TEMARIO

Curso Técnico en Dietética

CEAC

MÓDULO 1: 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.

MÓDULO 2: 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.

MÓDULO 3: 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

MÓDULO 4: DIETOTERAPIA

- Conceptos y alcance de la dietoterapia.
- Dietas generales con características modificadas.
- Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas.
- Dietas en situaciones especiales.

MÓDULO 5: 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.
- Aplicaciones informáticas para sociología de la salud.

MÓDULO 6: CONTROL ALIMENTARIO

- Reglamentación alimentaria.
- Calidad y características organolépticas de los alimentos.
- Agentes y mecanismos de transformación de los alimentos.
- Técnicas de control y muestreo de alimentos.
- Calidad alimentaria
- Análisis fisicoquímicos básicos de los alimentos (in situ).

MÓDULO 7: 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.

MÓDULO 8: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

- Introducción al derecho laboral
- Relación laboral individual
- Condiciones de la prestación laboral
- Modificación, suspensión y extinción del contrato
- Relación laboral colectiva
- La Seguridad Social
- La salud laboral y las condiciones de trabajo
- Medidas de prevención y protección
- Gestionar la prevención en las empresas
- El autoconocimiento y el mercado
- Buscar empleo
- Trabajar en equipo

MÓDULO 9: RELACIONES EN EL EQUIPO DE TRABAJO

- La empresa como unidad organizativa
- La comunicación en la empresa
- Técnicas de comunicación
- La motivación
- La negociación
- Resolución de problemas
- Dirección
- Equipos de trabajo
- Reuniones de trabajo

CEAC