



TITULACIÓN REQUERIDA

- 1 Título de Bachillerato.
- 2 Un Título de Técnico o de Técnico Superior de Formación Profesional
- 3 Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior
- 4 Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años
- 5 Título Universitario.

INFORMACIÓN DE
CONVOCATORIA ANUAL:
WWW.EDUA.JCCM.ES



TU FUTURO ESTÁ AQUÍ

IES Torreón del Alcázar

Avda. Torreón, 6

13071-Ciudad Real



926 25 21 55



13004456.ies@edu.jccm.es



Instituto de Educación Secundaria
"Torreón del Alcázar"

Avda. Torreón s/n - 13071 - Ciudad Real - Tlf: 926 25 21 55 / Fax: 926 22 41 47



FAMILIA PROFESIONAL DE
SANIDAD

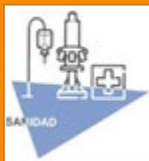
TÉCNICO SUPERIOR
EN DIETÉTICA

GRADO SUPERIOR

ies Torreón del Alcázar



Erasmus+





Familia profesional: **SANIDAD**







Nivel: **CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR**

DURACIÓN: 2000 Horas 2 cursos académicos

PRIMER CURSO	Horas	SEGUNDO CURSO	Horas
Organización y gestión del área de trabajo asignada en la Unidad/ Gabinete de Dietética	95	Dietoterapia	240
Alimentación equilibrada	320	Microbiología e higiene alimentaria	240
Control alimentario	190	Educación sanitaria y promoción de la salud	160
Fisiopatología aplicada a la dietética	225	Formación en Centros de trabajo	400
Relaciones en el entorno de trabajo	65		
Formación y orientación laboral	65		













Competencias

-  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 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 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.



Puestos de trabajo

-  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.

