

# TÍTULO: TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

Familia profesional: Sanidad

Grado: Superior

Código: SAN32

**Duración del estudio: 2000 horas**

## Competencia general

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este técnico son:

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.

## Entorno profesional

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

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

## Plan de formación

### Primer curso:

Código Módulo	DIETÉTICA Módulo profesional	Duración del currículo (horas)	Horas semanales en el centro
M1	Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética	95	3
M2	Alimentación equilibrada	320	10
M4	Control alimentario	190	6
M7	Fisiopatología aplicada a la dietética	225	7
M8	Relaciones en el entorno de trabajo	65	2
M9	Formación y orientación laboral	65	2

## Segundo curso:

<b>Código Módulo</b>	<b>DIETÉTICA Módulo profesional</b>	<b>Duración del currículo (horas)</b>	<b>Horas semanales en el centro</b>
M3	Dietoterapia	240	11
M5	Microbiología e higiene alimentaria	240	11
M6	Educación sanitaria y promoción de la salud	160	8
	Formación en centro de trabajo	400	-

## Normativa

- **Título:** REAL DECRETO 536/1995, de 7 de abril (BOE de 2 de junio)
- **Currículo:** REAL DECRETO 548/1995, de 7 de abril (BOE de 2 de junio)