
Dietética

Ciclo formativo de grado superior

Seminarios y proyectos



Proyectos

Competencias digitales en la FP

 5 ECTS

Objetivo:

- Buscar y seleccionar la información en la red.
- Tratar y elaborar la información digital.
- Presentar y difundir la información digital.
- Adquirir nociones de tecnología digital.
- Planificar el estudio y el trabajo en un entorno virtual.
- Elaborar estrategias de comunicación en la red.
- Trabajar en equipo en red y tener actitud digital.

Descripción: Este proyecto sienta la base de conocimientos y competencias TIC en los ámbitos académico y profesional. También te ofrece una visión general de los diferentes ámbitos profesionales de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC).

El desarrollo de un proyecto digital en grupo te permitirá trabajar de manera integrada competencias específicas en TIC en las que irás profundizando en otros proyectos y seminarios a lo largo de tu ciclo formativo.

Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética

 4 ECTS

Objetivo:

- Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.

Descripción: Aprenderás a procesar la información generada en la unidad de dietética o servicio de restauración colectiva; interpretar información científico-técnica, protocolos internos de trabajo y documentación clínica y no clínica; identificar las características de programas informáticos de gestión de la unidad y de elaboración de dietas, tipos y modelos de documentos clínicos y no clínicos y recursos ofimáticos y de archivo; elaborar informes e instrucciones de actividades, y llevar a cabo los procesos de registro, de tramitación de documentos, de archivo, de control de existencias y de gestión del mantenimiento de las instalaciones del servicio de restauración colectiva, con el fin de organizar y gestionar la unidad o servicio, la adquisición y el control de existencias y la información generada en el servicio de dietética o de restauración colectiva.

Alimentación equilibrada I

🕒 8 ECTS

Objetivo:

- Conocer los nutrientes que forman parte de los alimentos y nuestra alimentación, saber en qué alimentos se encuentran y qué papel tienen en la salud de la población.

Descripción: Iniciarás el aprendizaje para analizar las necesidades dietéticas de personas y colectivos; identificar características fisiológicas, patológicas y socioculturales significativas para su caracterización dietética; interpretar datos antropométricos y datos clínicos de la prescripción facultativa y de la historia clínica; conocer los diferentes grupos de alimentos y su composición nutricional, así como los distintos tipos de nutrientes y sus funciones sobre la salud.

Alimentación equilibrada II

🕒 8 ECTS

Objetivo:

- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos según sus necesidades nutricionales, teniendo en cuenta distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas y culturales.

Descripción: Aprenderás a analizar las necesidades dietéticas de personas y colectivos; identificar características fisiológicas, patológicas y socioculturales significativas para su caracterización dietética; interpretar datos antropométricos y datos clínicos de la prescripción facultativa y de la historia clínica; detectar preferencias, posibilidades y otros datos que tengan incidencia en el seguimiento de la dieta, relacionando los datos y la información obtenida con parámetros dietéticos y nutricionales de referencia para elaborar y adaptar dietas y hacer su seguimiento.

Dietoterapia I

🕒 7 ECTS

Objetivo:

- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos según su patología específica, conociendo las adaptaciones de textura y nutrientes que podemos realizar sobre una dieta y las adaptaciones por determinadas patologías.

Descripción: Iniciarás el aprendizaje para elaborar dietas adaptadas a personas o colectivos; interpretar los datos de la prescripción facultativa, de la historia dietética y de las tablas de alimentos y nutricionales; calcular los requerimientos energéticos necesarios, y determinar el tipo y la cantidad de alimentos que se pueden consumir, su distribución y, especialmente, la forma de preparación y cocinado para ajustarlos a necesidades específicas de textura y nutrientes que requieren diferentes tipos de patologías.

Dietoterapia II

🕒 6 ECTS

Objetivo:

- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos según su patología específica, a partir de la ampliación de conocimientos sobre diferentes patologías.

Descripción: Aprenderás a elaborar dietas adaptadas a personas o colectivos; interpretar los datos de la prescripción facultativa, de la historia dietética y de las tablas de alimentos y nutricionales; calcular los requerimientos energéticos necesarios, y determinar el tipo y la cantidad de alimentos que se pueden consumir, su distribución y forma de preparación y cocinado, además de programar el seguimiento dietético, para dar respuesta a las necesidades dietéticas de personas o colectivos en situaciones fisiológicas o con patologías. También aprenderás a relacionarte con personas y colectivos; distinguir sus características, predisposición y nivel de comprensión; interpretar sus necesidades y demandas, y comunicarse de forma eficaz, amable, respetuosa y adaptada a las características y necesidades del usuario o usuarios y al contexto situacional, para atender e informar de aspectos dietéticos, alimenticios y de promoción de la salud.

Control alimentario I

🕒 6 ECTS

Objetivo:

- Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.

Descripción: Aprenderás a controlar los procesos de conservación, manipulación y transformación de los alimentos; identificar sus características físico-químicas y organolépticas, y relacionar los sistemas y condiciones de conservación, envasado, almacenamiento, preparación y cocinado con los puntos críticos y los procedimientos de control que se deben realizar; interpretar la normativa aplicable en cada caso; detectar alteraciones en los procesos y productos, y proponer las medidas correctivas para verificar la calidad higiénica y dietética de los alimentos de consumo humano.

Control alimentario II

🕒 6 ECTS

Objetivo:

- Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.
- Aprender cómo se trabaja en el laboratorio de control de alimentos.

Descripción: Aprenderás a hacer sencillos análisis de tipos sensoriales y químicos de productos alimentarios; identificar los parámetros a analizar y la normativa específica aplicable en cada caso; identificar los puntos de muestreo y la técnica de obtención de muestras, aplicando las técnicas analíticas según los procedimientos establecidos; comparar los datos obtenidos con valores y parámetros de referencia, y decidir, si es necesario, las acciones preventivas o correctivas que se han de aplicar, a fin de controlar la calidad de los alimentos.

Microbiología e higiene alimentaria I

🕒 6 ECTS

Objetivo:

- Aprender a supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano conociendo los diferentes microorganismos que pueden crecer en ellos.

Descripción: Aprenderás los diferentes tipos de microorganismos que pueden crecer en los alimentos y factores internos y externos al alimento que condicionan su desarrollo. Conocerás las medidas higiénicas a aplicar a los alimentos y productos alimenticios para incrementar su seguridad e inocuidad. Sabrás detectar alteraciones en los procesos y productos, y proponer las medidas correctivas, para verificar la calidad higiénica y dietética de los alimentos de consumo humano.

Microbiología e higiene alimentaria II

🕒 6 ECTS

Objetivo:

- Aprender a supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.

Descripción: Aprenderás a hacer análisis sencillos microbiológicos de productos alimenticios; identificar los parámetros a analizar y la normativa específica aplicable en cada caso; identificar los puntos de muestreo y la técnica de obtención de muestras, aplicando las técnicas analíticas según los procedimientos establecidos; comparar los datos obtenidos con valores y parámetros de referencia, y decidir, si es necesario, las acciones preventivas o correctivas que deben aplicarse, con el fin de controlar la calidad de los alimentos.

Educación sanitaria y promoción de la salud

🕒 6 ECTS

Objetivo:

- Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

Descripción: Aprenderás a participar en programas y estrategias de educación sanitaria y promoción de la salud; definir la documentación para la obtención y recogida de datos; identificar las características socioculturales y sanitarias y los indicadores significativos para el estudio dietético, y procesar e interpretar la información recogida, a fin de definir necesidades y recomendaciones dietéticas adaptadas a las características de las personas o colectivos. También aprenderás a enseñar y motivar en la adquisición de hábitos alimenticios y pautas dietéticas; identificar las características de la persona o grupo de población; adaptar los objetivos y las actividades a sus características y a los recursos disponibles; informar sobre aspectos dietéticos preventivos o terapéuticos, y fomentar en las personas o colectivos pautas de alimentación saludables.

Fisiopatología aplicada a la dietética I

🕒 7 ECTS

Objetivo:

- Conocer la fisiología de diferentes sistemas, en especial el sistema digestivo, y procesos metabólicos.

Descripción: Aprenderás a relacionar las funciones vitales del cuerpo humano con la fisiología de los distintos sistemas y aparatos que intervienen; relacionar las características anatómicas de los distintos sistemas y aparatos del cuerpo humano con sus funciones; identificar los órganos y estructuras que componen los distintos sistemas y aparatos del cuerpo humano, a partir de sus características morfológicas; relacionar los órganos y estructuras de los distintos sistemas con la función que llevan a cabo.

Fisiopatología aplicada a la dietética II

🕒 7 ECTS

Objetivo:

- Conocer la fisiopatología de distintos órganos y sistemas y las actuaciones en diferentes patologías, así como en casos de primeros auxilios.

Descripción: Aprenderás a relacionar los procesos y fases de la digestión, absorción, metabolismo y eliminación de los alimentos con los sistemas, órganos y sustancias que intervienen en cada caso; relacionar las principales alteraciones del metabolismo con sus repercusiones nutricionales y recomendaciones dietéticas; relacionar los principales síndromes con sus repercusiones nutricionales y recomendaciones dietéticas; relacionar las principales enfermedades y alteraciones de los distintos sistemas y aparatos del cuerpo humano con su etiopatogenia, las manifestaciones y la adaptación dietética y nutricional que se requiere; interpretar las bases de la semántica médica y las principales enfermedades; aplicar las técnicas de primeros auxilios según los signos y síntomas observados, a partir de protocolos establecidos.

Síntesis

🕒 4 ECTS

Objetivo:

- Culminar la integración de los contenidos impartidos a lo largo del ciclo, globalizando e interrelacionando y, en su caso, completando aquellos contenidos susceptibles de mostrar, al final del ciclo formativo, el grado de consecución de los objetivos generales del ciclo.

Descripción: Algunos de los aspectos que se trabajan en el proyecto de síntesis son: analizar las características fisiológicas o patológicas, y los aspectos sociológicos y conductuales, que determinan las necesidades nutricionales, dietéticas y de alimentación de un individuo o colectivo; elaborar propuestas dietéticas para un individuo o colectivo que sean variadas, ricas y equilibradas y se adapten a la prescripción dietética y a sus características y necesidades, a partir del estudio dietético y nutricional de los distintos tipos de alimentos; describir las características físico-químicas y organolépticas de los alimentos que intervienen en la dieta, así como el proceso de producción, las condiciones de transporte, envasado, conservación, manipulación, transformación y cocinado según las normas higiénico-sanitarias aplicables; definir actividades de formación/información alimentaria a personas o colectivos utilizando recursos comunicativos de tipo oral, escrito y audiovisual.

Nutrición deportiva

🕒 5 ECTS

Objetivo:

- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas que realizan distintos niveles de actividad física y disciplinas deportivas.

Descripción: Aprenderás a elaborar dietas adaptadas a personas o colectivos que hacen actividad física y/o alguna práctica deportiva; calcular los requerimientos energéticos necesarios, determinando el tipo y la cantidad de alimentos que se pueden consumir, su distribución y la forma de preparación y cocinado, y programar el seguimiento dietético, para dar respuesta a las necesidades dietéticas de las mismas personas o colectivos teniendo en cuenta la predisposición y el nivel de comprensión; interpretar sus necesidades y demandas.

Sostenibilidad, evidencia científica y comunicación

🕒 5 ECTS

Objetivo:

- Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, teniendo en cuenta la evidencia de los mensajes que transmitimos.
- Basar nuestra práctica laboral en el concepto *One health*.

Descripción: Aprenderás los diferentes grados de evidencia científica, estudiando distintos medios de comunicación y sus características y condicionantes. Prepararás comunicaciones en salud basadas en la evidencia científica, libre de conflictos de interés y de acuerdo con el concepto *One health*, teniendo en cuenta que nuestras acciones vayan destinadas a cuidar de la salud de la población a la vez que se cuida la salud del planeta. Conocerás diferentes acciones enfocadas a disminuir el desperdicio alimentario y la sostenibilidad de la producción, distribución, compra y consumo de los alimentos.

Formación en centros de trabajo

🕒 20 ECTS

Objetivo:

- Adaptarse de forma responsable y participativa a las funciones propias de un servicio de dietética y nutrición, o bien a un servicio o empresa de restauración colectiva.

Descripción: En estas prácticas aprenderás a afrontar, con progresiva autonomía, organización e iniciativa en el trabajo, las labores de colaboración en la elaboración de dietas a personas o colectivos y en programas de educación alimentaria, en el control de la calidad higiénico-dietética de los alimentos y en la supervisión de la conservación, manipulación y transformación de los alimentos. Valorarás el conjunto de acciones realizadas en el servicio de dietética o restauración, a partir de tus intereses y aptitudes y la experiencia acumulada en la formación en centros de trabajo.

Seminarios

Relaciones en el ámbito del trabajo

 4 ECTS

Objetivo:

- Organizar la información y los canales de acceso y uso en las relaciones en el ámbito de trabajo.
- Afrontar los conflictos que se producen en el ámbito laboral con la participación de las personas implicadas.

Descripción: Sensibilizarse sobre los efectos que las condiciones de trabajo pueden producir en la salud personal, colectiva y ambiental, a fin de mejorar las condiciones de realización del trabajo utilizando las medidas correctivas y de protección; planificar el proceso de inserción en la actividad de servicios de dietética o de restauración colectiva; valorar sus aspectos organizativos y económicos; identificar los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, las capacidades y las actitudes requeridas, y determinar las vías de inserción posibles y los medios adecuados en cada caso, a fin de integrarse satisfactoriamente en el mundo laboral.

Formación y orientación laboral

 4 ECTS

Objetivo:

- Identificar las situaciones de riesgo derivadas del trabajo según las causas que las generan, la clasificación de los distintos grupos de riesgo y los daños que provocan, así como los medios de prevención y protección a emplear en las situaciones de riesgo.

Descripción: Incorporarse al mundo laboral; adaptarse a las funciones de una unidad o servicio de dietética o restauración colectiva de forma responsable y participativa; afrontar las tareas de organización de la unidad, atención a las personas, elaboración, adaptación y seguimiento de dietas, control de la calidad de los alimentos y de los procesos de conservación, manipulación y transformación con progresiva autonomía y con iniciativa, y valorar las aptitudes y los intereses necesarios en el conjunto de las tareas realizadas, a fin de integrarse en el sector de la dietética.