

# Nutrición y Dietética



## Competencias:

- Diagnosticar los grados de limitación y las necesidades de intervención
- Conocer la calidad higiénico–dietética de los alimentos
- Elaborar dietas
- Supervisar los alimentos
- Diseñar y organizar actividades preventivas y de promoción de la salud

¡CONSIGUE TU TÍTULO DE FP!

## Requisitos:

- B.U.P o FP I, rama sanitaria o titulaciones equivalentes
- Experiencia laboral relacionada o haber realizado algún curso de Formación Ocupacional de contenido vinculante

Principales ámbitos donde desarrollan su actividad profesional los titulados:

- Educación alimentaria-nutricional (14,53 %)
- Nutrición clínica (11,90 %)
- Docencia y formación (11,51 %)
- Deporte, estética y salud (9,80 %)
- Restauración colectiva social/comercial (8,46 %)

Los últimos estudios científicos demuestran que el estado de salud de una persona depende en buena parte de la calidad de sus hábitos alimenticios. Es en este campo donde el Técnico en Dietética y Nutrición tiene mayores posibilidades de desarrollo. La sociedad está tomando conciencia de la importancia que tiene para la salud una alimentación sana y demanda cada vez más los servicios de estos profesionales.

## Al finalizar el curso podrás:

- Trabajar:
  - Dietista Clínico
  - Unidades de Hospitalización y Consultas Externas
  - Unidades de Dietética y Nutrición Clínica
  - Dietista en Atención Primaria:
    - Consulta dietética
    - Colaboración en el soporte nutricional domiciliario en aquellas funciones que le son propias
    - Proponer, diseñar, planificar y/o realizar programas de educación alimentaria y nutricional

# Contenidos del Curso

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

Organización sanitaria general, Organización sanitaria específica, Gestión de existencias e inventarios, Tratamiento de la información/documentación, Aplicaciones informáticas, El proceso de atención o prestación del servicio, Calidad de la prestación del servicio o del producto, Conceptos fundamentales de economía sanitaria

## **Alimentación equilibrada**

Energía y requerimientos energéticos del ser humano, Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes, Características bromatológicas de los alimentos, Necesidades y recomendaciones nutricionales, Valoración del estado nutricional de las personas, Digestión, absorción y metabolismo, Alimentación equilibrada, Alimentación colectiva, Aplicaciones informáticas

## **Dietoterapia**

Conceptos y alcance de la Dietoterapia, Dietas generales con características modificadas, Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos de dietas y sus indicaciones, Dietas en situaciones especiales. Tipos de dietas y sus indicaciones

## **Control alimentario**

Reglamentación alimentaria, Calidad y características organolépticas de los alimentos, Agentes y mecanismos de transformación de los alimentos, Técnicas de control y muestreo en alimentos, Calidad alimentaria, Análisis físico-químicos básicos de alimentos ("in situ")

## **Microbiología e higiene alimentaria**

Microbiología y alimentos, Toxicología alimentaria, Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios, Procedimientos y métodos de manipulación de productos alimenticios, Principios de tecnología culinaria, Higiene y limpieza de instalaciones, Métodos de higienización de alimentos

## **Educación sanitaria y promoción de la salud**

Salud Pública, Estudio de la población, Medio ambiente social como factor influyente en el estado de salud, Tecnología educativa, Técnicas de investigación social. Características y aplicaciones, Aplicaciones informáticas

## **Fisiopatología aplicada a la dietética**

Digestión, absorción y metabolismo, Fisiopatología de los procesos metabólicos, Fisiopatología de los síndromes "constitucionales", Fisiopatología del aparato digestivo, Fisiopatología de otros aparatos y sistemas

## **Relaciones en el entorno de trabajo**

La comunicación en la empresa, Negociación, Solución de problemas y toma de decisiones, Estilos de mando, Conducción/dirección de equipos de trabajo, La motivación en el entorno laboral

## **Formación y orientación laboral**

Salud laboral, Legislación y relaciones laborales, Orientación e inserción socio-laboral, Principios de economía, Economía y organización de la empresa



Nuestro curso ha sido elaborado por formadores altamente cualificados y con amplia experiencia formando nutricionistas y dietistas




Te preparamos para que consigas tu título de FP

# **Técnico Superior en Dietética**

- **Desarrollo y participación en estudios de intervención y del estado nutricional en todas sus fases**
- **Comunicación y educación sanitaria en alimentación y nutrición**
- **Elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso**
- **Intervenciones en programas de nutrición comunitaria**
- **Formación reglada en instituciones públicas y privadas**
- **Formación continua: seminarios, cursos y talleres**
- **Colaboración con organismos e instituciones públicas y privadas, ofertando e impartiendo cursos y actividades de formación de interés general para la población, de formación de formadores y de manipuladores de alimentos**




# Metodología




En el momento que te matricules en el Curso, recibirás todo el material, así como una clave personal de acceso al aula virtual.

Desde ese momento contarás con servicio de tutorías a tu entera disposición que dirigirá tu aprendizaje y resolverá tus dudas en cuanto al desarrollo de la formación.



El servicio de tutorías te ayudará a resolver cualquier consulta académica, corregirá tus ejercicios y evaluará tus progresos. Podrás realizar tus consultas vía teléfono o a través del mail.



Cuando comiences tu Curso, tendrás la posibilidad de acceder a tutorías personalizadas a través del aula virtual. De este modo, optimizarás el estudio y los recursos a tu disposición.



En el aula virtual podrás realizar los ejercicios de forma online, relacionarte con otros compañeros a través del chat y del foro y disfrutar de todo tipo de servicios para sacar el máximo rendimiento al aprendizaje



Disponemos de un amplio abanico de recursos para la formación:

- Videoconferencias por Skype
- Lecciones prácticas
- Simulacros de exámenes
- Tests y ejercicios
- Vídeos explicativos
- Material complementario y de interés

En el Campus tendrás acceso a:

- Dudas frecuentes
- Información de convocatorias y bolsas de trabajo
- Zona de antiguos alumnos

Optimiza tu formación y obtén competencias para un rápido acceso al mercado laboral