

Dietética (Grado Superior).

¿Qué voy a hacer?

La competencia general de este título consiste en Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales; programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente.

[Vídeo Ilustrativo de la Familia Profesional 1](#)

[Vídeo Ilustrativo de la Familia Profesional 2](#)

[Vídeo Ilustrativo de la Especialidad](#)

¿Qué capacidades voy a adquirir?

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.

Al finalizar mis estudios ¿de qué puedo trabajar?

- Dietista.
- Técnico en higiene de los alimentos.
- Técnico en dietética y nutrición.
- Consultor en alimentación.
- Responsable de alimentación en empresas de catering.
- Educador sanitario.

¿Cual es el plan de formación?

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son los siguientes:

- Alimentación Equilibrada
- Control Alimentario
- Fisiopatología Aplicada a la Dietética
- Formación y Orientación Laboral
- Lengua Extranjera en el Contexto Sanitario de Grado Superior
- Organización y Gestión del Área de Trabajo Asignada en la Unidad/Gabinete de Dietética
- Relaciones en el Entorno de Trabajo
- Dietoterapia
- Educación Sanitaria y Promoción de la Salud
- Microbiología e Higiene Alimentaria
- Integración
- Formación en Centros de Trabajo

¿Qué títulos son equivalentes?

La Ley Orgánica General del Sistema Educativo de 3 de octubre de 1990 (LOGSE)

- No existen equivalencias al no estar publicado el nuevo título

Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa (FPI y FPII)

- Técnico Especialista en Dietética y Nutrición (Sanitaria)

¿Qué materia de modalidad de bachillerato confiere acceso preferente a esta especialidad?

Tienen acceso preferente a este título las personas que haya cursado la materia de modalidad de **Biología**

¿Qué puedo estudiar después?

Puedes hacer otro ciclo de grado superior o acceder directamente a la Universidad sin necesidad de realizar la EBAU No obstante, si precisas de una nota alta para obtener plaza en los estudios que deseas, tal vez tengas que hacer la prueba específica de la EBAU para poder alcanzar esta nota.

Si ya tengo otro título ¿Qué me convalidan?

Las convalidaciones dependen de los estudios que se hayan obtenido. En términos generales, el régimen de convalidaciones presenta una variada casuística que se pueden consultar en [la correspondiente sección de la página web](#).

¿Dónde puedo estudiar este título?

Los centros educativos donde se estudia este título los puede consultar en nuestro [buscador de oferta](#).

Normativa

Título: [Real Decreto 536/1995, de 7 de abril. BOE del 2 de junio de 1995.](#)

Currículo Canario: [Decreto 148/1998, de 10 de septiembre. BOC de 5 de octubre de 1998.](#)

Oportunidades de Empleo

En la siguiente tabla figuran los contratos de trabajo que se ha registrado oficialmente en Canarias en los años 2013, 2014, 2015, 2016 y 2017 cuyas ocupaciones están directamente relacionadas con este título de formación profesional. En cada contrato de trabajo se consigna la ocupación que va a desempeñar la persona que lo suscribe y que está extraída del [Clasificación Nacional de Ocupaciones 2011](#) (CNO-11). La tabla indica las ocupaciones del catálogo de la CNO-11 que están ligadas a esta especialidad de formación profesional pero, en ningún caso, supone que para ser contratado haya que tener este título o que las personas que hayan sido contratadas lo tengan. Por este motivo, estos datos son un indicador de las oportunidades de empleo que el mercado laboral ha ofrecido a los titulados de esta especialidad pero no deber ser contemplados, en ningún caso, como un indicador de su inserción laboral.

Contratos Registrados en Canarias Relacionados con el Título de Técnico Superior en DIETÉTICA por Ocupación (CNO-2011) y Año						
Ocupación	Código	Contratos Registrados				
		2013	2014	2015	2016	2017
Técnicos superiores en dietética	3323	10	8	5	1	5
Total General		10	8	5	1	5

Distribución horaria de los módulos profesionales

Ratio: 20 alumnos

Módulos profesionales	Diurno						Nocturno							
	Horas Totales		Horas Semanales				Horas Totales		Horas Semanales					
			1er curso		2º curso				1er curso		2º curso		3er curso	
	mín.	máx.	mín.	máx.	mín.	máx.	mín.	máx.	mín.	máx.	mín.	máx.	mín.	máx.
Alimentación Equilibrada	256	320	8	10			256	320	8	10				
Control Alimentario	160	224	5	7			160	224			5	7		
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	160	224	5	7			160	224	5	7				
Formación y Orientación Laboral	64	64	2	2			64	64			2	2		
Lengua Extranjera en el Contexto Sanitario de Grado Superior	64	64	2	2			64	64	2	2				
Organización y Gestión del Área de Trabajo Asignada en la Unidad/Gabinete de Dietética	64	128	2	4			64	128	2	4				
Relaciones en el Entorno de Trabajo	64	64	2	2			64	64					4	4
Dietoterapia	220	264			10	12	220	264					15	18
Educación Sanitaria y Promoción de la Salud	154	198			7	9	154	198			5	6		
Microbiología e Higiene Alimentaria	220	264			10	12	220	264			6	8		
TOTAL DE HORAS SEMANALES			30		30				20		20		20	
Integración	60	80			2	3	60	80					2	3
Formación en Centros de Trabajo	280	340			20	40	280	340					20	40
Total de horas de formación			2000						2000					