

FP

Grado Superior

Técnico Superior en Dietética

Formación Online






Grado Superior Técnico Superior en Dietética







Formación Online

 2000 Horas


Descripción del Grado Superior

-  Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos.
-  Controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales.
-  Programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población.

¿ Cuales son los requisitos ?

-  Estar en posesión del Título de Bachiller..
-  Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental.
-  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 equivalente.
-  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 Técnico).

Salidas Profesionales

-  Planificación, organización, gestión y funcionamiento de los recursos humanos y materiales asignados a la unidad/gabinete de dietética.



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector














Mucha flexibilidad
horaria

Grado Superior Técnico Superior en Dietética

Formación Online

 2000 Horas

Salidas Profesionales

-  Identificación de las necesidades dietéticas de clientes, ya sean estos individuos o colectivos de personas.
-  Elaboración de dietas y/o menús adaptados a las necesidades de pacientes/clientes.
-  Control de calidad de los procesos de conservación, transformación y manipulación de alimentos que le son asignados.
-  Confección de encuestas y cuestionarios de captación de gustos y de seguimiento y adaptación de la dieta.
-  Realización de estudios de campo sobre alimentación de la población.
-  Realización de análisis de la calidad de los alimentos en puntos de consumo utilizando «kits» y equipos sencillos.
-  Interpretación de los resultados y emisión de informes concretando medidas correctoras.
-  Definición, planificación, gestión y aplicación de programas y estrategias de educación sanitaria y promoción de la salud a distintos colectivos.
-  Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.
-  Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.
-  Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector






Mucha flexibilidad
horaria

Grado Superior Técnico Superior en Dietética


Formación Online

 2000 Horas

Salidas Profesionales

-  Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.
-  Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.
-  Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

Destinatarios

-  Esta formación está dirigida a todas aquellas personas que estén interesadas en este ámbito y quieran adquirir una sólida formación que les permita desarrollar las funciones propias de este perfil. También para los profesionales que ya desarrollen su actividad en servicios de salud, o restauración y hostelería y deseen ampliar sus conocimientos en el mundo de la dietética.

Prácticas en Empresas

Podrá hacer 300 horas de prácticas en empresas cercanas a su zona.



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector










Mucha flexibilidad
horaria

Grado Superior Técnico Superior en Dietética

Formación Online

 2000 Horas

¿ Que voy a aprender ?

-  Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.
-  Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.
-  Determinar la calidad alimentaria e higiénico sanitaria de los alimentos aplicando técnicas analíticas sencillas, interpretar resultados analíticos e informar, elaborando y /o proponiendo medidas correctoras.
-  Controlar la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, detectando los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras de los mismos.
-  Evaluar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
-  Prevenir los riesgos laborales asociados, tanto personales como de las instalaciones, aplicando medidas de higiene y de protección.
-  Participar en el diseño y aplicar, a su nivel, programas y estrategias de promoción de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higiénico sanitarios en la población.



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector









Mucha flexibilidad
horaria

Grado Superior Técnico Superior en Dietética

Formación Online

 2000 Horas

¿ Que voy a aprender ?

-  Mantener la funcionalidad y mejorar el rendimiento de la unidad/gabinete de trabajo cuidando, a su nivel, de los aspectos organizativos, humanos, materiales y funcionales de la misma.
-  Participar en la puesta a punto de nuevas técnicas, en proyectos de investigación y en programas de formación continuada, así como proponer medidas relacionadas con la eficiencia y la seguridad en el trabajo.
-  Organizar y/o programar, a su nivel, el trabajo de la unidad/gabinete, adaptando procedimientos, produciendo información o instrucciones, previendo, asignando o distribuyendo, tareas, recursos y materiales.
-  Realizar, a su nivel, la gestión de la unidad/gabinete, gestionando el fichero de pacientes/clientes, la adquisición, almacenamiento, reposición y mantenimiento del instrumental y material, y obteniendo los informes técnicos y resúmenes de actividades.
-  Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.
-  Colaborar con los miembros del equipo de trabajo en el que está integrado, asumiendo sus responsabilidades, cumpliendo los objetivos asignados y manteniendo el flujo de información adecuado.



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector






Mucha flexibilidad
horaria

Grado Superior Técnico Superior en Dietética










Formación Online

 2000 Horas

¿ Que voy a aprender ?

-  Poseer una visión general e integrada del área sanitaria en la que se inscribe su campo ocupacional en sus aspectos organizativos, funcionales y administrativos.
-  Adaptarse a las nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral.
-  Responder ante las contingencias, planteando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en la realización del trabajo.

Temario Abreviado

-  Organización y gestión de 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 de producto
 -  Conceptos fundamentales de economía sanitaria



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector



Mucha flexibilidad
horaria










Grado Superior Técnico Superior en Dietética

Formación Online






 2000 Horas

Temario Abreviado

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



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector



Mucha flexibilidad
horaria






Grado Superior Técnico Superior en Dietética

Formación Online







 2000 Horas

Temario Abreviado

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

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



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector



Mucha flexibilidad
horaria








Grado Superior Técnico Superior en Dietética

Formación Online






 2000 Horas

Temario Abreviado

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



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector



Mucha flexibilidad
horaria







Grado Superior Técnico Superior en Dietética

Formación Online






 2000 Horas

Temario Abreviado

Relaciones en el entorno de trabajo

-  La comunicación en la empresa
-  Negociación
-  Solución de problemas y tomas 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



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector









Mucha flexibilidad
horaria

Grado Superior Técnico Superior en Dietética







Formación Online

 2000 Horas

Metodología

-  Impulsamos el aprendizaje continuo de los estudiantes minimizando dificultades.
-  Utilizamos programas formativos de alta calidad.
-  La formación e-learning la realizamos con las últimas tecnologías.
-  Hacemos seguimientos continuos a cada estudiante.
-  La gran mayoría de nuestros cursos y titulaciones los puedes cursar de forma online.
-  Los recursos didácticos se actualizan constantemente para una mejor experiencia.

Objetivos

-  Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.
-  Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.
-  Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.
-  Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.
-  Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.
-  Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector



Mucha flexibilidad
horaria

Grado Superior

Técnico Superior en Dietética

Formación Online