

# TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

La alimentación ha sido a lo largo de la historia un tema de preocupación para el ser humano; los avances científicos y el desarrollo de las civilizaciones ha hecho que la alimentación se desarrolle como ciencia que estudia la técnica y el arte de la utilización adecuada de los alimentos para conseguir una alimentación equilibrada, capaz de cubrir todas las necesidades del organismo.

Una dieta adecuada es fruto de la aplicación de los conocimientos básicos que demuestran los vínculos existentes entre la ingesta de ciertos alimentos con algunas patologías, como, por ejemplo, enfermedades cardiovasculares, hipertensión, obesidad, trastornos de la conducta alimentaria, diabetes, etc.

En consecuencia, es imprescindible estar informado nutricionalmente para poder comprender e interpretar los hábitos alimentarios adquiridos por nuestra población, que, en muchas ocasiones, reflejan un aumento de enfermedades.

Evitándolos, obtendremos una mejor calidad de vida.

## A quién va dirigido

A personas que sientan un gran interés por el aprendizaje y práctica de la dietética, tanto en el ámbito personal como el comunitario.

## Objetivos

Entre los conocimientos que se desarrollan a lo largo del curso, y que son considerados como los objetivos primordiales para la formación de los trabajadores y personas que deseen continuar en este campo de estudio, figuran los siguientes:

- Proporcionar una amplia visión de lo que es la nutrición humana, desmitificando la dietética como un simple régimen alimentario.
- Proporcionar los conocimientos necesarios y actualizados sobre dietética y nutrición, acompañados de herramientas de trabajo útiles para su aplicación en el ámbito laboral.

## Metodología

El desarrollo del curso se realiza conforme a la metodología propia de Élite Formación:

PRESENCIAL

Desarrollado en nuestras instalaciones por un profesorado altamente cualificado y con experiencia profesional en la gestión asistencial de centros residenciales.

## Personalizado

Adaptado a tu ritmo, de forma individual, permitiendo que lo puedas compatibilizar con otras tareas. El único centro de estudios que te permite desarrollar los estudios de forma presencial y compatible con tus actividades.

## Profesional

Todos los contenidos del curso tienen su orientación a la práctica profesional, este es nuestro objetivo: mejorar tu capacitación y favorecer tu desarrollo profesional.

## Requisitos 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.
- 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.
- 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.

## Programa Formativo

Módulo I. Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética.

Módulo II. Alimentación equilibrada.

Módulo III. Dietoterapia.

Módulo IV. Control alimentario.

Módulo V. Microbiología e higiene alimentaria.

Módulo VI. Educación sanitaria y promoción para la salud.

Módulo VII. Fisiopatología aplicada a la dietética.

Módulo VII. Relaciones en el Entorno de Trabajo.

Módulo IX. Formación y Orientación Laboral .

## 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 catering, restaurantes y hoteles, comedores colectivos. la audición en equipos asistenciales.

## Prácticas y Bolsa de Profesionales

El alumno tendrá acceso a prácticas en centros concertados. Prácticas en empresas líderes en el sector para facilitar la inserción laboral de sus alumnos y un asesoramiento completo en la búsqueda de empleo.

## Diploma

Al finalizar los estudios, el alumno que supere satisfactoriamente el curso obtendrá el título, de TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA y la posibilidad de obtener la Titulación Oficial de Formación Profesional homologado por el Ministerio de Educación.