

Ciclo de Grado Superior (Pruebas Libres) Dietética



Ciclo de Grado Superior (Pruebas Libres) Dietética

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 2 años

Horas: 2.000

Acceso web: www.tech-fp.com/sanidad/pruebas-libres-grado-superior/dietetica

Índice

01	02	03	04
Presentación	¿Qué aprenderé a hacer?	Salidas laborales	Plan de formación
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<i>pág. 4</i>	<i>pág. 6</i>	<i>pág. 8</i>	<i>pág. 10</i>
05	06	07	08
Formación en Centros de Trabajo (FCT)	¿Dónde podré realizar la Formación en Centros de Trabajo?	Requisitos de Acceso	Realización de las pruebas libres
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<i>pág.24</i>	<i>pág.26</i>	<i>pág. 32</i>	<i>pág. 34</i>
	09	10	11
	Acompañamiento personalizado	Metodología	Titulación
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	<i>pág. 38</i>	<i>pág. 40</i>	<i>pág. 44</i>

01

Presentación

Alimentarse adecuadamente es una de las claves principales para evitar numerosas enfermedades, prevenir las lesiones musculares u optimizar los procesos de recuperación ante diversas patologías. Por ello, cada persona debe conocer sus requerimientos y consumir diariamente aquellos alimentos que garanticen el correcto funcionamiento de su organismo. Dada la complejidad de esta tarea, los especialistas en Dietética son muy solicitados, ya que analizan al individuo y diseñan los planes alimenticios orientadas a cumplir con sus necesidades calóricas y nutricionales. Ante esta circunstancia, TECH te brinda este programa, que te proporcionará las herramientas para superar las Pruebas Libres y acceder a un sector con amplia demanda laboral. A lo largo de este periodo académico, elaborarás dietas para personas con complejidades metabólicas o determinarás las particularidades nutricionales de distintos tipos de colectivos. Así, podrás presentarte a los exámenes y obtener tu título oficial cuando lo desees, sin asistir a clases presenciales ni someterte a evaluaciones continuas.

“

Este programa te brindará la posibilidad de convertirte en Técnico Superior en Dietética gestionando a tu antojo tus propios horarios de estudio para superar las Pruebas Libres de una forma ágil”





La alimentación es un aspecto fundamental para garantizar un adecuado estado de salud. En este sentido, los requerimientos nutricionales varían dependiendo de las características físicas de la persona, así como de sus diversas patologías, por lo que es preciso que cada individuo tenga constancia de los mismos para preservar su bienestar. Debido a que los Técnicos Superiores en Dietética son los responsables de detectar dichas necesidades y trazar planes alimenticios orientados a ellas, estos profesionales son altamente demandados.

Por estos motivos, TECH ofrece este programa, mediante el que recibirás los mejores conocimientos para aprobar las Pruebas Libres y acceder a un mercado de trabajo con amplias salidas laborales. A través de su plan de estudios, manejarás las estrategias nutricionales para personas con diabetes, diseñarás planes alimenticios para individuos con diversas patologías respiratorias o dominarás los diferentes controles de calidad que requieren los alimentos para garantizar su salubridad.

Además, su metodología 100% online te permitirá compatibilizar excelsamente tu aprendizaje con tu vida personal. En la misma línea, te permitirá gestionar tus propios horarios de estudio y presentarte a las Pruebas Libres en cualquier momento, posibilitando así la obtención de tu título oficial exigido por algunos puestos de trabajo de la administración pública. Para completar esta capacitación, TECH te garantiza unas prácticas de formación en centros de trabajo relacionados con este ámbito. Si bien esa estancia presencial es independiente y no obligatoria, constituye una oportunidad única de adquirir experiencia y desarrollar competencias avanzadas.

02

¿Qué aprenderé a hacer?

Cursando este Ciclo de Grado Superior en Dietética (Pruebas Libres) aumentarás tus competencias y habilidades en el sector sanitario. Así, serás capaz de:

01

Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete

02

Elaborar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales

03

Realizar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica

04

Supervisar las dietas para cada paciente para preservar el cumplimiento de sus requerimientos nutricionales





05

Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética

06

Controlar la conservación, la manipulación y la transformación de los alimentos de consumo humano

07

Promover la salud de las personas y de la comunidad a través de la educación alimentaria

08

Gestionar actividades de promoción y educación para la salud

Esta titulación te permitirá acceder a numerosas oportunidades laborales realizando labores relacionadas con la planificación, elaboración y el seguimiento de planes nutricionales, en una gran variedad de ámbitos y sectores, por lo que al finalizarla podrás desempeñarte profesionalmente en los siguientes puestos:

- ◆ Técnico en Dietética y Nutrición
- ◆ Dietista
- ◆ Responsable de alimentación en empresas de catering
- ◆ Técnico en higiene de los alimentos
- ◆ Consultor de alimentación
- ◆ Educador sanitario

Sigue estudiando...

Si al terminar el programa quieres seguir creciendo académica y profesionalmente, el título de técnico superior te dará acceso a poder seguir estudiando:

- ◆ Cursos de especialización profesional
- ◆ Máster Profesional
- ◆ Programas de actualización profesional
- ◆ Otro ciclo de Formación Profesional con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente
- ◆ Enseñanzas Universitarias con la posibilidad de establecer convalidaciones de acuerdo con la normativa vigente



Adquirirás competencias punteras en cuanto a asesoramiento nutricional a través de TECH"

04

Plan de formación

A través de este programa, cursarás las asignaturas oficiales propias del Grado Superior en Dietética. Por tanto, los contenidos didácticos de los que dispondrás te permitirán afrontar con éxito tus Pruebas Libres, accediendo a ellos de una forma 100% online y cuando desees para garantizar un aprendizaje optimizado. Asimismo, te apoyarás en métodos didácticos novedosos como el Relearning y diversos recursos multimedia para dominar de forma rápida y flexible sus contenidos más complejos. Todas esas potencialidades te permitirán completar el proceso de aprendizaje en menos de dos años.

“

La metodología 100% online de este programa te permitirá obtener un aprendizaje efectivo en cualquier momento y lugar para superar con éxito las Pruebas Libres”





Módulo 1. Organización y Gestión del Área de Trabajo en la Unidad / Gabinete de Dietética (95 horas)

- 1.1. Organización sanitaria y económica
 - 1.1.1. Organización del sistema sanitario
 - 1.1.1.1. Estructura del Sistema Sanitario Público en España
 - 1.1.1.2. Niveles de asistencia y tipo de prestaciones
 - 1.1.1.3. Estructuras orgánicas y funcionales
 - 1.1.1.4. Tipos de instituciones sanitarias públicas y privadas
 - 1.1.1.5. Planificación sanitaria conceptos, etapas, organización de los servicios sanitarios
 - 1.1.1.6. Indicadores de salud
 - 1.1.1.7. El equipo de Atención Primaria. Equipo de salud. Salud Comunitaria
- 1.2. Seguridad e higiene en los centros sanitarios
 - 1.2.1. Conceptos fundamentales de economía sanitaria
 - 1.2.1.1. Administración en salud pública
 - 1.2.1.2. La salud según el desarrollo económico social
 - 1.2.1.3. Instrumentos de política sanitaria administración sanitaria
 - 1.2.1.4. Planificación sanitaria
 - 1.2.1.4.1. Conceptos
 - 1.2.1.4.2. Etapas
 - 1.2.1.4.3. Organización de los servicios sanitarios
- 1.3. Documentación sanitaria
 - 1.3.1. Tratamiento de la información/documentación
 - 1.3.1.1. Documentación clínica. Tipos de documentos intrahospitalarios, extrahospitalarios e intercentros, utilidades y aplicaciones, criterios de cumplimentación, métodos de circulación de la información
 - 1.3.1.2. Documentación no clínica. Tipos de documentos intrahospitalarios, extrahospitalarios e intercentros, utilidades y aplicaciones, criterios de cumplimentación, métodos de circulación de la información

- 1.3.1.3. Documentación relativa a operaciones de compra-venta propuestas de pedido, albaranes, facturas, notas de abono cargo, requisitos legales de cumplimentación
- 1.3.1.4. Regímenes de aplicación del IVA
- 1.4. El almacén. Gestión de existencias e inventarios
 - 1.4.1. Gestión de existencias e inventarios
 - 1.4.1.1. Sistemas de almacenaje ventajas e inconvenientes. Control de almacén
 - 1.4.1.2. Clasificación de medios materiales sanitarios criterios
 - 1.4.1.3. Métodos de valoración de existencias
 - 1.4.1.4. Elaboración de fichas de almacén
 - 1.4.1.5. Inventarios clasificación y elaboración
 - 1.4.1.6. Plan de mantenimiento de equipos e instrumentación
 - 1.4.1.7. Normas de seguridad e higiene en centros sanitarios
- 1.5. El gabinete de dietética y el proceso de prestación de servicios
 - 1.5.1. Organización sanitaria específica
 - 1.5.1.1. Organización de un departamento de alimentación y nutrición en un hospital
 - 1.5.1.2. Planificación y organización de las unidades/gabinetes de nutrición, clínica y/o dietética
 - 1.5.1.3. Relaciones dietética-cocina-hospital. Ratios personales/usuarios
 - 1.5.1.4. Integración de las unidades / gabinetes de dietética en el sistema de salud
 - 1.5.2. El proceso de atención o prestación del servicio
 - 1.5.2.1. Objetivos, fases, operaciones y recursos
 - 1.5.2.2. Análisis de datos e hipótesis de necesidades
 - 1.5.2.3. La asesoría dietética
 - 1.5.2.4. La atención sanitaria como proceso de producción
 - 1.5.3. Calidad de la prestación del servicio o del producto
 - 1.5.3.1. La calidad de los servicios sanitarios calidad óptima, calidad lógica
 - 1.5.3.2. Evaluación del proceso. Objetivos y actividades de investigación
 - 1.5.3.3. Evaluación del paciente/cliente
 - 1.5.3.4. Optimización del rendimiento de control de calidad

- 1.6. El gabinete de dietética y el proceso de prestación de servicios
 - 1.6.1. Aplicaciones informáticas
 - 1.6.1.1. Uso de aplicaciones informáticas de gestión y control de almacén, facturación y gestión económica
 - 1.6.1.2. Utilización de paquetes informáticos para la gestión del fichero de pacientes, historias clínicas, etc
 - 1.6.1.3. Explotación de bases científicas

Módulo 2. Alimentación Equilibrada (320 horas)

- 2.1. Energía y balance energético
 - 2.1.1. Energía y requerimientos energéticos del ser humano
 - 2.1.1.1. Macroelementos (Mg, Ca, P, Fe, F, I, Si) metabolismo. Funciones. Necesidades
 - 2.1.1.2. Microelementos (Mn, Cu, Se, Co, Zn, Cr, Mo) metabolismo. Funciones. Necesidades
 - 2.1.1.3. Termodinámica y Bioenergética obtención de energía en los organismos vivos, transformaciones energéticas celulares
 - 2.1.1.4. Determinación del gasto energético calorimetría, metabolismo basal, balance energético y regulación
- 2.2. Los nutrientes Hidratos de carbono, lípidos proteínas
 - 2.2.1. Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes
 - 2.2.1.1. Glúcidos clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades
 - 2.2.1.2. Lípidos clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades
 - 2.2.1.3. Proteínas clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades
- 2.3. Los nutrientes vitaminas y minerales
 - 2.3.1. Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes
 - 2.3.1.1. Vitaminas clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades
 - 2.3.1.2. Agua clasificación. Metabolismo. Funciones. Necesidades
 - 2.3.1.3. Elementos minerales. Electrolitos (Na, K, Cl). Metabolismo. Funciones. Necesidades

- 2.4. Los alimentos
 - 2.4.1. Características bromatológicas de los alimentos
 - 2.4.1.1. Leche y derivados
 - 2.4.1.2. Carnes, pescados, crustáceos y moluscos
 - 2.4.1.3. Huevos y derivados
 - 2.4.1.4. Legumbres, tubérculos y frutos secos
 - 2.4.1.5. Hortalizas, verduras, frutas y derivados
 - 2.4.1.6. Cereales y derivados
 - 2.4.1.7. Aceites y grasas
 - 2.4.1.8. Edulcorantes naturales
 - 2.4.1.9. Condimentos y especias
 - 2.4.1.10. Aguas. Bebidas estimulantes, alcohólicas y no alcohólicas
- 2.5. Los alimentos como fuente de energía y nutrientes
 - 2.5.1. Energía y requerimientos energéticos
 - 2.5.1.1. Papel biológico de los alimentos valor calórico, principio de isodinámica, digestibilidad, acción dinámica-específica
- 2.6. Proceso de digestión y metabolismo
 - 2.6.1. Digestión, absorción y metabolismo
 - 2.6.1.1. Mecanismos de la secreción acida
 - 2.6.1.2. Estimulo e inhibición de la secreción acida
 - 2.6.1.3. Secreción intestinal
 - 2.6.1.4. Procesos digestivos intestinales absorción de nutrientes
 - 2.6.1.5. La defecación. Composición de las heces
- 2.7. Concepto de dieta. Tipos
 - 2.7.1. Necesidades y recomendaciones nutricionales
 - 2.7.1.1. Aportes dietéticos recomendados elaboración de recomendaciones, utilización de las recomendaciones
 - 2.7.1.2. Tablas de composición de alimentos composición y estructura de las tablas, utilización de las tablas
- 2.8. Alimentación equilibrada
 - 2.8.1. Alimentación equilibrada
 - 2.8.1.1. Ciclos de crecimiento y desarrollo humano
 - 2.8.1.2. Alimentación equilibrada del adulto sano
 - 2.8.1.3. Variaciones en la alimentación según la edad y estado fisiológico
 - 2.8.2. Alimentación colectiva
 - 2.8.2.1. Comportamiento alimentario valor simbólico de los alimentos
 - 2.8.2.2. Actores socioculturales que influyen en la alimentación
 - 2.8.2.3. Factores personales que influyen en la alimentación
 - 2.8.2.4. Patrón alimentario
 - 2.8.3. Promoción de la salud
 - 2.8.4. Educación nutricional
- 2.9. Valoración nutricional. Medidas antropométricas
 - 2.9.1. Valoración del estado nutricional de las personas
 - 2.9.1.1. Clasificación y fundamento científico de los métodos empleados
 - 2.9.1.2. Evaluación de la especificidad de su utilización
 - 2.9.1.3. Estimación del estado nutricional proteico-calórico
 - 2.9.1.4. Tablas de crecimiento tipos, fundamento científico y aplicaciones
 - 2.9.1.5. Medida de compartimientos corporales medidas antropométricas y determinaciones analíticas
- 2.10. Valoración nutricional. Determinación de la ingesta de alimentos
 - 2.10.1. Valoración del estado nutricional de las personas
 - 2.10.1.1. Estimación de requerimientos energéticos normales
 - 2.10.1.2. Estimación de la ingesta estimación de los requerimientos proteicos, estimación de los requerimientos lipídicos, confección de dietas equilibradas, criterios de calidad de una dieta
- 2.11. Nutrición. Sobrepeso y obesidad
 - 2.11.1. Concepto de obesidad
 - 2.11.2. Prevención de la obesidad
 - 2.11.3. Tratamiento para la obesidad

- 2.12. Alimentación equilibrada en el adulto sano
 - 2.12.1. Alimentación equilibrada
 - 2.12.1.1. Alimentación equilibrada del adulto sano
- 2.13. Alimentación equilibrada en el embarazo y lactancia
 - 2.13.1. Alimentación equilibrada
 - 2.13.1.1. Alimentación equilibrada en el embarazo y lactancia
- 2.14. Alimentación equilibrada en el lactante y el niño
 - 2.14.1. Alimentación equilibrada
 - 2.14.1.1. Alimentación equilibrada en el lactante y el niño
- 2.15. Alimentación equilibrada en el adolescente
 - 2.15.1. Alimentación equilibrada
 - 2.15.1.1. Alimentación equilibrada en el adolescente
- 2.16. Alimentación equilibrada durante la menopausia
 - 2.16.1. Alimentación equilibrada
 - 2.16.1.1. Alimentación equilibrada durante la menopausia
- 2.17. Alimentación equilibrada en ancianos
 - 2.17.1. Alimentación equilibrada
 - 2.17.1.1. Alimentación en el anciano
- 2.18. Alimentación en el deporte
 - 2.18.1. Alimentación equilibrada
 - 2.18.1.1. Alimentación en el deporte
- 2.19. Evolución de la dieta
 - 2.19.1. Valoración del estado nutricional de las personas
 - 2.19.1.1. Evaluación de la especificidad de su utilización
 - 2.19.1.2. Eficacia de la dieta
 - 2.19.1.3. Grado de aceptación de la dieta
 - 2.19.1.4. Controles

- 2.20. Energía y balance energético
 - 2.20.1. Aplicaciones informáticas
 - 2.20.1.1. Características y especificaciones de utilización de programas específicos para el cálculo y adaptación de necesidades nutritivas en los diferentes estados fisiológicos
 - 2.20.1.2. Características y especificaciones de utilización de programas específicos para la elaboración de dietas

Módulo 3. Control Alimentario (190 horas)

- 3.1. Normativa alimentaria
 - 3.1.1. Reglamentación alimentaria
 - 3.1.1.1. Codex alimentarius
 - 3.1.1.2. Código alimentario español
 - 3.1.1.3. Reglamentaciones técnico sanitarias
 - 3.1.1.4. Tipos de contaminantes
- 3.2. Características organolépticas de los alimentos
 - 3.2.1. Agentes y mecanismos de transformación de los alimentos
 - 3.2.1.1. Transformaciones de los principales sistemas bioquímicos alimentarios durante los tratamientos
 - 3.2.2. Calidad alimentaria
 - 3.2.2.1. Grupos alimentarios composición química, criterios analíticos, criterios organolépticos
- 3.3. Mecanismos de transformación de los alimentos
 - 3.3.1. Agentes y mecanismos de transformación de los alimentos
 - 3.3.1.1. Transformaciones de los principales sistemas bioquímicos alimentarios durante los tratamientos
 - 3.3.1.2. Alteraciones en los alimentos de origen microbiano
 - 3.3.1.3. Alteraciones de los alimentos por oxidación de lípidos, pardeamiento no enzimático, pardeamiento enzimático

- 3.4. Control de la calidad alimentaria
 - 3.4.1. Calidad y características organolépticas de los alimentos
 - 3.4.1.1. Criterios de calidad y factores que influyen en la calidad del alimento
 - 3.4.1.2. Métodos de evaluación de la calidad
 - 3.4.1.3. Evaluación subjetiva y objetiva. Control de calidad y muestreo
- 3.5. El trabajo en el laboratorio
 - 3.5.1. Equipos y aparatos
 - 3.5.3. Reactivos y materiales
- 3.6. Seguridad en el laboratorio
 - 3.6.1. Elementos de protección
 - 3.6.2. Eliminación y gestión de residuos
 - 3.6.3. Botiquín
 - 3.6.4. Primeros auxilios
 - 3.6.5. Accidentes más frecuentes en los laboratorios
- 3.7. Técnicas de muestreo de alimentos
 - 3.7.1. Técnicas de control y muestreo en alimentos
 - 3.7.1.1. Obtención de muestras equipos y aparatos, reactivos y materiales, medios de transporte. productos conservantes
- 3.8. Almacenaje, transporte y conservación de las muestras
 - 3.8.1. Condiciones generales de almacenamiento
 - 3.8.2. Envasado y transporte
 - 3.8.3. Etiquetado de muestras
- 3.9. Calibrado de equipos. Magnitudes y medidas
 - 3.9.1. Análisis físico-químicos básicos de alimentos (in situ)
 - 3.9.1.1. Técnicas instrumentales básicas prestaciones y características de los equipos. calibración y mantenimiento de los equipos e instrumentos

- 3.10. Operaciones básicas de análisis
 - 3.10.1. Análisis físico-químicos básicos de alimentos (in situ)
 - 3.10.1.1. Técnicas instrumentales básicas prestaciones y características de los equipos. calibración y mantenimiento de los equipos e instrumentos
 - 3.10.1.2. Técnicas químicas simples (pH, electrodos selectivos)
- 3.11. Técnicas bioquímicas de análisis
 - 3.11.1. Análisis físico-químicos básicos de alimentos (in situ)
 - 3.11.1.1. Técnicas bioquímicas (micro columnas cromatográficas)
- 3.12. Técnicas inmunológicas de análisis
 - 3.12.1. Análisis físico-químicos básicos de alimentos (in situ)
 - 3.12.1.1. Técnicas inmunológicas elementales

Módulo 4. Fisiopatología Aplicada A La Dietética (225 horas)

- 4.1. Anatomía del aparato digestivo
 - 4.1.1. Anatomía de las estructuras del aparato digestivo
 - 4.1.2. Digestión. absorción y metabolismo
 - 4.1.2.1. Órganos digestivos resumen de su estructura y tiempo de tránsito
- 4.2. Proceso de digestión
 - 4.2.1. Digestión, absorción y metabolismo
 - 4.2.1.1. Digestión
 - 4.2.1.1.1. Digestión bucal motilidad, secreción, deglución
 - 4.2.1.1.2. Digestión gástrica motilidad, jugo gástrico, regulación de secreción
 - 4.2.1.1.3. Digestión intestinal motilidad, secreciones, regulación de secreción
- 4.3. Proceso de absorción
 - 4.3.1. Digestión, absorción y metabolismo
 - 4.3.1.1. Digestión
 - 4.3.1.1.1. Absorción glúcidos, lípidos, proteínas, agua y sustancias minerales

- 4.4. Proceso de excreción
 - 4.4.1. Digestión, absorción y metabolismo
 - 4.4.1.1. Digestión
 - 4.4.1.1.1. Función excretora del hígado, jugo pancreático, intestino grueso, motilidad, formación de heces, defecación
 - 4.5. El sistema endocrino. Las hormonas
 - 4.5.1. Digestión, absorción y metabolismo
 - 4.5.1.1. Metabolismo
 - 4.5.1.1.1. Sistema hipotalamo-hipofisario
 - 4.5.1.1.2. Hormonas peptídicas
 - 4.5.1.1.3. Hormonas esteroideas
 - 4.5.1.1.4. Hormonas pancreáticas
 - 4.5.1.1.5. Hormonas tiroideas
 - 4.5.1.1.6. Corteza suprarrenal
 - 4.5.1.1.7. Glucocorticoides
- 4.6. Metabolismo
 - 4.6.1. Digestión, absorción y metabolismo
 - 4.6.1.1. Metabolismo
 - 4.6.1.1.1. Metabolismo hidro carbonatado
 - 4.6.1.1.2. Metabolismo del Ca
 - 4.6.1.1.3. Equilibrio ácido-base
 - 4.6.1.1.4. Equilibrio hidro salino
 - 4.6.1.1.5. Mecanismos y control del hambre saciedad
- 4.7. Fisiopatología del metabolismo graso
 - 4.7.1. Fisiopatología de los procesos metabólicos
 - 4.7.1.1. Fisiopatología del metabolismo graso lipogénesis, dislipemias, lipoidosis, lipodistrofias
- 4.8. Fisiopatología del metabolismo glúcido
 - 4.8.1. Fisiopatología de los procesos metabólicos
 - 4.8.1.1. Fisiopatología del metabolismo glucídico enzimas glucídicas, hiperglucemias, diabetes y síndrome de intolerancia a la glucosa, hipoglucemias
- 4.9. Fisiopatología del metabolismo proteico y vitamínico
 - 4.9.1. Fisiopatología de los procesos metabólicos
 - 4.9.1.1. Fisiopatología del metabolismo proteico disproteinemias, hipoproteinemias y paraproteinemias, nucleoproteínas y ácido úrico, aminoácidos
 - 4.9.1.2. Fisiopatología del metabolismo vitamínico hipovitaminosis e hipervitaminosis
- 4.10. Desnutrición y obesidad
 - 4.10.1. Fisiopatología de los procesos metabólicos
 - 4.10.1.1. Obesidad y delgadez
- 4.11. Fisiopatología del aparato digestivo
 - 4.11.1. Fisiopatología del aparato digestivo
 - 4.11.1.1. Etiopatología de los síndromes y enfermedades más frecuentes de la cavidad oral, esófago/estómago, intestino delgado, colon, páncreas exocrino, hígado y vía biliar
 - 4.11.1.2. Repercusiones nutritivas
- 4.12. Fisiopatología del sistema endocrino y nervioso y del aparato locomotor
 - 4.12.1. Fisiopatología de los otros aparatos y sistemas
 - 4.12.1.1. Sistema endocrino
 - 4.12.1.2. Sistema nervioso
 - 4.12.1.3. Aparato locomotor
- 4.13. Fisiopatología del sistema sanguíneo y circulatorio
 - 4.13.1. Fisiopatología de los otros aparatos y sistemas
 - 4.13.1.1. Sistema sanguíneo y circulatorio
- 4.14. Fisiopatología del aparato renal y respiratorio
 - 4.14.1. Fisiopatología de los otros aparatos y sistemas
 - 4.14.1.1. Aparato renal
 - 4.14.1.2. Aparato respiratorio

- 4.15. Fisiopatología de los síndromes constitucionales
 - 4.15.1. Fisiopatología de los síndromes constitucionales
 - 4.15.1.1. Síndrome infeccioso febril
 - 4.15.1.2. Síndrome neoplásico
 - 4.15.1.3. Síndrome inmunodeficiente
 - 4.15.1.4. Alteraciones hereditarias
 - 4.15.1.5. Repercusiones nutritivas

Módulo 5. Relaciones En El Equipo De Trabajo (65 horas)

- 5.1. La comunicación en la empresa
 - 5.1.1. La comunicación en la empresa
 - 5.1.1.1. Comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos
 - 5.1.1.2. Tipos de comunicación y etapas de un proceso de comunicación
 - 5.1.1.3. Redes, canales y medios de comunicación
- 5.2. Identificación de las dificultades/barreras en la comunicación
 - 5.2.1. Identificación de las dificultades/barreras en la comunicación
 - 5.2.1.1. Utilización de la comunicación expresiva (oratoria escritura)
 - 5.2.1.2. Utilización de la comunicación receptiva (escucha lectura)
 - 5.2.1.3. Procedimientos para lograr la escucha activa
 - 5.2.1.4. Justificación de la comunicación como generadora de comportamientos
- 5.3. Negociación y solución de problemas
 - 5.3.1. Concepto, elementos y estrategias de negociación
 - 5.3.2. Proceso de resolución de problemas
 - 5.3.3. Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo
 - 5.3.4. Aplicación de los métodos más usuales para la resolución de problemas y la toma de decisiones en grupo

- 5.4. Equipos de trabajo
 - 5.4.1. Visión del individuo como parte del grupo
 - 5.4.2. Tipos de grupos y de metodologías de trabajo en grupo
 - 5.4.3. Aplicación de técnicas para la dinamización de grupos
 - 5.4.4. La reunión como trabajo en grupo. Tipos de reuniones
 - 5.4.5. Etapas de una reunión
 - 5.4.6. Identificación de la tipología de participantes en una reunión
 - 5.4.7. Análisis de los factores que afectan al comportamiento de un grupo
- 5.5. La motivación
 - 5.5.1. Definición de la motivación
 - 5.5.2. Descripción de las principales teorías de la motivación
 - 5.5.3. Relación entre la motivación y frustración
 - 5.5.4. El concepto de clima laboral
 - 5.5.5. El clima laboral como resultado de la interacción de la motivación de los trabajadores

Módulo 6. Formación y Orientación Laboral (65 horas)

- 6.1. Orientación profesional y empleo
 - 6.1.1. Normativa reguladora del ciclo formativo
 - 6.1.2. Importancia de la formación constante y permanente
 - 6.1.3. Opciones profesionales Definición y análisis del sector profesional del título del ciclo formativo
 - 6.1.4. Empleadores en el sector
 - 6.1.5. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo y selección de personal
 - 6.1.6. Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa
- 6.2. Contratos de trabajo
 - 6.2.1. Análisis y requisitos de la relación laboral individual
 - 6.2.2. Derechos y deberes derivados de la relación laboral

- 6.2.3. El contrato de trabajo y modalidades de contrato de trabajo
- 6.2.4. La nómina. Condiciones económicas establecidas en el convenio colectivo aplicable al sector del título
- 6.2.5. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo Causas y efectos
- 6.2.6. Medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar
- 6.3. Seguridad social, empleo y desempleo
 - 6.3.1. Estructura del Sistema de la Seguridad Social Modalidades y regímenes de la Seguridad Social
 - 6.3.2. Principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social Afiliación, altas, bajas y cotización
 - 6.3.3. Acción protectora de la Seguridad Social Introducción sobre contingencias, prestaciones económicas y servicio
- 6.4. Evaluación de riesgos laborales
 - 6.4.1. La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva
 - 6.4.2. Los riesgos generales
 - 6.4.3. Los riesgos específicos
- 6.5. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa
 - 6.5.1. El Plan de prevención de riesgos laborales
 - 6.5.1.1. Evaluación de riesgos
 - 6.5.1.2. Organización y planificación de la prevención en la empresa
 - 6.5.2. Elementos básicos de la gestión de la prevención en la empresa

Módulo 7. Dietoterapia (240 horas)

- 7.1. La dietoterapia
 - 7.1.1. Conceptos y alcance de la dietoterapia
 - 7.1.1.1. Concepto de dietoterapia
 - 7.1.1.2. Orígenes de la dietoterapia
 - 7.1.1.3. Dietas terapéuticas
 - 7.1.1.4. Clasificación de las dietas terapéuticas
 - 7.1.1.5. Criterios de administración
- 7.2. Interacción de fármacos y alimentos
 - 7.2.1. Conceptos y alcance de la dietoterapia
 - 7.2.1.1. Interacciones medicamentos-nutrientes factores generales implicados, efectos de los medicamentos sobre los nutrientes, efectos de los nutrientes sobre los medicamentos
 - 7.2.1.2. Conceptos generales de farmacología y fisiología de la nutrición
- 7.3. Alergia e intolerancia alimentaria
 - 7.3.1. Conceptos y alcance de la dietoterapia
 - 7.3.1.1. Alergia alimentaria definición y características, mecanismos de actuación, reacciones pseudoalérgicas, alergia alimentaria versus intolerancia alimentaria
 - 7.3.1.2. Alimentos alérgicos más comunes e intolerancias alimentarias
- 7.4. Elaboración de dietas para alergias e intolerancias
 - 7.4.1. Elaboración de una dieta para alergias e intolerancias
 - 7.4.2. Valoración de la dieta
 - 7.4.3. Parámetros de evaluación de la calidad de la asistencia
 - 7.4.4. Criterios de administración
- 7.5. Dietas controladas en energía
 - 7.5.1. Dietas generales con características modificadas
 - 7.5.1.1. Modificaciones energéticas dietas hipo energéticas y dietas hiper energéticas
- 7.6. Dietas en función de la textura
 - 7.6.1. Dietas generales con características modificadas
 - 7.6.1.1. Modificaciones en texturas dietas blandas, dietas líquidas
- 7.7. Dietas controladas en hidratos de carbono
 - 7.7.1. Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos de dietas y sus indicaciones
 - 7.7.1.1. Concepto de carbohidratos
 - 7.7.1.2. Dietas con modificaciones en los carbohidratos dietas en la diabetes, dietas en la malabsorción y otras anomalías metabólicas de los carbohidratos, dieta exenta de carbohidratos osmóticamente activos, dieta rica en fibra, dieta pobre en fibra, aplicaciones de carbohidratos específicos en dietoterapia

- 7.8. Dietas controladas en grasa
 - 7.8.1. Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos de dietas y sus indicaciones
 - 7.8.1.1. Concepto de lípidos
 - 7.8.1.2. Dietas con modificación de lípidos dieta de protección biliopancreática, dietas pobres en grasa y colesterol, dietas en hiperlipoproteinemias, uso de triglicéridos de cadena media en dietoterapia
- 7.9. Dietas controladas en proteínas y sustancias nitrogenadas
 - 7.9.1. Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos de dietas y sus indicaciones
 - 7.9.1.1. Concepto de vitaminas y minerales
 - 7.9.1.2. Concepto de suplemento
 - 7.9.1.3. Dietas con modificación en elementos minerales dieta hiposódica, dieta con restricción de K, dieta con restricción de Ca, dieta con restricción de Cu
 - 7.9.1.4. Suplementos vitamínicos y mega vitaminoterapia indicaciones de la terapéutica vitamínica a dosis masivas, hipervitaminosis y sus peligros, vitaminoides
 - 7.9.1.5. Dietas en enfermedades carenciales anemias Hipovitaminosis
- 7.10. Dietas controladas en vitaminas y minerales
 - 7.10.1. Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos de dietas y sus indicaciones
 - 7.10.1.1. Dietas en patologías específicas del aparato digestivo dietas en patología oral y faríngea, dietas en patología esofágica, dietas en patología gástrica, dietas en patología hilio-hepática, dietas en patología pancreática, dietas en patología intestinal
- 7.11. Dietoterapia y enfermedades del aparato digestivo
 - 7.11.1. Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos de dietas y sus indicaciones
 - 7.11.1.1. Dietas en patologías específicas del aparato digestivo dietas en patología oral y faríngea, dietas en patología esofágica, dietas en patología gástrica, dietas en patología hilio-hepática, dietas en patología pancreática, dietas en patología intestinal
- 7.12. Dietoterapia y enfermedades renales
 - 7.12.1. Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos de dietas y sus indicaciones
 - 7.12.1.1. Dietas en patologías específicas del riñón y vías urinarias dieta en la litiasis renal, dieta en la insuficiencia renal, dieta en la hemodiálisis, dieta en la diálisis peritoneal continua ambulatoria, dieta en el trasplante renal
- 7.13. Dietoterapia y enfermedades respiratorias
 - 7.13.1. Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos de dietas y sus indicaciones
 - 7.13.1.1. Dietas en patología respiratoria alteraciones metabólicas originadas en la insuficiencia respiratoria, tratamiento dietético
- 7.14. Dietoterapia y enfermedades cardiovasculares y del sistema nervioso
 - 7.14.1. Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos de dietas y sus indicaciones
 - 7.14.1.1. Dietas en patologías específicas cardíacas e hipertensión dieta en la insuficiencia cardíaca, dieta en la hipertensión
- 7.15. Dietoterapia y oncología. Otras dietas especiales
 - 7.15.1. Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Tipos de dietas y sus indicaciones
 - 7.15.1.1. Dietas del paciente oncológico desnutrición y cáncer, alimentación en procesos cancerosos, aplicaciones dietéticas en oncología
 - 7.15.1.2. Dietas en cirugía consecuencias fisiopatológicas del acto quirúrgico, dietética en el preoperatorio, dietéticas en el postoperatorio
 - 7.15.2. Dietas en situaciones especiales. Tipos de dietas y sus indicaciones
 - 7.15.2.1. Dietas para pruebas analíticas con finalidad diagnóstica dieta para la investigación de hemorragias ocultas, dieta para la prueba de la tolerancia oral a la glucosa, dieta para exploraciones radiológicas y gastroenterológicas, dietas para determinaciones endocrinológicas
- 7.16. Nutrición parental y enteral
 - 7.16.1. Dietas en situaciones especiales. Tipos de dietas y sus indicaciones
 - 7.16.1.1. Dietas a través de sonda nasogástrica y nutrición enteral nutrición enteral, tipos de alimentos administrables a través de sonda nasogástrica, riesgos asociados
 - 7.16.1.2. Nutrición parenteral situaciones fisiopatológicas que la requieren, riesgos asociados. Medidas preventivas necesarias, tipos de nutrientes y formas de administración

Módulo 8. Microbiología Alimentaria (240 horas)

- 8.1. Introducción a la microbiología
 - 8.1.1. Microbiología y alimentos
 - 8.1.1.1. Principios generales de microbiología aplicada a la alimentación
 - 8.1.1.2. La célula eucariota y procariota
 - 8.1.1.3. Organización celular de la célula procariota
- 8.2. Ecología microbiana
 - 8.2.1. Microbiología y alimentos
 - 8.2.1.1. Tipos de microorganismos
 - 8.2.1.2. Microorganismos beneficiosos fermentaciones. mohos superficiales
- 8.3. Técnicas microbiológicas
 - 8.3.1. Microbiología y alimentos
 - 8.3.1.1. Técnicas de muestreo
 - 8.3.1.2. Recuento general de microorganismos
 - 8.3.1.3. Detección y enumeración de bacterias indicadoras
 - 8.3.1.4. Detección de patógenos alteraciones que produce
 - 8.3.1.5. Examen microbiológico de alimentos específicos
 - 8.3.1.6. Microbiología industrial
 - 8.3.1.7. Equipos y kits de análisis microbiológico rápido
- 8.4. Principales alteraciones de los alimentos
 - 8.4.1. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios
 - 8.4.1.1. Modificaciones que sufren los alimentos durante el periodo de almacenamiento producidos por la luz, la temperatura y el grado de humedad
- 8.5. Agentes bacterianos transmitidos por los alimentos. Enfermedades
 - 8.5.1. Enfermedades parasitarias de origen alimentario
 - 8.5.2. Toxicología alimentaria
 - 8.5.2.1. Infecciones e intoxicaciones alimentarias
- 8.6. Procedimientos de higienización tratamientos físicos
 - 8.6.1. Métodos de higienización de alimentos
 - 8.6.1.1. Tratamientos físicos por acción del calor UHT, esterilización, tindalización y pasteurización
 - 8.6.1.2. Tratamientos físicos por acción del frío congelación y refrigeración
- 8.7. Procedimientos de higienización tratamientos químicos
 - 8.7.1. Métodos de higienización de alimentos
 - 8.7.1.1. Por acción de productos químicos ácidos y bases
- 8.8. Recepción y almacenamiento de alimentos
 - 8.8.1. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios
 - 8.8.1.1. Modificaciones que sufren los alimentos durante el período de almacenamiento producidos por la luz, la temperatura y el grado de humedad
- 8.9. Métodos de conservación
 - 8.9.1. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios
 - 8.9.1.1. Modificaciones que sufren los alimentos durante el período de almacenamiento producidos por la luz, la temperatura y el grado de humedad
 - 8.9.1.2. Principios fundamentales, procedimientos, materiales y aplicaciones
- 8.10. Aditivos
 - 8.10.1. Toxicología alimentaria
 - 8.10.1.1. Sustancias tóxicas derivadas del uso de aditivos y de las técnicas de conservación
- 8.11. Sustancias tóxicas en los alimentos
 - 8.11.1. Toxicología alimentaria
 - 8.11.1.1. Evaluación de la toxicidad de los alimentos
 - 8.11.1.2. Sustancias tóxicas naturales
 - 8.11.1.3. Sustancias tóxicas de origen químico
- 8.12. Envasado y etiquetado de alimentos
 - 8.12.1. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios
 - 8.12.1.1. Embalaje de productos alimentarios vidrio, materias plásticas y metal

- 8.13. Métodos de regeneración
 - 8.13.1. Procedimientos y métodos de manipulación de productos alimenticios
 - 8.13.1.1. Regeneración de productos alimentarios técnicas de rehidratación, reconstitución, descongelación, principios, medios y sus aplicaciones
- 8.14. Técnicas culinarias y la transformación de los alimentos
 - 8.14.1. Principios de tecnología culinaria
 - 8.14.1.1. Características y efectos sobre los alimentos de los procedimientos culinarios técnicas tradicionales cocción, asado, fritura, estofado; técnicas no tradicionales vacío, microondas
 - 8.14.1.2. Características especiales de los procesos culinarios en cocina de colectivos
- 8.15. Manipulador de alimentos
 - 8.15.1. Procedimientos y métodos de manipulación de productos alimenticios
 - 8.15.1.1. Tecnología de obtención y distribución de alimentos
 - 8.15.1.2. Procedimientos de pre-elaboración pelado, descascarillado, troceado, extrusionado, exprimido, congelado, refrigerado; despiece del vacuno, ovino y porcino
 - 8.15.1.3. Procedimientos de elaboración acción del calor directo, acción del calor indirecto, acción del frío, técnicas al vacío
- 8.16. Higiene y limpieza de instalaciones
 - 8.16.1. Higiene y limpieza de instalaciones
 - 8.16.1.1. Manipuladores de alimentos reglamentación. condiciones higiénico-sanitarias personales, hábitos higiénicos de trabajo
 - 8.16.1.2. Limpieza de locales e instalaciones
 - 8.16.1.3. Instalaciones metálicas y corrosión
 - 8.16.1.4. Tratamiento del agua en función de su utilización
 - 8.16.1.5. Desinfección del agua y de las instalaciones

Módulo 9. Educación Sanitaria Y Promoción De La Salud (160 horas)

- 9.1. Salud y enfermedad
 - 9.1.1. Salud pública
 - 9.1.1.1. Concepto de salud
 - 9.1.1.2. Concepto de salud pública
 - 9.1.1.3. Determinantes de salud
 - 9.1.1.4. Concepto de enfermedad
 - 9.1.1.5. Tipos de enfermedades transmisibles y no trasmisibles
 - 9.1.1.6. Medicina preventiva
 - 9.1.1.7. Medicina social
- 9.2. Salud pública. Factores de riesgo
 - 9.2.1. Estudio de la población
 - 9.2.1.1. Diagnóstico de salud de la comunidad indicadores y medidas del estado de salud incidencia y prevalencia, índice de salud-enfermedad
 - 9.2.1.2. Clasificación de los indicadores de salud según la OMS, de exposición, de protección, de resultados
 - 9.2.1.3. Factores de riesgo definición y propiedades de los factores de riesgo definición y propiedades, riesgos sinérgicos y riesgos competitivos, cálculo de porcentajes de riesgo relativo/riesgo absoluto
- 9.3. Introducción a la epidemiología
 - 9.3.1. Salud pública
 - 9.3.1.1. Metodología sanitaria epidemiología, concepto, partes, etapas de la metodología epidemiológica, vigilancia epidemiológica
 - 9.3.2. Estudio de la población
 - 9.3.2.1. La Demografía como auxiliar de la Epidemiología y la Salud Pública estructura y dinámica de poblaciones, fuentes de los datos demográficos, factores demográficos
 - 9.3.2.2. Estudios de causalidad epidemiológica
 - 9.3.2.3. Conceptos estadísticos en epidemiología

- 9.4. Estudios de población. Elaboración de encuestas
 - 9.4.1. Técnicas de investigación social. Características y aplicaciones
 - 9.4.1.1. Técnicas de observación controlada, no controlada, interna, externa
 - 9.4.1.2. Sociometría sociogramas, test sociométricos
 - 9.4.1.3. Experimentación experimento provocado, controlado
 - 9.4.1.4. Escalas sociométricas
 - 9.4.1.5. Cuestionarios
 - 9.4.1.6. Entrevistas
 - 9.4.2. Tecnología educativa
 - 9.4.2.1. Técnicas de grupo aplicadas a la educación conferencia, trabajo en grupo pequeño, mediano y grande; comisiones de trabajo, seminarios, estudio de casos
- 9.5. Promoción de la salud
 - 9.5.1. Medioambiente social como factor influyente en el estado de salud
 - 9.5.1.1. Elementos de sociología conceptos fundamentales, estrato y clases sociales, movilidad social, indicadores de nivel de vida
 - 9.5.1.2. La familia, el domicilio y su influencia en la salud
 - 9.5.1.3. Patogénesis socioeconómica
- 9.6. Principios de comunicación en educación sanitaria
 - 9.6.1. El proceso de la comunicación
 - 9.6.2. La comunicación en educación sanitaria
 - 9.6.3. Transmisión de información sanitaria
 - 9.6.4. Canales de comunicación
 - 9.6.5. Técnicas de investigación social
 - 9.6.5.1. Entrevistas
- 9.7. Educación sanitaria
 - 9.7.1. Tecnología educativa
 - 9.7.1.1. Medios audiovisuales y su aplicación a la educación sanitaria TV, video, diapositivas, transparencias
 - 9.7.1.2. Recursos didácticos en educación de la salud bases de información y programas generales de atención
 - 9.7.1.3. Procedimientos y estrategias de planificación y evaluación de actividades de formación





- 9.8. Intervención educativa en la promoción de la salud
 - 9.8.1. Fases de la intervención
 - 9.8.2. Métodos de intervención
 - 9.8.3. Programas de educación sanitaria
 - 9.8.4. Evaluación del proyecto educativo
 - 9.8.5. Objetivos y metas en la promoción de la salud
- 9.9. Técnicas educativas en la promoción de la salud
 - 9.9.1. Tecnología educativa
 - 9.9.1.1. Técnicas de grupo aplicadas a la educación conferencia, trabajo en grupo pequeño, mediano y grande; comisiones de trabajo, seminarios, estudio de casos
 - 9.9.2. Aplicaciones informáticas
 - 9.9.2.1. Características y especificaciones de utilización de programas de cálculo estadísticos y proceso de datos
 - 9.9.2.2. Características y especificaciones de aplicación de programas para la elaboración de gráficos y tablas de resultados
- 9.10. Pasos para la elaboración de una campaña de promoción de la salud
 - 9.10.1. Pasos para la elaboración de una campaña de promoción de la salud
 - 9.10.2. Técnicas de investigación social
 - 9.10.2.1. Técnicas de observación controlada, no controlada, interna, externa
 - 9.10.2.2. Sociometría sociogramas, test sociométricos
 - 9.10.2.3. Experimentación experimento provocado, controlado
 - 9.10.2.4. Escalas sociométricas
 - 9.10.2.5. Cuestionarios
 - 9.10.2.6. Entrevistas
 - 9.10.2. Acciones educativas sobre diferentes situaciones sanitarias

Módulo 10. Formación en centros de trabajo (400 horas)

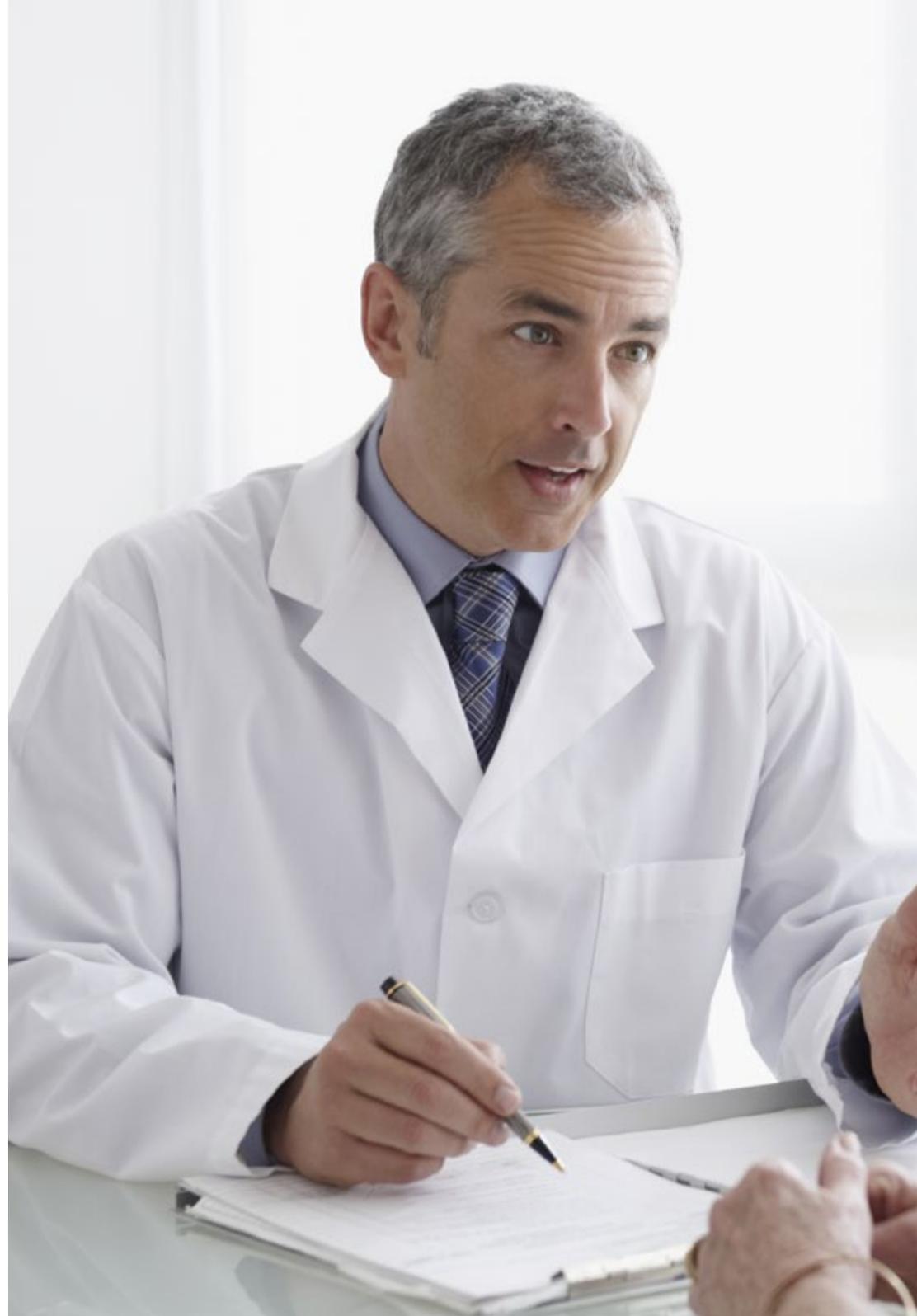
05

Formación en Centros de Trabajo (FCT)

TECH Formación Profesional es el único centro educativo que ofrece prácticas garantizadas en las Pruebas Libres para este Grado Superior en Dietética. Por tanto, estás ante una oportunidad única para desempeñarte en un entorno profesional realista, gracias al cual no solo multiplicarás tus posibilidades de inserción laboral, sino con el que también aprenderás en un hospital de prestigio y con el acompañamiento de profesionales de gran reputación internacional.

Asimismo, y en su máxima de ofrecer una capacitación de calidad global, TECH ha seleccionado las mejores instituciones sanitarias donde realizar las prácticas. En ellas tendrás a tu alcance la tecnología clínica más innovadora y participarás en la aplicación de técnicas y protocolos nutricionales actualizados. Gracias a ello, vivirás una experiencia inmersiva, rigurosa y única donde ahondarás de manera dinámica en actividades tanto básicas como avanzadas en el área de la dietética. Con todo esto, adquirirás competencias útiles, innovadoras e indispensables para asumir todos los retos profesionales de este campo, colocándote como un activo de gran valor en el panorama laboral.

Aunque estas prácticas garantizadas son voluntarias e independientes a las exigidas por cada Comunidad Autónoma, enriquecerán tu andadura académica y te proporcionarán una formación superior al resto de programas convencionales de preparación de Pruebas Libres, aumentando tus posibilidades de éxito. Además, no solo estarás preparándote para disfrutar de un futuro laboral brillante, sino que estarás enriqueciendo tu red de contactos rodeándote de los profesionales más valorados del sector. Una oportunidad de crecimiento y consolidación única que solo TECH Formación Profesional podría ofrecerte.



Las prácticas tienen las siguientes características:



Se cursan una vez superados el resto de los módulos profesionales realizados en el centro educativo



La duración del periodo de prácticas del ciclo formativo será de 400 horas



Podrás hacer las prácticas en un centro de tu Comunidad Autónoma



TECH tiene convenios de prácticas con las empresas líderes del sector nutricional y dietético



TECH es el único centro de Formación Profesional que incluye prácticas presenciales para la modalidad de Pruebas Libres. Matricúlate ahora e impulsa tu carrera con un enfoque teórico-práctico global en dietética”

06

¿Dónde podré realizar la Formación en Centros de Trabajo?

TECH tiene una amplísima red de convenios con centros especializados dentro del territorio español. Estas empresas son escogidas por sus recursos humanos altamente capacitados y su uso de la tecnología más avanzada. Gracias a esas entidades, contarás con otra perspectiva del desarrollo profesional ya que adquirirás habilidades de un modo directo y bajo la supervisión de especialistas con dilatada experiencia. Una iniciativa que te permitirá estar preparado y enfrentar con eficiencia cualquier desafío dentro del ámbito laboral relacionado con la Dietética.

“

No dejes pasar la oportunidad de completar este Ciclo de Grado Superior (Pruebas Libres) en una institución equipada con la última aparatología y con un distinguido equipo de expertos”



En particular, para esta Formación en Centros de Trabajo, están disponibles las siguientes instituciones

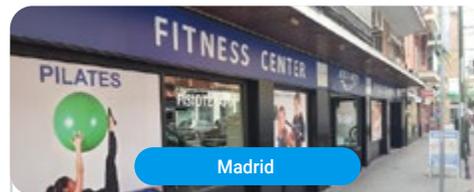


Delirium Catering

País	Ciudad
España	Madrid

Dirección: Calle de Treviño, 11,
Chamberí, 28003, Madrid

Delirium es una empresa de catering de alta gama en Madrid que trabaja con los mejores proveedores y el mejor talento de la gastronomía



AquaBody

País	Ciudad
España	Madrid

Dirección: Calle de Castrojeriz, 9,
Carabanchel, 28025 Madrid

Centro profesional de fisioterapeutas, osteópatas, nutricionistas y rehabilitadores dedicados a la salud de sus clientes

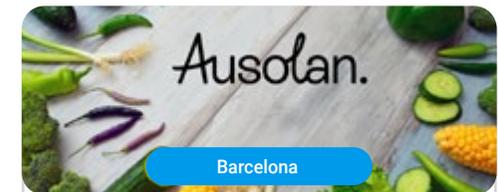


Ausolan Burgos

País	Ciudad
España	Burgos

Dirección: Ctra. Madrid - Irún, km 244
Complejo Gala, Naves 313 a 316, 09007

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas



Ausolan Mollet del Vallés

País	Ciudad
España	Barcelona

Dirección: Passatge de L'Autopista nau 3
Polígono Industrial Can Magarola 08100

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas



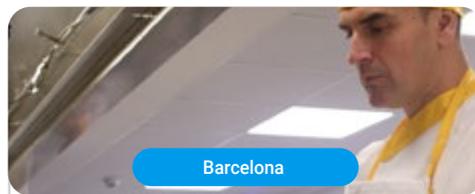
Barcelona

Ausolan Castelldefels

País: España
Ciudad: Barcelona

Dirección: Paseo del ferrocarril 339, 08860

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas



Barcelona

Ausolan Reus Polígono

País: España
Ciudad: Barcelona

Dirección: Polígono Industrial Agro REUS, 43206

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas



Tarragona

Ausolan Reus

País: España
Ciudad: Tarragona

Dirección: Castellvell 9, 1º, 1ª, 43202

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas



La Rioja

Ausolan San Asensio

País: España
Ciudad: La Rioja

Dirección: Calle Estrella nº 5, 26330

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas



Madrid

Ausolan Alcalá de Henares

País: España
Ciudad: Madrid

Dirección: Calle Montevideo, 10, 28806

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas



Navarra

Ausolan Sarriguren

País: España
Ciudad: Navarra

Dirección: Calle Paseo de Champagnat nº 2, 31621

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas



Navarra

Ausolan Barbatain

País: España
Ciudad: Navarra

Dirección: Polígono Industrial Comarca 2, Calle A, nº 43 bajo, 31191

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas



Álava

Ausolan Vitoria

País: España
Ciudad: Álava

Dirección: Calle Larragana, 12 - Pab. 1, 01013

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas



Gipuzkoa

Ausolan Irún

País: España
Ciudad: Gipuzkoa

Dirección: Calle Gaviria, 22-24
Polígono Industrial, 20300

Servicios de catering para colegios, residencias,
hospitales y empresas



Vizcaya

Ausolan Erandio

País: España
Ciudad: Vizcaya

Dirección: Calle Rivera de Axpe
nº 38, 4895

Servicios de catering para colegios, residencias,
hospitales y empresas



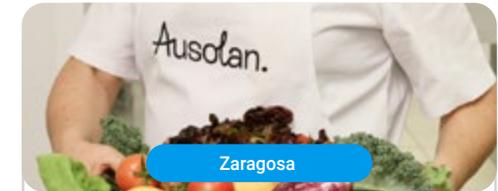
Málaga

Ausolan Málaga

País: España
Ciudad: Málaga

Dirección: Maracay 5, 29006

Servicios de catering para colegios, residencias,
hospitales y empresas



Zaragoza

Ausolan Zaragoza

País: España
Ciudad: Zaragoza

Dirección: Calle de Rafael
Alberti, 5, 50018

Servicios de catering para colegios, residencias,
hospitales y empresas



Asturias

Ausolan Asturias

País: España
Ciudad: Asturias

Dirección: Calle Peña Redonda, Parcela
R-6 Polígono de Silvota, 33192

Servicios de catering para colegios, residencias,
hospitales y empresas



Cantabria

Ausolan Cantabria

País: España
Ciudad: Cantabria

Dirección: Barrio El Espino 103 bajo,
39619 San Salvador

Servicios de catering para colegios, residencias,
hospitales y empresas



Gipuzkoa

Ausolan Mondragón

País: España
Ciudad: Gipuzkoa

Dirección: Avenida Uribarri 35, 20550,
Mondragón

Servicios de catering para colegios, residencias,
hospitales y empresas



Valencia

Ausolan Torrent

País: España
Ciudad: Valencia

Dirección: Ctra. Masía de Juez,
18 A. 46900

Servicios de catering para colegios, residencias,
hospitales y empresas



Madrid

Centro Médico Clinisalud

País	Ciudad
España	Madrid

Dirección: C. del Pingüino, 23,
Carabanchel, 28047 Madrid

Clínica que ofrece Servicios Profesionales de Salud con 18 años de experiencia en el sector



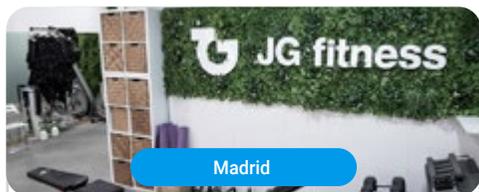
Madrid

Sano Madrid Tetuán

País	Ciudad
España	Madrid

Dirección: Calle del Marqués de Viana,
67, Tetuán, 28039 Madrid

Centro de entrenamiento personalizado y grupos reducidos en Tetuán



Madrid

JG fitness Chamberí

País	Ciudad
España	Madrid

Dirección: C. de Sagunto, 15, Chamberí,
28010 Madrid

Centro de entrenamiento personal, fisioterapia, osteopatía y nutrición



Madrid

JG fitness Ayala

País	Ciudad
España	Madrid

Dirección: C. de Ayala, 61, Salamanca,
28001 Madrid

Centro de entrenamiento personal, fisioterapia, osteopatía y nutrición





¿Dónde podré realizar la Formación en Centros | 31 **tech** de Trabajo?



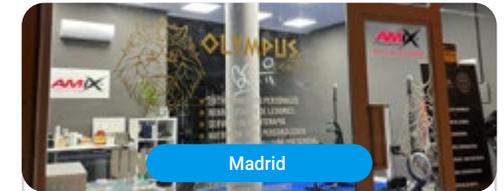
Madrid

Sambricio Nutrición y Salud

País	Ciudad
España	Madrid

Dirección: Calle Manuel López Paraiso 2. 28231. Las Rozas de Madrid, Madrid

Sambricio Nutrición y Salud es un centro dietista nutricionista



Madrid

Olympus Center

País	Ciudad
España	Madrid

Dirección: C. de Palos de la Frontera, 16, Arganzuela, 28012 Madrid

Olympus Center se especializa en el cumplimiento de los objetivos de la persona, atendiendo a su condición física



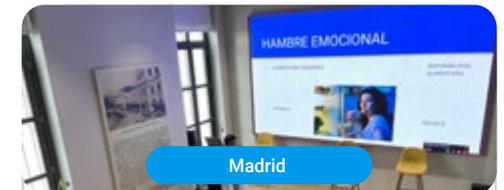
Madrid

JG fitness Tres Cantos

País	Ciudad
España	Madrid

Dirección: Sector Pintores, 31, Local 7, 28760, Tres Cantos, Madrid

Centro de entrenamiento personal, fisioterapia, osteopatía y nutrición



Madrid

Date Life

País	Ciudad
España	Madrid

Dirección: Calle de Maldonado, 50, 1ªA, Salamanca, 28006 Madrid

Clínica avanzada que ofrece servicios de telemedicina y nutrición online

07

Requisitos de Acceso

Serán aptos para matricularse en el Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética (Pruebas Libres) los alumnos que tengan al menos 20 años o 19 años y estar en posesión del título de Técnico y, además, cumplan al menos uno de los siguientes requisitos:

- ♦ 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 Superior)
- ♦ 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 o 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 de Técnico)
- ♦ Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años (la superación de las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de 40 y 45 años no es un requisito válido para acceder a FP)





“

*Este es el mejor momento para
iniciar tu formación, no esperes
más y realiza tu solicitud”*

08

Realización de las pruebas libres

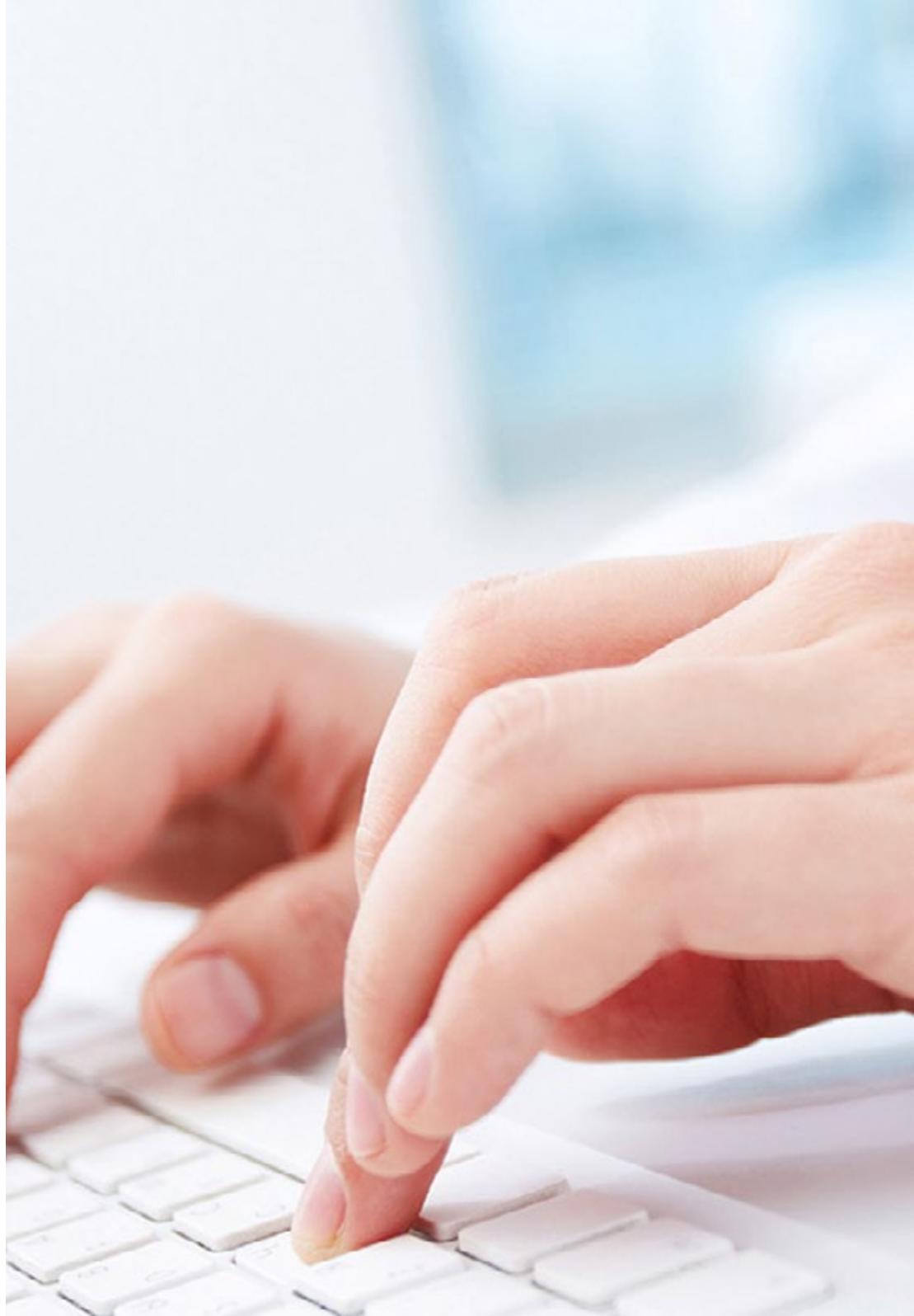
Las pruebas que conducen a la obtención del título oficial de Grado Superior son competencia de las Comunidades Autónomas. Cada una de ellas organiza y gestiona las Pruebas Libres, además de decidir qué títulos pueden obtenerse mediante este formato.

Asimismo, las Comunidades Autónomas decidirán qué títulos se ofertan a partir de este sistema en cada convocatoria, y es suya la potestad para escoger las fechas y la localización para la realización de las pruebas. No obstante, tú no tendrás que ocuparte del seguimiento de esta información, nuestros tutores te mantendrán al tanto de todas las convocatorias.

Los exámenes se adaptarán a cada título de Grado Superior, llevando a cabo pruebas teóricas y/o prácticas para cada uno de los módulos profesionales que lo componen. Una vez te hayas examinado de cada uno de los módulos, deberás realizar, en un centro acreditado, el módulo de Formación en Centros de Trabajo. Tras esto, podrás obtener tu titulación.

“

Prepárate para superar la Prueba Libre de forma cómoda, sin horarios. Empleando la mejor metodología de aprendizaje online, que te permitirá aprovechar cada minuto invertido, y con la que obtendrás tu título de Grado Superior rápidamente”



¿Qué requisitos son necesarios para las pruebas libres?

- ♦ Para el título de Técnico (Grado Medio): Tener 18 años
- ♦ Para el título de Técnico Superior (Grado Superior): Tener 20 años o 19 años y estar en posesión del título de Técnico

1. Uno de los requisitos de acceso de la titulación para la que realizas las pruebas libres:

Ciclos de Grado Medio

- ♦ Tener alguno de los siguientes títulos:
 - Título de **ESO**
 - Título Profesional Básico (Formación Profesional de Grado Básico)
 - Título de Técnico/a o de Técnico/a Auxiliar o equivalente
 - 2º curso del BUP
 - Prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio
 - Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años

Ciclos de Grado Superior

- ♦ Tener alguno de los siguientes títulos:
 - Título de Bachiller
 - Título de Técnico/a (Formación Profesional de Grado Medio)
 - Título de Técnico/a Superior, Técnico Especialista o equivalente
 - Técnico o Técnica de Artes Plásticas y Diseño
 - Titulación Universitaria o equivalente

¿Quién convoca las pruebas libres, cada cuánto tiempo y qué ciclos o módulos profesionales?

Las pruebas libres para la obtención del título oficial de Técnico o Técnico Superior son convocadas por las diferentes CCAA ya que son las autoridades competentes en educación.

La mayoría de las CCAA realizan convocatorias de pruebas libres todos los años. Aunque si consultamos las últimas convocatorias podremos ver que no todas convocan todos los años y no todas convocan todos los ciclos.



Junto a TECH, diseñarás tu plan de exámenes libres para obtener los mejores resultados posibles”

¿Cuál es el procedimiento completo de las pruebas libres?

Estas son FASES del proceso (que puede variar según convocatoria y/o CCAA):

1. Convocatoria: se publica la convocatoria del año con toda la información

1.1. Oferta: se publican todos las titulaciones y módulos profesionales convocados

2. Solicitudes: se abre plazo de inscripción. Deberás presentar tu solicitud

3. Lista de admitidos: deberás consultar la lista de admitidos

3.1. Alegaciones

3.2. Listado definitivo

4. Realización de las pruebas

5. Publicación de las calificaciones

5.1. Si has aprobado todos los módulos profesionales:

5.1.1. Realizarás el módulo **FCT y Proyecto** (si es un ciclo superior)

5.2. Solicitud del título

A lo largo del ciclo formativo, los tutores de TECH te acompañarán aclarando dudas sobre las fases del proceso, orientándote, aconsejándote en correspondencia con tus oportunidades y progresos.

A tener en cuenta

- Cada año podrás examinarte de todos los módulos profesionales del ciclo o de los que tu desees, es decir, puedes matricularte por módulos de forma independiente
- Durante el mismo año académico puedes matricularte en diferentes CCAA siempre que sea en diferentes módulos, tendrá una oportunidad anual para cada módulo y podrás que podrás elegir en función de las fechas
- Podrá examinarte en la CCAA que elijas sin necesidad de residir en ella

Límite de convocatorias

No existen límite de convocatorias en las pruebas libres. Podrás matricularte para realizar el examen de cada módulo las veces que necesites.

Además, si has cursado FP y has agotado las convocatorias oficiales en algún módulo puedes presentarte a las pruebas libres de ese módulo para superarlo y obtener tu título oficial.

¿Cuándo se convocan las pruebas libres?

Cada Comunidad autónoma realiza una convocatoria de pruebas libres una vez al año, en esta convocatoria se publican la oferta de pruebas libres para la misma, es decir, de que ciclos te puedes examinar.

La mayoría de las CCAA suelen convocar en durante el mes de marzo, aunque si consultamos las convocatorias más recientes nos encontraremos con otros periodos como enero, abril, septiembre, octubre o noviembre.

¿Cuándo se realizarán las pruebas libres?

Cada Comunidad autónoma en su convocatoria anual publica las fechas de realización de las pruebas libres. Debe haber un plazo suficiente entre la solicitud, la lista de admitidos provisionales, la lista de admitidos definitivos y la realización de las pruebas.

Acto de Presentación

Algunas CCAA realizan un acto de presentación previo a las pruebas que puede ser telemático mediante certificado digital o presencial si no dispones de certificado digital.

¿Dónde se realizan las pruebas?

Cada Comunidad autónoma en su convocatoria anual publica los centros docentes públicos donde se realizarán las pruebas.

Dependiendo de cada CCAA, en algunos casos, solo cuando existan varios centros para el mismo ciclo, tú puedes elegir el centro de examen en la misma solicitud de inscripción y en otros es la administración competente quien decide en qué centro se examinan los candidatos que aparecerán en la lista de admitidos.

¿Cómo es la estructura de los exámenes?

Son exámenes presenciales, en alguna comunidad puede haber uno o dos exámenes por módulo y se realizan durante varios días.

En algún caso cuando hay dos exámenes por módulo el primer ejercicio puede ser selectivo y antes de la realización del segundo se publicarán los resultados del primero con un plazo que puede variar entre dos y cinco días para la realización del segundo.

En cada convocatoria encontraras todos los detalles.

Podrás realizar las pruebas libres en la comunidad autónoma que desees en función de tu lugar de residencia, de criterios académicos y elección personal.

Acompañamiento personalizado

TECH es el único centro de Formación Profesional que incluye un acompañamiento personalizado durante la realización de las Pruebas Libres. Todo ello con el objetivo de guiarte durante todo el proceso, proveerte de información certera en cada paso y ayudarte ante cualquier duda que pueda surgir. Este acompañamiento iniciará desde que formalices tu matrícula y se extenderá hasta la realización de los exámenes.



Contarás con la tutorización de profesionales especialistas quienes resolverán tus dudas y eliminarán los obstáculos que puedan surgir en tu aprendizaje”

Fase 1: Estudio online

Mientras estudias los módulos teóricos del programa contarás con el acompañamiento de tutores especializados quienes resolverán cualquier duda que pueda surgir no solo en términos de contenido, sino también de procedimientos, inscripciones y otros trámites administrativos. Esto te será de gran ayuda pues te servirá como impulso para acelerar el proceso de aprendizaje, estando listo para obtener el título de Técnico Superior en Dietética en poco más de un año.

Fase 2: Acompañamiento presencial durante la realización del examen

El día del examen serás bienvenido y acompañado por un miembro de nuestro claustro quien te apoyará, resolverá dudas y guiará en el proceso. Primeramente, serás recibido por este tutor en la ciudad donde hayas decidido hacer la prueba y, en una segunda instancia, esta persona te acompañará hasta la sede del examen, aclarando cualquier cuestión que pudiera surgir y ofreciéndote apoyo extra. Un acompañamiento único, certero y que trasciende del plano online, acercando a las personas y ofreciendo nuevas posibilidades de contacto.



Manuel Villar

Dietista

“A causa de mi pasión por el deporte y cuidar mi alimentación, el área de la Dietética siempre ha despertado mucho mi atención, pero tener que ir a clases y perder tiempo de mi vida en desplazamientos no entraba en mis planes. Por suerte, descubrí que TECH permitía prepararse las Pruebas Libres de este Grado Superior desde casa y por tu propia mano. Organizando mi propia agenda y estudiando a mi ritmo, conseguí el título oficial en menos de un año y medio. Además, encontré trabajo rápidamente”

10

Metodología

Nuestra institución es la primera en el mundo que combina la metodología de los *case studies* con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos los case studies con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

TECH pone a tu disposición un método de aprendizaje que ha revolucionado la Formación Profesional y con el que mejorarás tus perspectivas de futuro de forma inmediata.

En TECH aprenderás con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los profesionales del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina *Relearning*.

Nuestra institución es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019 conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos...) con respecto a los indicadores del mejor centro educativo online en español.



Esta titulación de TECH es un programa intensivo que te prepara para afrontar todos los retos en esta área, tanto en el ámbito nacional como internacional. Tenemos el compromiso de favorecer tu crecimiento personal y profesional, la mejor forma de caminar hacia el éxito, por eso en TECH utilizarás los *case studies*, la metodología de enseñanza más avanzada y eficaz del mercado educativo.

“ *Nuestro programa te proporciona las mejores habilidades profesionales, preparándote para afrontar todos los retos actuales y futuros en esta área*”

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo desde que éstas existen. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y emitieran juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas.

Ante una determinada situación, ¿qué harías tú? Esta es la pregunta a la que te enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del curso, te enfrentarás a múltiples casos reales. Deberás integrar todos tus conocimientos, investigar, argumentar y defender tus ideas y decisiones.



En este programa tendrás acceso a los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para ti:



Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.



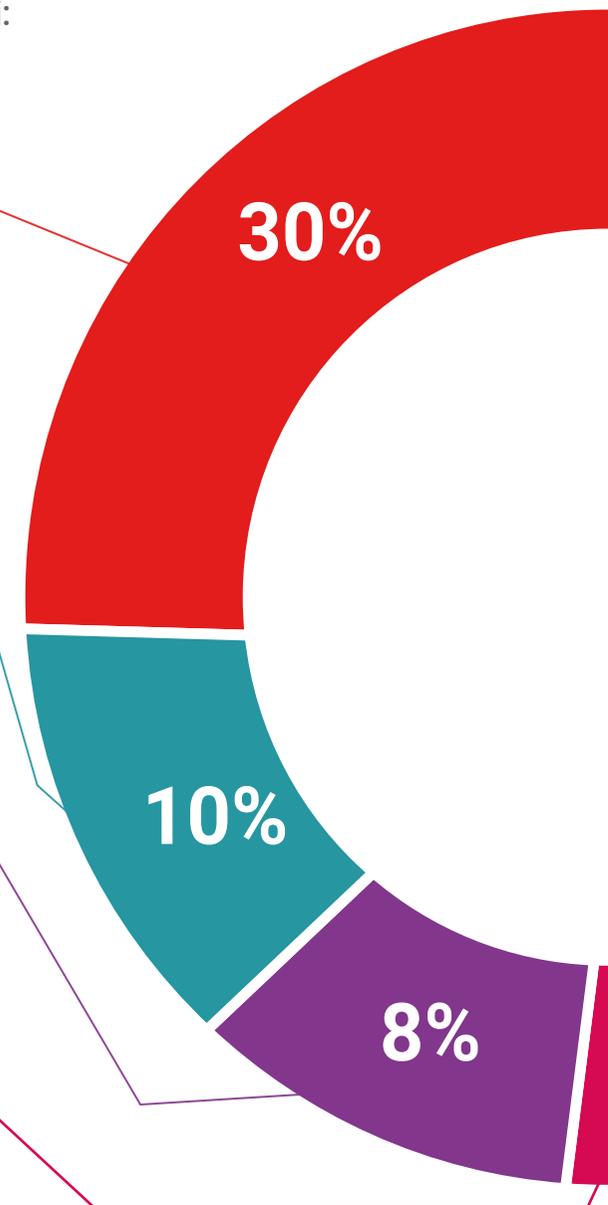
Prácticas de habilidades y competencias

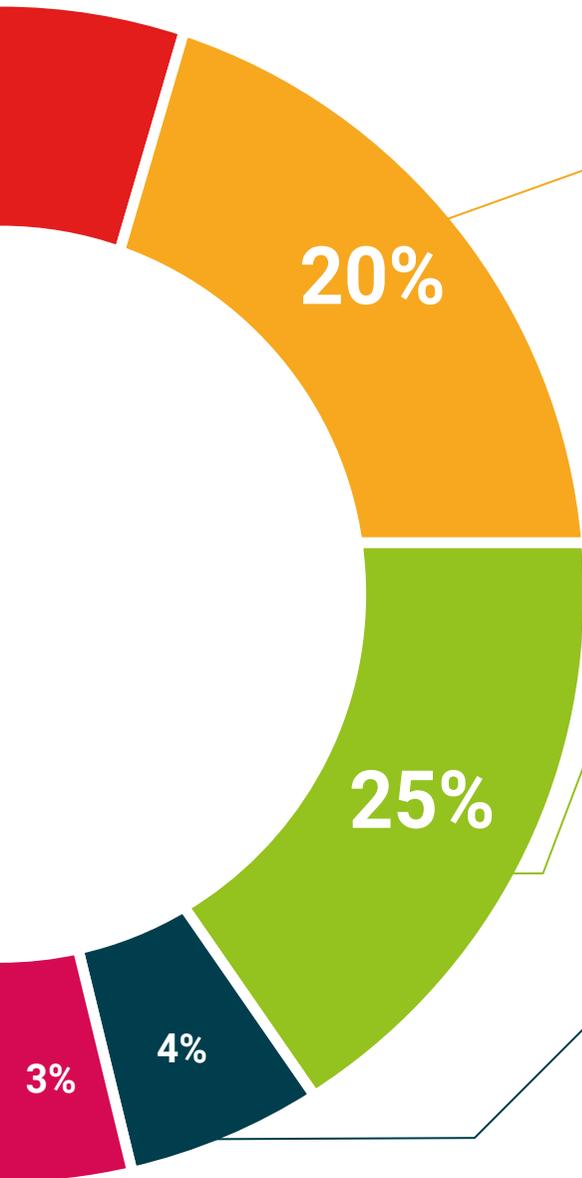
Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





Case Studies

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



Resúmenes interactivos

Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



11

Titulación

Este programa te preparará para enfrentarte a las Pruebas Libres del Ciclo de Grado Superior que ofrece la Administración Pública, de forma anual, para acceder al título de Técnico Superior en Dietética.

Además de la capacitación más rigurosa y actualizada en Dietética, tras la consecución del programa y la superación de sus evaluaciones, TECH Formación Profesional te emitirá un certificado académico de alto valor curricular por los conocimientos adquiridos.

Este programa te dará la oportunidad de prepararte para la realización del examen oficial, y a la vez te permitirá acceder a los materiales del Ciclo de Grado Superior oficial, ampliando tu experiencia y conocimientos y mejorando tu currículum.

Título: **Curso en Dietética**

Modalidad: **Online**

Horas: **2.000**

Duración: **2 años**





Ciclo de Grado Superior
(Pruebas Libres)

Dietética

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 2 años

Horas: 2.000

Ciclo de Grado Superior (Pruebas Libres) Dietética

