



SUPLEMENTO AL TÍTULO (*)
ESPAÑA

DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (idioma original: ES)
TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (idioma)

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL

Competencia general

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.

Unidades de competencia

1. Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.
2. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.
3. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.
4. Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.
5. Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.
6. Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR LA PERSONA PORTADORA DE ESTE TÍTULO

Ocupaciones o 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.

(*) Nota explicativa

Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna. La estructura de esta descripción se ha elaborado en aplicación de las Resoluciones del Consejo 93/C 49/01 de 3 de diciembre de 1992 sobre la transparencia de las cualificaciones profesionales y 96/C 224/04 de 15 de julio de 1996 sobre la transparencia de los certificados de formación profesional de la Recomendación al Parlamento Europeo y del Consejo Relativa a la movilidad en la Comunidad de los estudiantes, las personas en formación, los voluntarios, los profesores y los formadores, de 10/07/2001 (09/08/01).

La autoridad expedidora de este suplemento al título podrá dejar en blanco todo recuadro del mismo que considere irrelevante.

Denominación y naturaleza de la entidad emisora del título MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Administración General de Estado)	Identificación de la administración nacional o autonómica competente para acreditar o reconocer el título MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Administración General del Estado) ÓRGANO COMPETENTE DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA (Administración Autónoma)
Nivel del título en el país expedidor Formación Profesional de Grado Superior (CNED 51-H - Grado Superior de FP Específica y equivalentes, Artes Plásticas y Diseño y Deportivas)	Escala de calificación/sistema de evaluación para obtener el título Norma básica del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de 21 de julio de 1994. Módulos profesionales: puntuación 1 a 10 (5 aprobado). Formación en Centros de Trabajo: apto / no apto. Sistema de evaluación continua.
Acceso al nivel educativo o formativo superior - Maestro (en todas sus especialidades). - Diplomado en Educación Social. - Diplomado en Enfermería. - Diplomado en Fisioterapia. - Diplomado en Logopedia. - Diplomado en Podología. - Diplomado en Terapia Ocupacional. - Diplomado en Trabajo Social.	Convenios internacionales
Base legal Ley Orgánica General del Sistema Educativo 1/1990 de 3 de octubre, Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, Real Decreto 676/1993 de 7 de mayo, Real Decreto 777/1998 de 30 de abril REAL DECRETO nº 536/1995, de 7 de abril (BOE 02/06/95)	

VÍAS DE ACCESO AL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDAS

Tipo de formación profesional recibida	Porcentaje del programa formativo total (%)	Duración <i>horas/semanas/meses/años</i>
---	--	--

* En IES o centros formativos homologados incluyendo módulos formativos de carácter teórico-práctico y Formación en Centros de Trabajo

- ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA
- CONTROL ALIMENTARIO
- DIETOTERAPIA
- EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD
- FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA
- FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO
- FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
- MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA
- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA EN LA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA
- RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO

Duración total de la formación hasta obtener el título

2000 horas

Requisitos de acceso

Estar en posesión del título de Bachiller o título equivalente a efectos de acceso a la enseñanza.
 Estar en posesión del Certificado de la prueba de acceso.

Información adicional

<http://www.educacion.es>