



TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

POR LA METODOLOGÍA BASADA EN LA DEDUCCIÓN, LA INDUCCIÓN Y LA COMPARACIÓN



PROCESO:

- ☐ APRENDIZAJE TEÓRICO/PRÁCTICO
- ☐ SITUACIONES PRÁCTICAS SIMULADAS Y/O REALES

INCIDIMOS EN:

- LA PARTICIPACIÓN
- LA RELACIÓN GRUPAL SATISFACTORIA (SOCIALIZACIÓN)
- Y por EN EL TRABAJO INDIVIDUALIZADO

LO QUE PRETENDEMOS ES: *FORMAR TÉCNICOS COMPLETOS Y COMPETITIVOS, A TRAVÉS DEL DISFRUTE DEL PROCESO DE APRENDIZAJE .*

1.- POR LA METODOLOGÍA
BASADA EN LA PRÁCTICA:
APRENDER A ENSEÑAR

2.- POR LAS VIVENCIAS:
LO QUE SE HACE SE APRENDE

3.-POR EL PROCESO:
DE LA EXIGENCIA, POR
LA EXPERIENCIA HACIA
LA PERFECCIÓN

4.-POR LA BÚSQUEDA DE LA
ENSEÑANZA ÍNTEGRA:
DESDE LA PERSONA HACIA EL
PROFESIONAL

**POR EL PROCESO:
DE LA EXIGENCIA, POR LA EXPERIENCIA, HACIA LA
PERFECCIÓN.**

NUESTRO EQUIPO DOCENTE

- **UN EQUIPO DOCENTE IMPLICADO EN UN PROYECTO COMÚN.**
- **COMBINAMOS LA EXPERIENCIA Y EL CONOCIMIENTO DE LAS PERSONAS QUE LLEVAN MÁS AÑOS EN LA ENSEÑANZA, EN CICLOS FORMATIVOS, CON EL EMPUJE DE PERSONAS JÓVENES.**
- **ESPECIALISTA EN CADA UNO DE LOS MÓDULOS QUE IMPARTEN.**

EL ALUMNO/A

Las capacitaciones profesionales que se adquieren realizando el ciclo formativo de grado superior en Dietética son las siguientes:

Identificar las necesidades nutritivas de los pacientes así como elaborar dietas adaptadas a cada uno de ellos dependiendo de sus necesidades nutritivas.

Elaboración de dietas adaptadas a personas con ciertas patologías específicas y que siguen prescripciones médicas.

Elaborar estudios sobre la calidad de los alimentos y su higiene aplicando técnicas analíticas y pudiendo interpretarlas para la elaboración de informes.

Realizar tareas de control de conservación y manipulación de los alimentos detectando posibles riesgos para la salud.

Realizar trabajos de evaluación de los hábitos alimenticios y nutricionales en pacientes con problemas de salud.

Capacidad de evaluar el estado sanitario de pacientes y realizar recomendaciones nutricionales para su mejora o tratamiento.

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULOS PROFESIONALES:

- Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética.
- Alimentación equilibrada.
- Dietoterapia.
- Control alimentario.
- Microbiología e higiene alimentaria.
- Educación sanitaria y promoción para la salud.
- Fisiopatología aplicada a la dietética.
- Relaciones en el Entorno de Trabajo.
- Formación y Orientación Laboral (F.O.L.).
- En empresas, al finalizar la formación en el centro educativo, completándola y realizando actividades propias de la profesión:
- Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

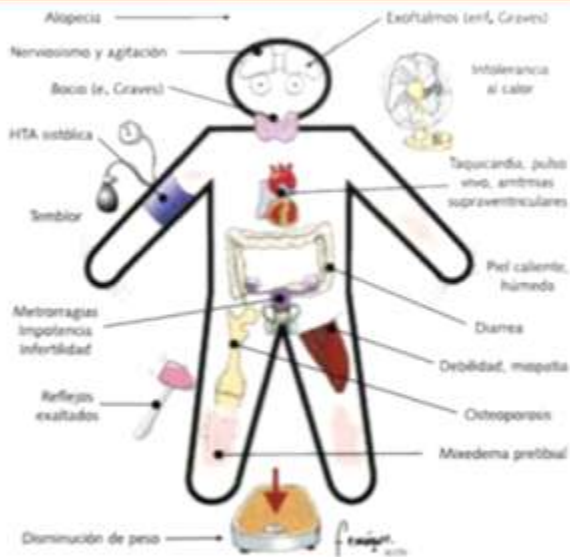


Figura 35. Clínica del hipertiroidismo

ALIMENTOS PARA LA ENFERMEDAD DE CROHN

© WWW.BOTANICAL-ONLINE.COM



Arroz y pan blanco



Plátano maduro



Manzana al horno



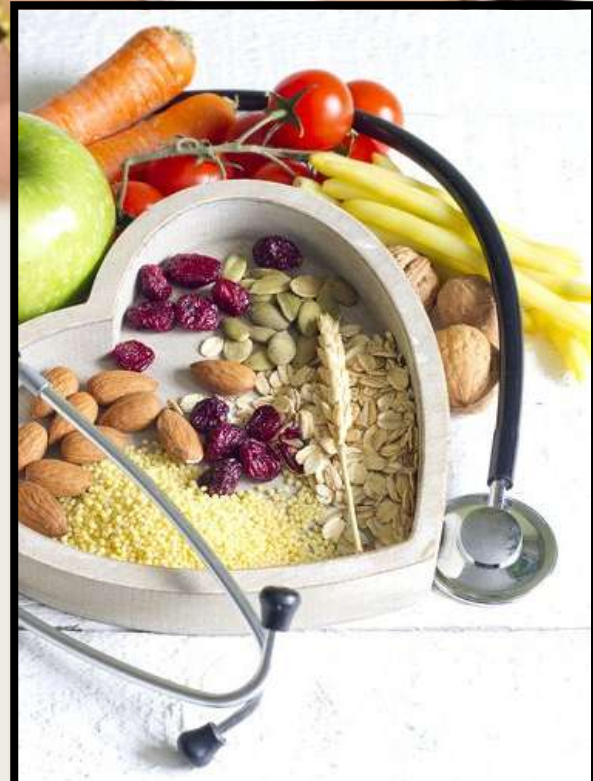
Zanahorias



Boniato (papa dulce)



Aceite de oliva

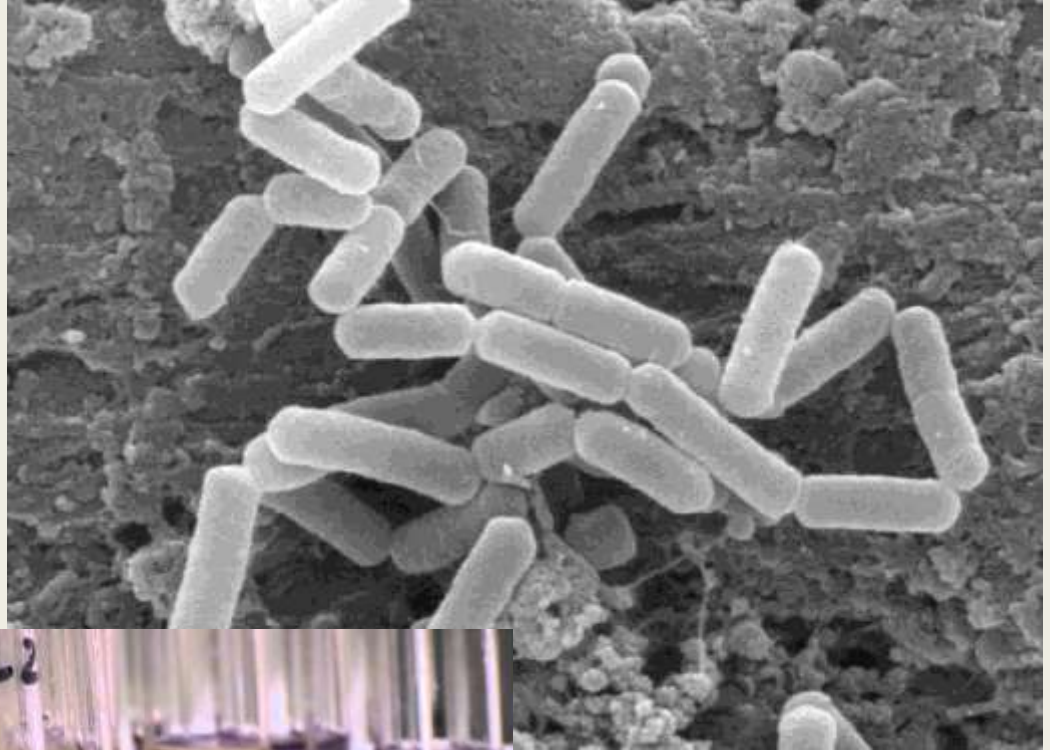






**TENGO UNA ENFERMEDAD
QUE ME IMPIDE
HACER DIETAS
Y SE
LLAMA
HAMBRE...**







OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. FOMENTAR EL AUTOCUIDADO A PARTIR DE HABITOS DE HIGIENE ORAL, ALIMENTARIOS Y DE COMPORTAMIENTO
2. IMPULSAR UNA CULTURA DE SALUD ORAL MODIFICANDO ACTITUDES INDIVIDUALES, GRUPALES Y FAMILIARES
3. EJECUTAR ACCIONES DE PROMOCION Y PREVENCION DIRIGIDAS A GRUPOS VULNERABLES, NIÑOS Y MADRES GESTANTES

EJEMPLOS DE PROMOCIÓN DE LA SALUD

Entornos saludables



Escuelas saludables



Estilos de vida



Ejercicio físico



Hospitales saludables



Hospital Saludable
cuidando tu salud

convivencia pacífica



Escuelas saludables



convivencia pacífica



EL PROFESIONAL EN DIETÉTICA ES 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.
- 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 DE UN DIETISTA

En consultas nutricionales y de dietética

- Realizar tareas de apoyo

Trabajar en servicios de restauración en diferentes sectores.

- Podrá ejercer en el sector de la hostelería, empresas de catering, hospitales y comedores realizando tareas de asesoramiento nutricional, elaborando dietas especializadas para cada uno de los colectivo o para personas con problemas de salud.

En centros de salud

- Servicios de dietética y nutrición
- Dentro de centros de salud pública realizando evaluaciones de la higiene de los alimentos.
- Promoción de la salud, consultas, unidades de apoyo (salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría)

Podrá ejercer en la atención primaria y comunitaria

- Realizando tareas de promoción de la salud y de los buenos hábitos alimenticios.
- Servicios generales hospitalarios: unidades/servicios de dietética y nutrición.

Acceder a un puesto dentro de la industria alimentaria.

Salud pública: servicios de higiene de los alimentos.

HORARIO

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
15:15-16:05	Fisiopatología	Fol	Ret	Alimentación Equilibrada	Alimentación Equilibrada
16:10-17:00	Fisiopatología	Organización Y Gestión	Fisiopatología	Alimentación Equilibrada	Alimentación Equilibrada
17:05-17:55	Fisiopatología	Organización Y Gestión	Fisiopatología	Alimentación Equilibrada	Alimentación Equilibrada
17:55-18:25	Descanso	Descanso	Descanso	Descanso	Descanso
18:25-19:15	Fol	Control Alimentario	Fisiopatología	Organización Y Gestión	Fol
19:20-20:10	Control Alimentario	Alimentación Equilibrada	Fisiopatología	Control Alimentario	Alimentación Equilibrada
20:15-21:05	Control Alimentario	Alimentación Equilibrada	Control Alimentario	Control Alimentario	Alimentación Equilibrada