibrio nutricional.
- Equilibrio alimentario.
- Realización de una dieta equilibrada.
- Alimentación: requerimientos fisiológicos.



Alimentación colectiva.



Hábitos alimentarios.



Aplicaciones informáticas.

- Utilización de programas específicos para el cálculo y adaptación de necesidades nutritivas.
- Utilización de programas específicos para la elaboración de dietas.

03 Dietoterapia

-  Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas.
 - Con modificaciones del aporte calórico y/o nutricional.
 - Indicaciones.
-  Dietas en situaciones especiales.
 - Dietas de excepción.
 - Dietas de transición.
 - Alimentación a través de sonda nasogástrica.
-  Dietas con fines exploratorios.

04 Control Alimentario

-  Reglamentación alimentaria.
 - Código alimentario.
 - Reglamentación técnico sanitaria.
-  Toma de muestras en alimentos.
 - Puntos críticos y factores de riesgo asociados.
 - Diagramas de flujo de los alimentos.
 - Obtención de muestras.
-  Calidad alimentaria.
 - Grupos alimentarios.
 - Composición química.
 - Criterios analíticos.
 - Criterios organolépticos.
-  Análisis cualitativos básicos de alimentos («in situ»).
 - Técnicas colorimétricas.
 - Técnicas instrumentales básicas.
 - Ph.
 - Grado de humedad.
 - Grado de dureza.
-  Equipos de análisis de alimentos.
 - Prestaciones, características de funcionamiento, calibración y mantenimiento.

05 Microbiología e Higiene Alimentaria

- ✚ Higiene de los alimentos.
 - Manipuladores de alimentos.
- ✚ Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios.
 - Principios fundamentales, procedimientos, materiales y aplicaciones.
- ✚ Sistemas y métodos de regeneración de productos alimenticios.
 - Técnicas de rehidratación.
 - Técnicas de reconstitución.
 - Técnicas de descongelación.
- ✚ Procedimientos de manipulación y elaboración de alimentos y de productos alimenticios.
 - Preelaboración: Lavado, pelado, descascarillado, troceado.
 - Elaboración: Cocción, asado, hervido, fritura, estofado.
 - Fundamentos teóricos de los procedimientos.
 - Técnicas tradicionales y no tradicionales de elaboración.
 - Aplicaciones y variaciones dietético-nutricionales que producen en los alimentos.
- ✚ Microbiología y alimentos.
 - Microbiología general aplicada a alimentación.
 - Microorganismos patógenos en alimentos.
- ✚ Métodos de higienización de alimentos.
 - Por acción del calor
 - Por acción del frío.
 - Por acción de productos químicos.
- ✚ Sustancias tóxicas de los alimentos.
 - Tóxicos naturales.
 - Tóxicos producidos por alteración química y/u operaciones tecnológicas.
 - Tóxicos derivados del uso de aditivos y/o técnicas de conservación.



06

Educación Sanitaria y Promoción de la Salud

- ✚ Indicadores y medidas del estado de salud.
 - Incidencia y prevalencia.
 - Índice de salud-enfermedad.
 - Clasificación de los indicadores de salud.
- ✚ Factores de riesgo.
 - Definición y propiedades de los factores de riesgo
 - Cálculo de porcentajes de riesgo relativo/riesgo absoluto.
 - Estudio de causalidad epidemiológica.
 - Factores definitorios de situaciones fisiopatológicas especiales.
- ✚ Tecnología educativa
 - Técnicas de grupo aplicadas a la educación • Medios audiovisuales y su aplicación a la educación: TV, vídeo, diapositivas, transparencias.
 - Recursos didácticos en educación de la salud: bases de información, programas genéricos.
 - Procedimientos y estrategias de planificación y evaluación de actividades de formación.
- ✚ Técnicas de investigación social
 - Entrevista.
 - Cuestionario.
 - Sondeos.

07

Fisiopatología Aplicada a la Dietética

- ✚ Principios de dietoterapia.
 - Parámetros nutricionales.
 - Tipos de dietas.
 - Formulación de una dieta adaptada.
- ✚ Fisiopatología del aparato digestivo.
 - Etiopatogenia de los síndromes y enfermedades más frecuentes.
 - Secreción biliar.
 - Repercusiones nutritivas de las alteraciones digestivas.
- ✚ Fisiopatología de los síndromes constitucionales.
 - Etiopatogenia de los síndromes «constitucionales».
 - Alteraciones hereditarias.
 - Repercusiones nutritivas.
- ✚ Fisiopatología de «otros» aparatos y sistemas.

08

Relaciones en el Entorno de Trabajo



La comunicación en la empresa.

- Producción de documentos en los cuales se contengan las tareas asignadas a los miembros de un equipo.
- Comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos.
- Tipos de comunicación.
- Etapas de un proceso de comunicación.
- Redes de comunicación, canales y medios.
- Dificultades/barreras en la comunicación.
- Recursos para manipular los datos de la percepción.
- La comunicación generadora de comportamientos.
- El control de la información. La información como función de dirección.



Negociación.

- Concepto y elementos.
- Estrategias de negociación.
- Estilos de influencia.



Solución de problemas y toma de decisiones.

- Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo.
- Proceso para la resolución de problemas.
- Factores que influyen en una decisión.
- Métodos más usuales para la toma de decisiones en grupo.
- Fases en la toma de decisiones.



Estilos de mando.

- Dirección y/o liderazgo.
- Estilos de dirección.
- Teorías, enfoques del liderazgo.



Conducción/dirección de equipos de trabajo.

- Aplicación de las técnicas de dinamización y dirección de grupos.
- Etapas de una reunión.
- Tipos de reuniones.
- Técnicas de dinámica y dirección de grupos.
- Tipología de los participantes.



La motivación en el entorno laboral.

- Definición de la motivación.
- Principales teorías de motivación.
- Diagnóstico de factores motivacionales.

09

Formación y Orientación Laboral

- ✚ Búsqueda activa de empleo: Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Laboratorio Clínico y Biomédico.
- ✚ Gestión del conflicto y equipos de trabajo.
- ✚ Contrato de trabajo.
- ✚ Seguridad Social, Empleo y Desempleo.
- ✚ Evaluación de riesgos profesionales.
- ✚ Planificación de la prevención de riesgos en la empresa.
- ✚ Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.

10

Empresa e Iniciativa Emprendedora

- ✚ Iniciativa emprendedora: Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de laboratorio de análisis y de control de calidad (materiales, tecnología, organización del proceso, etc.).
- ✚ La empresa y su entorno.
- ✚ Creación y puesta en marcha de una empresa.
- ✚ Función administrativa



Técnico Superior en Dietética

Más Información:
www.ceiforestudios.com

