

# Grado Superior en Dietética



## Competencia General

Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus necesidades nutricionales; programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población y controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética, controlando sus procesos de conservación, manipulación y transformación.

## Plan de Estudios ¿Qué se estudia?

- Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética
- Alimentación equilibrada
- Dietoterapia
- Control alimentario
- Microbiología e higiene alimentaria
- Educación sanitaria y promoción de la salud
- Fisiopatología aplicada a la dietética
- Relaciones en el entorno de trabajo
- Formación y orientación laboral

## Ocupaciones relacionadas

- Técnico/a en Dietética y Nutrición.
- Dietista.
- Responsable de alimentación en empresas de catering.
- Técnico/a en higiene de los alimentos.
- Consultor/a de alimentación.
- Educador/a sanitario.

