Técnico Superior en Dietética

Preparación para las Pruebas Libres de Ciclo de Grado Superior

Duración:
1600 horas

Facilidades
de pago

Prácticas
en empresas

Certifica
tus estudios

femxa
escuelas profesionales

¡Fórmate para trabajar ayudando a los demás a llevar una vida sana!

femxa
escuelas profesionales

Descripción

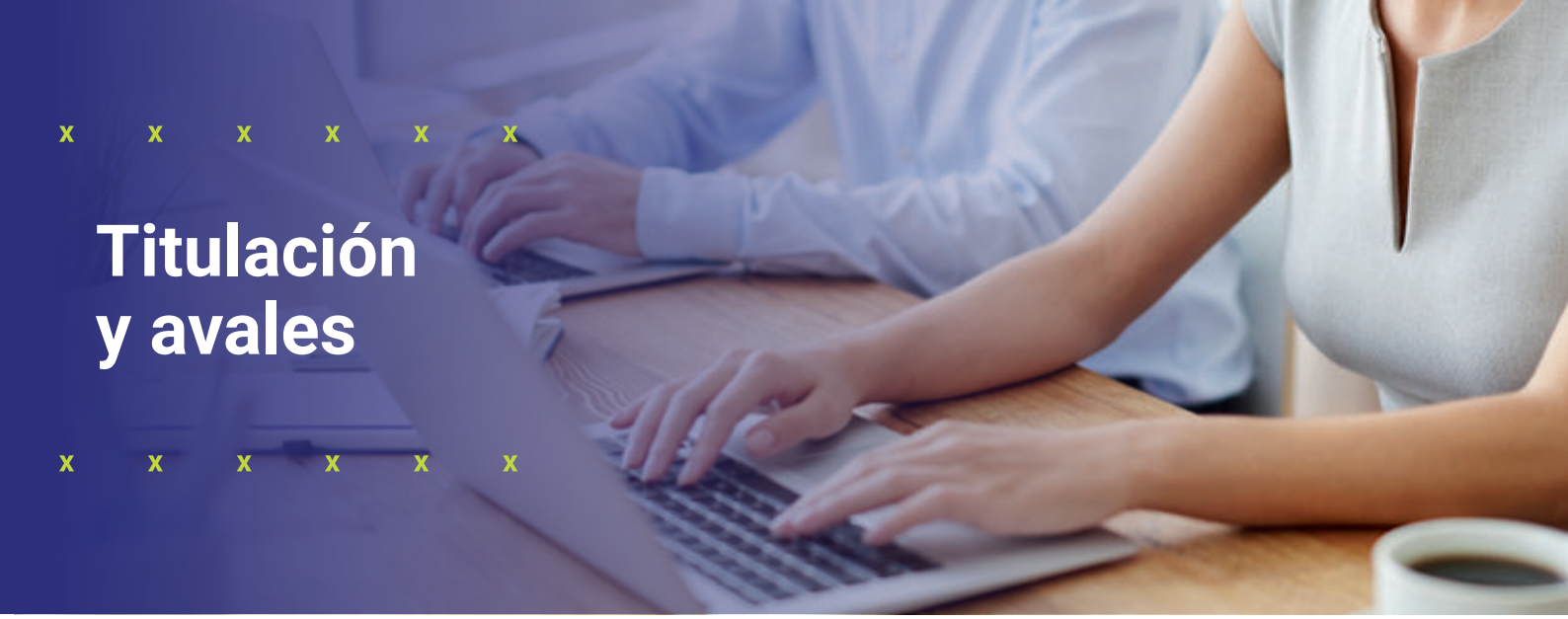
Hacer de la vida sana una profesión está a tu alcance, ya que si siempre has tenido inquietudes con los hábitos saludables y te has planteado en tu propio día a día establecer unas pautas que te ayuden a mantener un estado óptimo de tu condición física, puedes pensar en ayudar a los demás con planes personalizados, conseguir que desarrollen una dieta equilibrada.

Este curso está ajustado al temario oficial del Ciclo Formativo de Grado Superior y cuenta con una carga lectiva de 1.600 horas.

El curso preparatorio de FP en Técnico Superior en Dietética de Femxa Escuelas Profesionales está diseñado para ofrecerte todas la herramientas y conocimientos que necesitarás en tu día a día profesional pero también para ayudarte a superar las pruebas libres del Ministerio de Educación que te permitirán conseguir tu título oficial. Este preparatorio de FP cuenta con una carga lectiva de 1600 horas.

No necesitarás cumplir ningún requisito especial de acceso, ni tampoco para obtener la titulación propia de Femxa, que avalará tus conocimientos y tu capacitación.

Además, dispondrás de máxima flexibilidad para poder compaginar tus estudios con tus necesidades diarias, a la vez que contarás con la ayuda de tutores pedagógicos y especialistas.



Titulación y avales

Los alumnos que superen esta formación, obtendrán un **diploma expedido por Femxa** que certifica el correcto aprovechamiento del curso.

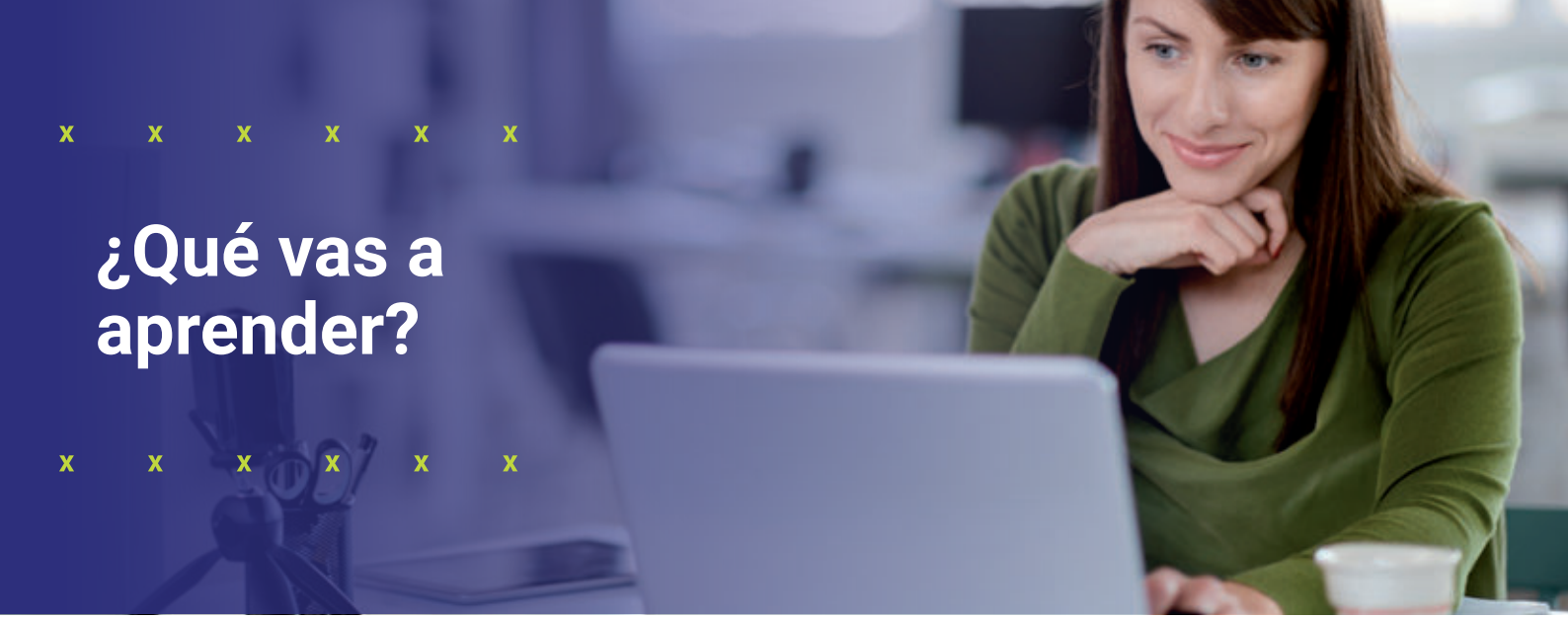
¿Quieres obtener tu título oficial de Técnico Superior en Dietética?

Podrás acceder a las pruebas libres de grado superior cuando reúnas alguno de los siguientes requisitos de **acceso directo**:

- Estar en posesión del Título de Bachiller, o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental.
- Estar en posesión de un Título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio).
- Estar en posesión de un Título de Técnico Superior, Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado 3º de BUP (Bachillerato Unificado Polivalente).
- 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.



¿Qué vas a aprender?

Índice de contenidos

1. Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética.

Tema 1. Organización sanitaria.
Tema 2. Documentación sanitaria.
Tema 3. Gestión de existencias e inventarios.
Tema 4. Aplicaciones informáticas.
Tema 5. El proceso de atención o prestación del servicio.
Tema 6. Calidad de la prestación del servicio o del producto.
Tema 7. Conceptos fundamentales de economía sanitaria.

2. Alimentación equilibrada.

Tema 1. Energía y nutrientes.
Tema 2. Los alimentos.
Tema 3. Digestión, absorción y metabolismo.
Tema 4. Alimentación equilibrada.
Tema 5. Alimentación colectiva.
Tema 6. Hábitos alimentarios.
Tema 7. Aplicaciones informáticas.

3. Dietoterapia.

Tema 1. Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas.
Tema 2. Dietas en situaciones especiales.
Tema 3. Dietas con fines exploratorios.

4. Control alimentario

Tema 1. Reglamentación alimentaria
Tema 2. Toma de muestras en alimentos
Tema 3. Calidad alimentaria
Tema 4. Análisis cualitativos básicos de alimentos
Tema 5. Equipos de análisis de alimentos

5. Microbiología e higiene alimentaria.

Tema 1. Higiene de los alimentos.
Tema 2. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios.
Tema 3. Sistemas y métodos de regeneración de productos alimenticios.
Tema 4. Procedimientos de manipulación y elaboración de alimentos y de productos alimenticios.
Tema 5. Microbiología y alimentos.
Tema 6. Métodos de higienización de alimentos.
Tema 7. Sustancias tóxicas de los alimentos.

6. Educación sanitaria y promoción de la salud.

Tema 1. Indicadores y medidas del estado de salud.
Tema 2. Factores de riesgo.
Tema 3. Tecnología educativa.
Tema 4. Técnicas de investigación social.

7. Fisiopatología aplicada a la dietética.

Tema 1. Principios de dietoterapia.
Tema 2. Fisiopatología del aparato digestivo.
Tema 3. Fisiopatología de los síndromes constitucionales.
Tema 4. Fisiopatología de “otros” aparatos y sistemas.

8. Relaciones en el entorno de trabajo.

Tema 1. La comunicación en la empresa.
Tema 2. Negociación.
Tema 3. Solución de problemas y toma de decisiones.
Tema 4. Conducción/dirección de equipos de trabajo.
Tema 5. Estilos de mando.
Tema 6. La motivación en el entorno laboral.

9. Formación y Orientación Laboral.

Tema 1. Búsqueda activa de empleo.
Tema 2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo.
Tema 3. Contrato de trabajo.
Tema 4. Seguridad social, empleo y desempleo.
Tema 5. Evaluación de riesgos profesionales.
Tema 6. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa.
Tema 7. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.

Y además...

Completa tu formación con los siguientes cursos anexos sin coste adicional:

Formación Básica en Dieta Alimentaria: Food Defense, APPCC, Limpieza y Desinfección. Con este curso conocerás y aprenderás a aplicar las herramientas básicas para realizar la correcta limpieza y desinfección de productos alimentarios para el consumo humano.

Menús para Dietas Especiales. Con este curso aprenderás a elaborar diferentes tipos de menús en función de las necesidades y características de los distintos comensales, procurando evitar las posibles situaciones de riesgo y respetando las costumbres alimentarias de los destinatarios.

Salud, Nutrición y Dietética. Diseña dietas específicas para cada situación, en cuanto a estado de salud y etapa de la vida, en base a las necesidades del organismo y aspectos nutricionales y consigue un Título certificado por la Universidad Nebrija, una de las instituciones académicas más prestigiosas de nuestro país.

CENTRO COLABORADOR | UNIVERSIDAD NEBRIJA

Salidas profesionales

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

Con esta formación y obteniendo la titulación oficial, podrás trabajar en el sector sanitario público y privado, en empresas privadas del sector o creando tu propia empresa, enfocado en la promoción de unos hábitos saludables, programando acciones individuales para la mejora de la calidad de vida y colaborando en la desarrollo de una sociedad cada vez más sana. En general, podrás desarrollar tu actividad profesional como:

- Técnico en Dietética y Nutrición.
- Dietista.
- Responsable de alimentación en empresas de catering.
- Técnico en higiene de los alimentos.
- Consultor de alimentación.
- Educador sanitario.
- Podrán trabajar tanto en atención primaria como en los servicios generales de promoción de la salud.

También en los sectores de hostelería, restauración e industrias alimentarias.

Los principales subsectores donde puede desarrollar su actividad son:

- Atención primaria y comunitaria: promoción de la salud, consultas, unidades de apoyo (salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría).
- Salud pública: servicios de higiene de los alimentos.
- Servicios generales hospitalarios: unidades/servicios de dietética y nutrición.
- Servicios de Restauración: cocinas de hospitales, empresas de cátering, restaurantes y hoteles, comedores colectivos...

Formamos tu futuro

Metodología educativa

Nuestra metodología online, con ayuda de material impreso y tutorías personales, está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un alto grado de interactividad y seguimiento que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

100% flexible

El ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para que puedas conciliar la formación con tus responsabilidades personales y laborales. Podrás acceder al curso cuándo y desde donde quieras (24/7), solo necesitas un ordenador con conexión a internet.

Además, recibirás el material didáctico impreso en tu domicilio o, si lo prefieres, puedes recogerlo en nuestro centro Femxa más cercano, ¡tú eliges!

Tutor personal

Desde el primer día que formes parte de Femxa Escuelas Profesionales, te asignaremos un tutor personal que te guiará durante tu proceso formativo y con el que podrás realizar tutorías presenciales en tu centro Femxa más cercano, además de contactar a través de la plataforma, por teléfono o por email.

Con tu tutor personal podrás reforzar aquellas competencias necesarias para que tu formación sea la adecuada.

Campus virtual

Utiliza tu propio campus virtual para acceder a todo el material teórico, participar en foros de debate, contactar con tu tutor personal o interactuar con otros alumnos.

- Intuitivo y fácil de usar
- Disponible 24/7
- Recursos multimedia
- Herramientas de comunicación
- Soporte técnico profesional y ágil

femxa
escuelas profesionales

Tel. 900 470 911 | escuelasprofesionales@cursosfemxa.es | **www.cursosfemxa.es/escuelasprofesionales**