

Curso de Técnico Superior en DIETÉTICA

Curso preparatorio para la obtención del Título F.P. Grado Superior



OBJETIVOS

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

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.

SALIDAS PROFESIONALES

Al finalizar el curso podrás Trabaja como:

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

REQUISITOS

Puedes acceder a un ciclo de grado superior cuando reúnas alguno de los siguientes requisitos:

Tener al menos 19 años y haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior

Tener al menos 17 años y haber superado el bachillerato 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

Nota: Si no tienes ninguno de los requisitos anteriores nosotros también te preparamos para la prueba libre de acceso.

PRÁCTICAS EN EMPRESAS Y BOLSA DE TRABAJO ACTIVA



PROGRAMA 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

Duración del Curso: La duración del Curso dependen de de la dedicación del alumno. El Curso está programado para **1200 h de formación Online** (*El alumno dispone de hasta 1 año para poder terminar el Curso*) **+ 300 h. de prácticas**

Material didáctico

Los recursos educativos son desarrollados y actualizados por un equipo docente y experto en el ámbito sanitario y en la formación Online.

Contenidos audiovisuales específicos del curso

Al alumno se le envía una carpeta con los siguientes contenidos: Manual con ejercicios de repaso y autoevaluación, cuaderno y bolígrafo



METODOLOGÍA

FORMACIÓN ONLINE (Para evitar Desplazamientos y Horarios incompatibles)

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

TU PROFESOR PARTICULAR TE AYUDARÁ SIEMPRE QUE LO NECESITES

Para atender tus dudas el alumno puede dirigirse a su profesor particular por mail ó bien por Tf. en horario de 10 a 18 h de lunes a Viernes (no festivos

). Dispone igualmente de un foro de debate y un chat. Si lo desea también puede monitorizar sus dudas a través de mensajería del Aula. La metodología del curso es bastante sencilla. Recuerda que tienes a tú disposición una ayuda permanente dentro de la Plataforma



PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Una vez realizado la Formación Online en un 75 % aprox. el alumno dispondrá de 300 h de prácticas en instituciones ó Empresas dentro de su área de residencia que se podrán realizar en un plazo máximo de 4 meses. El periodo de comienzo de prácticas una vez realizado la Formación Online es aprox. de 45 a 60 días...si la Empresa la propone el alumno será aprox. de 15 a 20 días.

El Centro de estudios facilita la Empresa de prácticas, no obstante y en casos excepcionales de que el alumno quiera realizar las prácticas en una empresa propuesta por él, deberá de facilitarnos los datos (Nombre de la Empresa y persona de contacto) para tramitar el expediente correspondiente. Una vez confirmada la aceptación de la Empresa ó Institución donde se celebrarán las prácticas se procederá a la firma del convenio más la contratación de la Póliza correspondiente con la compañía de seguros (seguro de accidentes).La póliza con la compañía de seguros es un requisito legal obligatorio y los costos de la misma corren por cuenta del Centro de Estudios.

Cuando ya esté todo concretado será el momento de avisar al alumno para que se pase por el Centro de trabajo, le conozcan, tener una entrevista personal y acordar el horario que se van a realizar las prácticas. Al finalizar las prácticas la empresa donde las realice, extenderá un CERTIFICADO DE PRÁCTICAS, donde se reflejará el tiempo que ha estado (300 h) las actividades realizadas, su satisfacción con el alumno., etc.

Titulación

El Departamento de Estudios acreditará la realización satisfactoria de tu curso. La adquisición de nuevos conocimientos y habilidades te permitirán mejorar en la práctica de tu profesión, o acceder a un puesto de trabajo mejor y más adecuado a tus aspiraciones profesionales.

Según el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, podrás presentarte a las pruebas libres que se convocan en cada comunidad autónoma y obtener tu Título de FP de Grado Superior TÉCNICO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

BOLSA DE TRABAJO

El Centro dispone de una bolsa de trabajo, donde los alumnos Diplomados pueden tener la oportunidad de presentarse a puestos de trabajo relacionados con este sector en todas aquellas Empresas que nos lo solicitan.

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



Bonificaciones Curso de Pago con importantes Ayudas a estudiantes, desempleados y diversos colectivos.

Organiza: Formate-ya.com

Imparte: Campus y Formación

C/ Pensamiento 27 3º 28020 Madrid (España)

<http://formate-ya.com/>