

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

Técnico Superior en
DIETÉTICA
SANIDAD


intouch
EDUCATION

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL
DE NIVEL SUPERIOR

intoucheducation.org

A quién va dirigido

Esta formación está dirigida a personas con interés por temas de salud pública en general y más concretamente por la salud en la alimentación y que quieran obtener una titulación oficial que les permita trabajar en el área de la dietética.

Podrás 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. Obtendrás tu título directamente al superar nuestros exámenes, formándote online y sin pruebas libres.

TÍTULO OFICIAL

Técnico Superior
en Dietética

FAMILIA PROFESIONAL

SANIDAD

DURACIÓN TOTAL

2 Cursos Académicos
2.000 h.



Objetivos formativos

Durante tu formación aprenderás a elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus necesidades nutricionales; programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población y controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética, controlando sus procesos de conservación, manipulación y transformación.

¿Cómo vas a seguir tu formación?

En **Intouch Education** somos especialistas en adaptar los contenidos formativos y los servicios tutoriales al formato online.

En el Campus online es donde podrás, en cualquier momento y desde cualquier ordenador o dispositivo móvil, acceder a todos los servicios disponibles de tu ciclo. Puedes acceder a él a través de la web.

Nuestro campus online mejora tu experiencia de aprendizaje y te permitirá:

- **Acceder al contenido formativo** y actividades de cada uno de los módulos profesionales.
- Asistir a las **clases online semanales** que se imparten y que quedarán grabadas en caso de no poder verlas en directo.
- Participar en las **Tutorías grupales** que se realizan por videoconferencia. Una buena oportunidad para aclarar dudas y reforzar tus conocimientos.
- Estar informado de las fechas importantes de cada asignatura. Quedarán reflejadas de manera gráfica para que tengas una visión global de todos los eventos que te afectan.
- **Mensajería directa** con el profesor de cada módulo profesional o con el departamento de atención al alumno.
- Ver tu expediente académico y las calificaciones de las actividades que realices.

En definitiva, estarás informado en todo momento de todas las actividades relativas a cada módulo profesional de tu curso, calificaciones, calendario académico, mensajes de tus profesores y mucho más.

Acompañado por un equipo de personas

Cada uno de los módulos que integran el ciclo está tutorizado por un profesor experto en la materia que realizará por videoconferencia la presentación de la asignatura, realizará las tutorías grupales e impartirá semanalmente las clases online.

También tienes a tu disposición al departamento de atención al alumno para ayudarte con los trámites administrativos, gestionar tus prácticas y asesorarte en todo lo referente a tu inserción al mundo laboral.

Los servicios pueden estar sujetos a cambios debido a la normativa de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía de la Comunidad de Madrid.

¿Por qué estudiar en Intouch Education?



Titulación Oficial

Obtén tu Título Oficial de FP estudiando online y sin presentarte a pruebas libres.

Válido en toda España y estados miembros de la Unión Europea.



Tutorías grupales

Accederás a tutorías grupales por videoconferencia.

Además, también, puedes asistir a tutorías presenciales de carácter voluntario en el Centro.



Clases Online semanales

Todas las semanas sesiones en directo de cada módulo profesional.

Quedarán grabadas y disponibles en el campus online.



FP Online

Accederás a tutorías grupales por videoconferencia.

Además, también, puedes asistir a tutorías presenciales de carácter voluntario en el Centro.



Campus Online

Todo lo necesario para tu aprendizaje a un solo clic:

- Acceso al material formativo.
- Metodología participativa.
- Clases en directo
- Actividades.
- Contacto directo con profesores.
- Espacio del estudiante



Material formativo incluido

Material formativo, interactivo, con vídeos explicativos y opción a descarga.

Condiciones de ingreso

Debes cumplir alguno de los siguientes requisitos académicos:

- Estar en posesión del título de Técnico, establecido por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Estar en posesión del título de Bachiller establecido por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Estar en posesión del título de Bachiller establecido en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo o el título de Bachiller tras cursar el antiguo Bachillerato Unificado Polivalente (BUP).
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o preuniversitario.
- Estar en posesión del título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Superar la correspondiente prueba de acceso, para quienes no reúnan ninguno de los requisitos anteriores.



Programa FORMATIVO

PRIMER CURSO

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

95 h.

- Organización sanitaria
- Documentación sanitaria
- Gestión de existencias e inventarios
- 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

320 h.

- La energía y los nutrientes
- Los alimentos
- Digestión, absorción y metabolismo
- Alimentación equilibrada
- Alimentación activa
- Los hábitos alimentarios
- Aplicaciones informáticas

Control alimentario

190 h.

- Reglamentación alimentaria
- Toma de muestras en alimentos
- Calidad alimentaria
- Análisis cualitativos básicos de alimentos ("In situ")

Fisiopatología aplicada a la dietética

225 h.

- Principios de dietoterapia
- Fisiopatología del aparato digestivo
- Fisiopatología de los síndromes constitucionales
- Fisiopatología de "otros" aparatos y sistemas

Programa FORMATIVO

PRIMER CURSO

Relaciones en el entorno de trabajo

65 h.

- La organización y la configuración del trabajo
- La comunicación en la empresa. Redes. Oral. Escrita.
- Los equipos de trabajo Reuniones. Negociación.
- El conflicto y la toma de decisiones para la resolución de problemas
- La motivación en el entorno laboral

Formación y orientación laboral

65 h.

- El mercado laboral. Técnicas de búsqueda de empleo
- Desarrollo de emprendedores y autoempleo
- Derecho del Trabajo
- El contrato de trabajo
- Órganos de representación laboral y negociación colectiva.
- La Seguridad Social. Salud laboral. Riesgos laborales y técnicas de prevención



Programa FORMATIVO

SEGUNDO CURSO

Dietoterapia

240 h.

- Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas
- Dietas en situaciones especiales
- Dietas con fines exploratorios

Microbiología e higiene alimentaria

240 h.

- Higiene de los alimentos
- Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios
- Sistemas y métodos de regeneración de productos alimenticios
- Procedimientos de manipulación y elaboración de alimentos y de productos alimenticios
- Microbiología y alimentos
- Métodos de higienización de alimentos
- Sustancias tóxicas de los alimentos

Educación sanitaria y promoción de la salud

160 h.

- Indicadores y medidas del estado de salud
- Factores de riesgo
- Tecnología educativa
- Técnicas de investigación social

Formación en centros de trabajo

400 h.

Tanto el contenido como la programación didáctica son susceptibles de cambio debido a la normativa de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía de la Comunidad de Madrid.

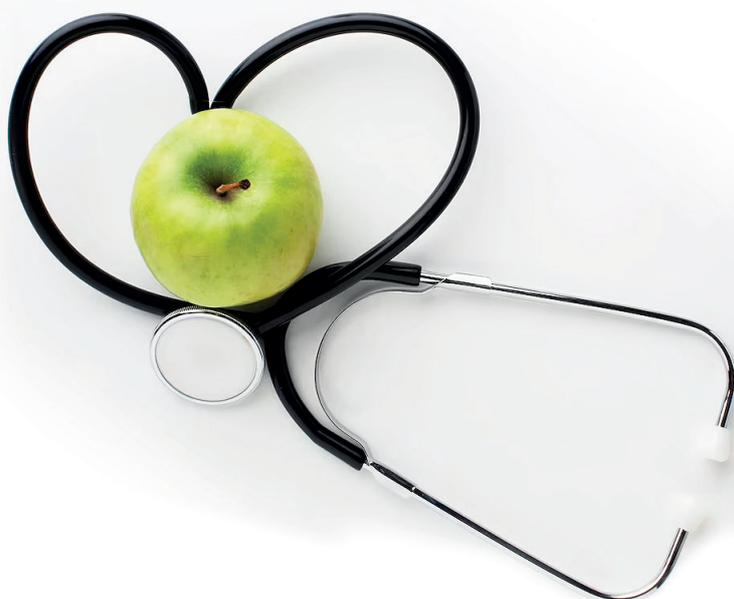
¿Qué hacer después de graduarte?

Podrás trabajar como

- Técnico/a en Dietética y Nutrición.
- Dietista.
- Responsable de alimentación en empresas de catering.
- Técnico/a en higiene de los alimentos.
- Consultor/a de alimentación.
- Educador/a sanitario.
- Podrás 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.

Seguir estudiando

Si una vez obtenido tu título oficial en Intouch Education deseas seguir estudiando, cuentas con condiciones especiales en el reconocimiento de créditos bien para realizar otro ciclo de formación profesional o continuar con enseñanzas universitarias.





CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL
DE NIVEL SUPERIOR

intoucheducation.org

Calle Carpinteros N° 9 · Villaviciosa de Odón
Madrid 28670 · España

info@intoucheducation.org