



**iMES**  
MARESME ESTUDIS SUPERIORS

Sanidad

Ciclo formativo de **grado superior**


---

# DIETÉTICA



 [imesmaresme.com](http://imesmaresme.com)

 [info@imesmaresme.com](mailto:info@imesmaresme.com)

 604 910 914

Ciclo formativo de **grado superior**

# DIETÉTICA

**Técnico superior****FP****2.000 horas**  
(2 cursos académicos)**1er curso mañanas**  
**2do curso tardes**

## A quién va dirigido

La Formación Profesional de grado superior en Dietética va dirigida a **todas aquellas personas que consideren que la alimentación es una cuestión esencial para la salud de las personas** y desean la adquisición de todos los conocimientos y competencias para desarrollar su carrera profesional en este ámbito laboral.

## Metodología i Objetivos

Nuestra **metodología activa** (aprendizaje basado en proyectos) impartida por nuestro profesorado formado por profesionales en activo nos permite dar una visión de 360 grados al alumnado y **prepararlos para el mundo laboral desde el primer día.**

La evaluación del estudiante **se basa en competencias, no en módulos**, lo que significa que después de cada proyecto, el estudiante recibirá un informe de sus habilidades y competencias adquiridas.

El principal objetivo del ciclo formativo de grado superior en Dietética es proporcionar los conocimientos y habilidades imprescindibles para llevar a cabo tareas relacionadas con el trabajo de dietista, además de los siguientes objetivos de formación:

- Elaboración de dietas adaptadas a personas y colectivos.
- Realizar un control de calidad de la alimentación.
- Analizar comportamientos y necesidades alimentarias.
- Ofrecer soluciones terapéuticas en alimentación equilibrada.
- Desarrollar un elevado sentido de la ética y la responsabilidad en todo lo referente a la alimentación.

# Plan de estudios y asignaturas

Módulo	1er CURSO	Módulo	2do CURSO
01	Organización y gestión del área de trabajo asignada a la unidad de dietética	03	Dieto terapia
02	Alimentación equilibrada	04	Control alimentario
05	Microbiología e higiene alimentaria	06	Educación sanitaria y promoción de la salud
07	Fisiopatología aplicada a la dietética	10	Formación en centros de trabajo
08	Relaciones en el ámbito de trabajo	11	Síntesis
09	Formación y orientación laboral		
12	Inglés técnico		

## 1er Curso

### Módulo 1:

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

Los estudiantes aprenden cuestiones sobre el contexto en el que se desarrolla la actividad: entorno sanitario, salud pública, atención primaria (estructuración y ordenación) y directrices de la OMS.

### Módulo 2:

#### Alimentación equilibrada

En este módulo se tratan temas como los requerimientos energéticos del ser humano, el concepto de 'nutriente' y la alimentación equilibrada en las diferentes etapas de la vida.

### Módulo 5:

#### Microbiología e higiene alimentaria

Se centra en el papel beneficioso de los microorganismos en los alimentos, así como en la contaminación biótica y abiótica. También se explica cómo debe ser la conservación y manipulación, especialmente en los establecimientos e instalaciones.

### Módulo 7:

#### Fisiopatología aplicada a la dietética

Se aborda a fondo el funcionamiento del sistema digestivo, explicando los procesos de absorción, metabolismo y eliminación

### Módulo 8:

#### Relaciones en el ámbito de trabajo

Es un módulo enfocado a la dinámica laboral en el entorno del trabajo de un/a dietista: políticas de empresa, comunicación, dirección de grupos, etc.

### **Módulo 9: Formación y orientación laboral**

Formación y consejo para el futuro profesional, con pautas sobre derechos y deberes contractuales profesionales y normativa de riesgos laborales.

### **Módulo 12: Inglés técnico**

Se imparte este idioma desde una perspectiva profesional enfocada en el aprendizaje de la terminología utilizada en el sector de la alimentación.

---

## **2do Curso**

---

### **Módulo 3: Dieto terapia**

Es uno de los módulos de este ciclo superior de Dietética más centrado en el carácter terapéutico de esta disciplina. Se muestran qué dietas existen, cómo implementarlas según las diversas patologías y trastornos de conducta, o cómo modificarlas según alergias e intolerancias.

### **Módulo 4: Control alimentario**

Se exponen los criterios de control de calidad alimentaria, cuál es la reglamentación vigente, cómo se analizan las muestras y cuáles son los riesgos y puntos críticos.

### **Módulo 6: Educación sanitaria y promoción de la salud**

Se analizan los factores de riesgo y los indicadores del estado de salud, entre otros temas.

### **Módulo 10: Formación en centros de trabajo**

Son las horas dedicadas a las prácticas en la empresa, necesarias para conseguir la titulación de este CFGS de Dietética.

### **Módulo 11: Síntesis**

Se imparte este idioma desde una perspectiva profesional enfocada en el aprendizaje de la terminología utilizada en el sector de la alimentación.

### **Módulo 12: Inglés técnico**

Se imparte este idioma desde una perspectiva profesional enfocada en el aprendizaje de la terminología utilizada en el sector de la alimentación.



## Salidas profesionales

- Técnico de laboratorio en empresa de alimentación.
- Consultor en alimentación
- Educador sanitario
- Técnico del departamento Marketing, nuevos productos.
- Responsable de alimentación en empresas de servicios de comidas.
- Técnico de estudios poblacionales relacionados con la alimentación.
- Técnico en departamento de venta y etiquetados.

Si decides **seguir estudiando** después de cursar este Grado Superior de Dietética, **podrás acceder a:**

- Otro ciclo formativo de grado superior. A iMES, algunos ciclos que pueden resultar u buenos complementos son aquellos de la misma familia de Sanidad. En este caso, pueden haber diversas convalidaciones de módulos que pueden acortar el tiempo de formación en el nuevo ciclo.
- Un grado universitario de la rama de Ciencias de la Salud (con la posibilidad de convalidar créditos).
- Otros cursos de especialización.

## Vías de acceso a esta formación

Pueden acceder directamente al ciclo formativo de grado superior en Dietética cualquier persona que cumpla alguno de estos perfiles:

- Título de Bachillerato o haber superado la etapa equivalente (COU).
- FP de grado medio o superior o Técnico/a Auxiliar.
- Prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Haber superado la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior.

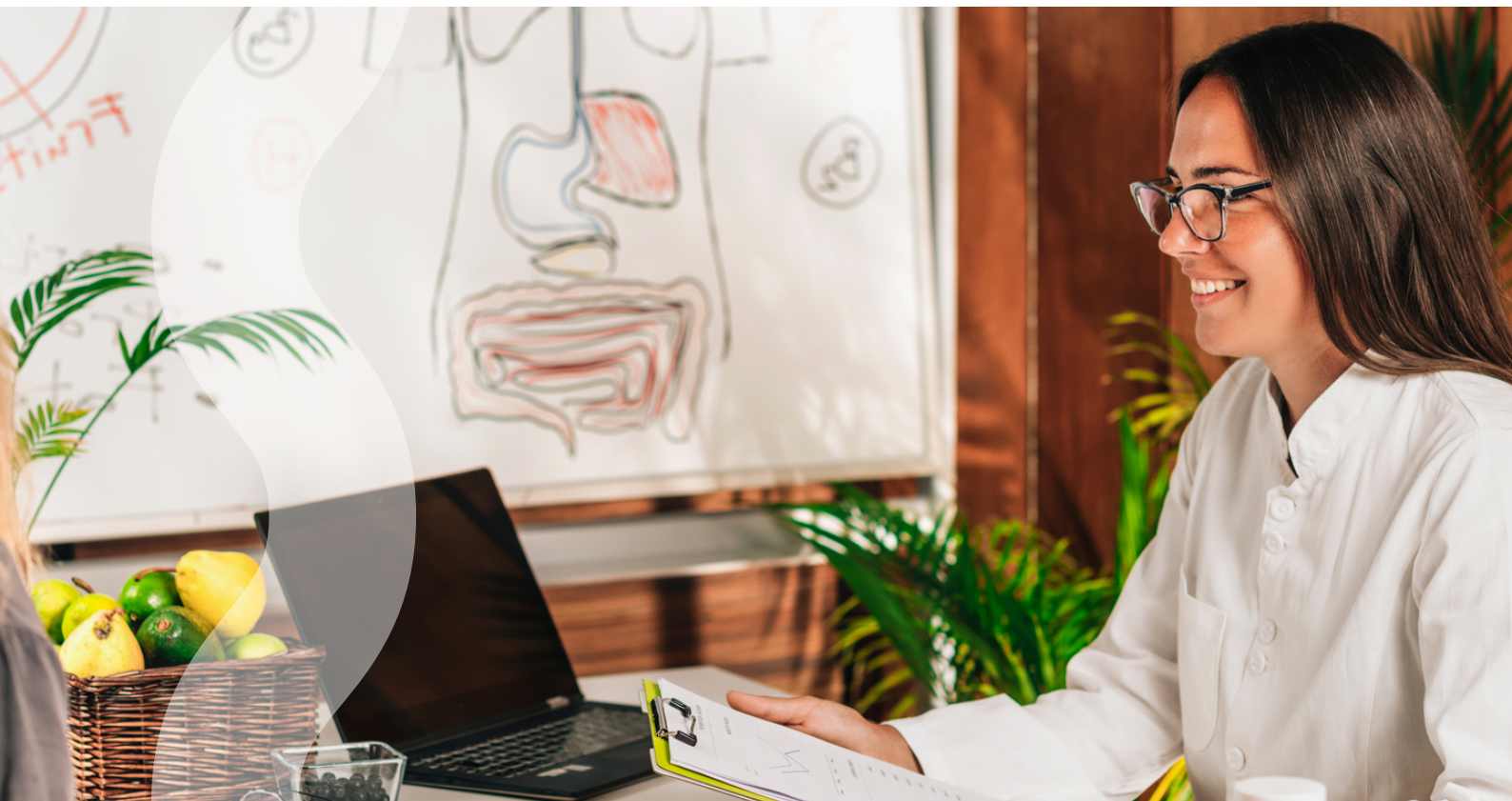
## Bolsa de trabajo

Por tal de desarrollar las competencias profesionales, iMES cuenta con **una bolsa de trabajo que gestiona la formación práctica en centros de trabajo.**

Las prácticas en empresa permiten conocer el entorno laboral del sector de la formación en curso y adquirir experiencia profesional en una de las **más de 800 empresas y instituciones que colaboran con nosotros.**

Después de la graduación del estudiante, la bolsa de trabajo continua ofreciendo apoyo al alumnado y **le facilita ofertas de trabajo que se ajusten a su perfil profesional.**

Además, las relaciones entre escuela y empresa permiten a iMES mantenerse en **contacto estrecho con el mercado laboral** y adaptar su contenido educativo a las tendencias del mundo profesional y las necesidades formativas actuales.



Nuestros estudios están Homologados por las Administraciones competentes en Educación. La calidad educativa de nuestros centros es acreditada por la certificadora AENOR. También disponemos de acuerdos vinculantes con Instituciones de gran prestigio nacional e internacional.



Cambridge English Qualifications



Microsoft IT Academy Program Member



Generalitat de Catalunya Departament d'Educació



Linkia FP

SOC Servei d'Ocupació de Catalunya