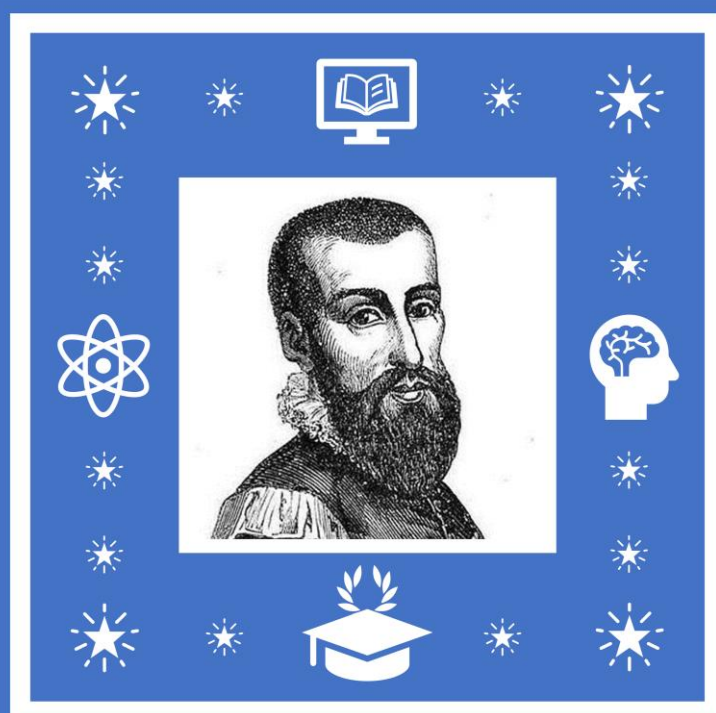


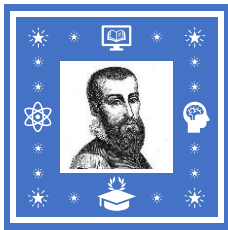
Técnico Superior en Dietética

**CICLO FORMATIVO DE GRADO
SUPERIOR (CFGs)**



Centro de Estudios Garcilaso

Tu Formación Excelente al Mejor Precio



Técnico Superior en Dietética

Centro de Estudios Garcilaso

www.centrodeestudiosgarcilaso.es

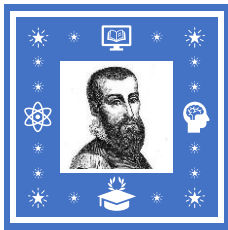
garcilasofp@centrodeestudiosgarcilaso.es

Teléfono Atención Alumno: **+34 91 0423658 / +34 619 28 05 19**



RESUMEN EJECUTIVO DE CICLO FORMATIVO

Formación:	Técnico Superior en Dietética
Ciclo de Formación	Ciclo Formativo de Grado Superior (CFGS)
Número de Horas:	2000 horas
Duración de Curso (aprox.):	18 meses (1,5 años)
Duración de Matrícula:	2 años
Área de Formación:	Sanidad y Salud
Tipo de Formación:	Formación On-Line con Temario Digital (pdf)
Objetivo de Formación:	Preparación de las Pruebas de Acceso Libres de FP
Tutorías:	Incluidas en el coste de matrícula 1º año (se renuevan cada 12 meses)
BOE Referencia	https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-1995-13285



Técnico Superior en Dietética

Centro de Estudios Garcilaso

www.centrodeestudiosgarcilaso.es

garcilasofp@centrodeestudiosgarcilaso.es

Teléfono Atención Alumno: +34 91 0423658 / +34 619 28 05 19

1. Descripción del Curso

Este **Curso de Formación On-Line de Grado Superior** está diseñado por el **Centro de Estudios Garcilaso** para formarte en los **conocimientos necesarios para poder trabajar como Técnico Superior en Dietética**, para ayudar a las personas a encontrar el régimen alimenticio más adecuado, conseguir un peso adecuado y mejorar su salud.

Las últimas modificaciones en las normativas que regulan la Formación Profesional (FP) en España, a través del **Real Decreto 1147/2011** permiten que nuestros Alumnos puedan preparar las pruebas libres para acceder a la titulación oficial de FP.

Las distintas Consejerías de toda España **convocan periódicamente pruebas libres** para obtener la posibilidad de acceder a cursar los diferentes niveles académicos, como es, por ejemplo, las titulaciones correspondientes a los diferentes Ciclos Formativos, tanto de Grado Medio (CFGM) como de Grado Superior (CFGS). La superación de estas pruebas tiene validez en todo el territorio español.

2. Requisitos de Acceso al Curso

Puedes acceder a un **Ciclo de Grado Superior** cuando reúnas alguno de los siguientes requisitos:

Acceso Directo:

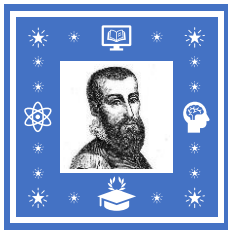
- Estar en posesión del Título de Bachiller, o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato.
- Estar en posesión del Título de Bachillerato Unificado Polivalente (BUP).
- Haber superado el Segundo Curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental.
- Estar en posesión de un Título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio) (*)

() Siempre que la demanda de plazas en ciclos formativos de grado superior supere la oferta, las Administraciones educativas podrán establecer procedimientos de admisión al centro docente, de acuerdo con las condiciones que el Gobierno determine reglamentariamente.*

- Estar en posesión de un Título de Técnico Superior, Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el Curso de Orientación Universitaria (COU).
- Estar en posesión de cualquier Titulación Universitaria o equivalente.

Acceso Mediante Prueba (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores):

- Haber superado la Prueba de Acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior (se requiere tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico).
- Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.



Técnico Superior en Dietética

Centro de Estudios Garcilaso

www.centrodeestudiosgarcilaso.es

garcilasofp@centrodeestudiosgarcilaso.es

Teléfono Atención Alumno: +34 91 0423658 / +34 619 28 05 19

3. ¿A quién está destinado el Curso?

- **Dietistas / Nutricionistas** que deseen complementar su formación.
- **Profesionales de la Sanidad ó Salud** que deseen ampliar su ámbito profesional.
- **Personas sin formación previa en Nutrición y Dietética** que deseen desarrollar su futuro profesional en este sector.

4. ¿Qué voy a aprender y hacer?

- Conocer las bases del proceso de **Nutrición**, como son **Metabolismo** y **Absorción de Nutrientes**.
- Comprender los factores que intervienen en el **proceso de absorción y malabsorción de los nutrientes**.
- Crear un **Programa de Nutrición “personalizado”** para cada Paciente.

5. Plan de Formación

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son:

MÓDULO 1: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

UD1. Energía y requerimientos energéticos del ser humano
UD2. Procesos bioquímicos fundamentales de los principales
UD3. Nutrientes. Características bromatológicas de los alimentos
UD4. Necesidades y recomendaciones nutricionales
UD5. Valoración del estado nutricional de las personas
UD6. Digestión, absorción y metabolismo
UD7. Alimentación equilibrada
UD8. Alimentación colectiva
UD9. Aplicaciones informáticas

MÓDULO 2: FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA

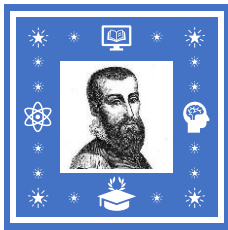
UD1. Digestión, absorción y metabolismo
UD2. Fisiopatología de los procesos metabólicos
UD3. Fisiopatología de los síndromes constitucionales
UD4. Fisiopatología del aparato digestivo
UD5. Fisiopatología de otros aparatos y sistemas

MÓDULO 3: DIETOTERAPIA

UD1. Conceptos y alcance de la dieta terapia
UD2. Dietas generales con características modificadas
UD3. Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas

MÓDULO 4: CONTROL ALIMENTARIO

UD1. Reglamentación alimentaria
UD2. Calidad y características organolépticas de los alimentos. Calidad alimentaria
UD3. Obtener muestras de alimentos en condiciones de calidad establecida
UD4. Realizar técnicas analíticas de los alimentos, mediante equipos y técnicas estandarizadas
UD5. Envasar, conservar, transportar, registrar y remitir las muestras tomadas al



Técnico Superior en Dietética

Centro de Estudios Garcilaso

www.centrodeestudiosgarcilaso.es

garcilasofp@centrodeestudiosgarcilaso.es

Teléfono Atención Alumno: +34 91 0423658 / +34 619 28 05 19

laboratorio de análisis en las condiciones adecuadas

UD6. Análisis físicoquímico básico de alimentos

MÓDULO 5: MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA

UD1. Microbiología y alimentos

UD2. Toxicología alimentaria

UD3. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios

UD4. Procedimientos y métodos de manipulación de productos alimenticios

UD5. Principios de tecnología culinaria

UD6. Higiene y limpieza de instalaciones

UD7. Métodos de higienización de alimentos

MÓDULO 6: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA EN LA UNIDAD/ GABINETE DE DIETÉTICA

UD1. Organización sanitaria general

UD2. Organización sanitaria específica

UD3. Gestión de existencias e inventarios

UD4. Aplicaciones informáticas

UD5. Calidad de la prestación del servicio

MÓDULO 7: RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO

UD1. La comunicación en la empresa

UD2. Negociación y solución de problemas

UD3. Equipos de trabajo

UD4. La Motivación

MÓDULO 8: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (FOL)

UD1. La integración en el mercado laboral.

UD2. El mercado y los agentes económicos. Introducción al derecho.

UD3. Derecho Laboral.

UD4. El contrato de trabajo. Derechos y obligaciones.

UD5. La suspensión y la extinción del contrato de trabajo.

UD6. Regulación sindical. Representación de los trabajadores y conflictos laborales.

UD7. Seguridad e higiene en el trabajo.

MÓDULO 9: EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN PARA LA SALUD

UD1. La salud pública

UD2. Estudio e investigación del estado de salud de la población

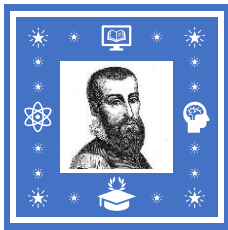
UD3. Aplicaciones informáticas

UD4. Educación Sanitaria

6. Al finalizar mis estudios ¿Qué puedo hacer?

Trabajar en:

- Clínicas y Gabinetes de Nutrición y Dietética.
- Centros Naturistas que ofrezcan el servicio de Dietética y Nutrición.
- Trabajar por cuenta propia ofreciendo atención en Nutrición y Dietética.



Técnico Superior en Dietética

Centro de Estudios Garcilaso

www.centrodeestudiosgarcilaso.es

garcilasofp@centrodeestudiosgarcilaso.es

Teléfono Atención Alumno: +34 91 0423658 / +34 619 28 05 19

7. ¿Cuáles son las Salidas Profesionales?

Este profesional podrá desarrollar su actividad a cuenta privada ó pública en Clínicas de Dietética, Centros de Productos Naturales ó en Establecimientos de Venta de Productos Dietéticos y en general en productos relacionados con la nutrición humana.

8. Metodología de Trabajo y Material de Enseñanza

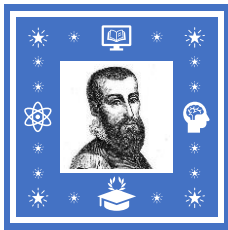
Este **Ciclo Formativo de Grado Superior** se basa en la Enseñanza a Distancia On-Line (**Distance Learning System**) de los contenidos profesionales y evaluaciones, lo que te permitirá planificar tus horas de estudio diarias, definir tu plan de estudios en base a tu disponibilidad horaria y estudiar a tu ritmo desde cualquier lugar.

Una vez matriculado en el Ciclo Formativo recibirás el correo electrónico de bienvenida de la tutora o tutor con la **Guía de inicio** para optimizar al máximo el estudio.

El Ciclo Formativo está estructurado con toda la información docente necesaria para **llevarte paso a paso a la adquisición de los contenidos de forma organizada y gradual**.

9. ¿Por qué estudiar con el Centro de Estudios Garcilaso?

1. Somos un Centro de Formación Online "de confianza"
2. Mas de 25 años especializados en la Formación Profesional y académica
3. Precios competitivos
4. Plataforma de formación on-line multimedia de última generación con Campus Digital On-Line 24 h / 7 días x semana
5. Servicio de tutorías ilimitadas con tu Tutor/a. Dudas resueltas en un plazo máximo de 24 horas laborables
6. Puedes compaginar con cualquier otra actividad (trabajo, otros estudios, etc.)
7. Temarios Oficiales de FP actualizados de forma continua
8. Prácticas de Empresa, incluidas en el Módulo FCT del Ciclo formativo
9. Test de Auto Evaluación al final de cada Tema
10. Simulaciones de Examen al final de cada Tema
11. Profesores y Profesionales Expertos del sector de la Formación y de la Tecnología
12. Facilidades de Pago de Matricula. Pago al contado ó en cómodas cuotas mensuales. Nos adaptamos a todas las economías.
13. Cumplimos lo que prometemos en la Matricula



Técnico Superior en Dietética

Centro de Estudios Garcilaso

www.centrodeestudiosgarcilaso.es

garcilasofp@centrodeestudiosgarcilaso.es

Teléfono Atención Alumno: +34 91 0423658 / +34 619 28 05 19



Confía en C.E. Garcilaso para definir tu Futuro Profesional

