



OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Competencia General

- a) Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales
- b) Programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente.
- c) A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones: Dietista, Técnico en Dietética y Nutrición, Responsable de alimentación en empresas de Catering, Técnico en higiene de los alimentos, Consultor en alimentación, Educador sanitario

Competencias profesionales, personales y sociales

- a) Identificar las necesidades nutricionales de la población en general.
- b) Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos con patologías específicas interpretando y siguiendo las prescripciones medicodietéticas y realizar el seguimiento de las mismas
- c) Determinar la calidad alimentaria e higienico-sanitaria de los alimentos aplicando técnicas analíticas sencillas, interpretar resultados analíticos e informar elaborando y/o proponiendo

medidas correctoras.

- d) Controlar la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano detectando los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras de los mismos.
- e) Evaluar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad. explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- f) Prevenir los riesgos laborales asociados tanto personales como de las instalaciones aplicando medidas de higiene y de protección.
- g) Participar en el diseño y aplicar a su nivel programas y estrategias de promoción de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higienicosanitarios en la población.
- h) Mantener la funcionalidad y mejorar el rendimiento de la unidad/gabinete de trabajo cuidando a su nivel de los aspectos organizativos, humanos, materiales y funcionales de la misma.
- i) Participar en la puesta a punto de nuevas técnicas en proyectos de investigación y en programas de formación continuada así como proponer medidas relacionadas con la eficiencia y la seguridad en el trabajo.
- j) Organizar y/o programar a su nivel el trabajo de la unidad/gabinete. adaptando procedimientos produciendo información o instrucciones. Previendo, asignando o distribuyendo tareas, recursos y materiales.



OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

- k) Realizar a su nivel la gestión de la unidad/gabinete gestionando el fichero de pacientes/clientes. la adquisición, almacenamiento. reposición y mantenimiento del Instrumental y material. y obteniendo los informes técnicos y resúmenes de actividades.
- l) Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales. preventivos y rehabilitadores.
- m) Colaborar con los miembros del equipo de trabajo en el que esté integrado. asumiendo sus responsabilidades, cumpliendo los objetivos asignados y manteniendo el flujo de información adecuado.

Objetivos Generales

Los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dietética son los siguientes:

- a) Determinar qué medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.
- b) Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
- c) Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
- d) Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.
- e) Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.
- f) Adaptar propuestas dietéticas equilibradas, a partir de prescripciones de ingesta, para diferentes tipos de procesos patológicos y en función de las características fisiopatológicas del individuo.
- g) Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.
- h) Comprender la importancia de los microorganismos, como responsables de las alteraciones y/o transformaciones que sufren los alimentos, y su potencial como agentes patógenos para los alimentos y la salud de las personas.
- i) Valorar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- j) Explicar las transformaciones y alteraciones que sufre la calidad nutritiva de los alimentos, durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes.
- k) Interpretar los procesos a través de los cuales, el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano.
- l) Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.
- m) Utilizar programas informáticos de ayuda a la



OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.

- n) Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona la prestación de servicios sanitarios, identificando los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones en el entorno de trabajo, así como los mecanismos de inserción laboral.
- o) Conocer el sector de la Sanidad en Andalucía