Ciclo de Grado Superior Oficial
Dietética

tech formación profesional

tech formación profesional

Ciclo de Grado Superior Oficial
Dietética

Familia: **Sanidad**
Modalidad: **Online**
Duración: **2.000 horas**
Titulación: **Técnico Superior en Dietética**
Acceso web: **www.tech-fp.com/sanidad/grado-superior-fp/grado-superior-oficial-dietetica**

Índice

01 Presentación — pág. 4

02 ¿Qué aprenderé a hacer? — pág. 6

03 Salidas laborales — pág. 8

04 Plan de formación — pág. 10

05 Formación en Centros de Trabajo (FCT) — pág. 24

06 ¿Dónde podré realizar la Formación en Centros de Trabajo? — pág. 26

07 Requisitos de Acceso — pág. 32

08 Convalidaciones — pág. 34

09 Idiomas Gratuitos — pág. 36

10 Metodología — pág. 38

11 Tutorías — pág. 42

12 Evaluación y exámenes — pág. 44

13 Titulación — pág. 46

01
Presentación

Las investigaciones científicas han puesto en manifiesto que disponer de una adecuada alimentación es crucial para prevenir enfermedades, recuperarse de las mismas y gozar de una buena salud. Debido a ello, el Técnico Superior en Dietética es un profesional muy demandado, puesto que se encarga de diseñar los planes nutricionales adaptados a los requerimientos de cada individuo, así como de supervisar la higiene y los procesos de manipulación de los alimentos de consumo. Es por esto que TECH pone a tu alcance este programa, que te conducirá hacia la obtención del Título Oficial que te permite acceder a las oportunidades laborales en tan importante ámbito. En 2 años de enseñanza, elaborarás dietas para personas con patologías específicas o manejarás los diversos controles de calidad que requieren los alimentos para garantizar su correcto estado. Todo ello, con una metodología 100% online que posibilitará la optimización de tu aprendizaje desde tu propio hogar.

"Mediante este Ciclo de Grado Superior Oficial, aprenderás a diseñar planes alimenticios para personas con patologías o características físicas específicas, lo que te permitirá acceder a las mejores oportunidades laborales en el ámbito de la Dietética"

La alimentación, debido al importante papel que desempeña para evitar numerosas afecciones o agilizar el proceso de recuperación de las mismas, ha adquirido una mayor relevancia en la sociedad en los últimos años. Así, las personas requieren un equilibrio nutricional adaptado a sus características y sus posibles patologías para obtener estos beneficios y alcanzar un excelente estado de salud.

Dado que las labores de diseño y supervisión alimenticia son realizadas por los expertos en Dietética, estos profesionales disponen de un amplio abanico de oportunidades laborales en la actualidad. En este sentido, si deseas acceder a un sector estable y con grandes perspectivas de trabajo, este Ciclo de Grado Superior Oficial es tu opción ideal.

Ante esta situación, TECH ofrece este programa, orientado a favorecer la obtención de tu título que te brindará el acceso a numerosas salidas profesionales en el campo de la Dietética. Asimismo, adoptarás útiles competencias que te permitirán desarrollar tu trabajo con la máxima eficiencia. En relación a ello, aprenderás a diseñar una dieta para personas con relevantes déficits nutricionales o realizarás el seguimiento de la misma para preservar el cumplimiento de los objetivos propuestos. Además, dominarás las medidas de prevención precisadas en la conservación, manipulación y transformación de alimentos para evitar las toxiinfecciones alimenticias.

Los contenidos de este programa serán accesibles de manera 100% online gracias a una innovadora plataforma de estudios donde gestionarás a tu antojo el tiempo de estudio. De igual manera, accederás a materiales didácticos disponibles en cómodos y resolutivos formatos tales como el vídeo explicativo o el resumen interactivo. Como colofón a esta titulación, podrás desarrollar una formación en centros de trabajo especializados. Con esto, la intención de TECH es otorgarte una enseñanza que se adapte por completo a tus necesidades personales y académicas.

02

¿Qué aprenderé a hacer?

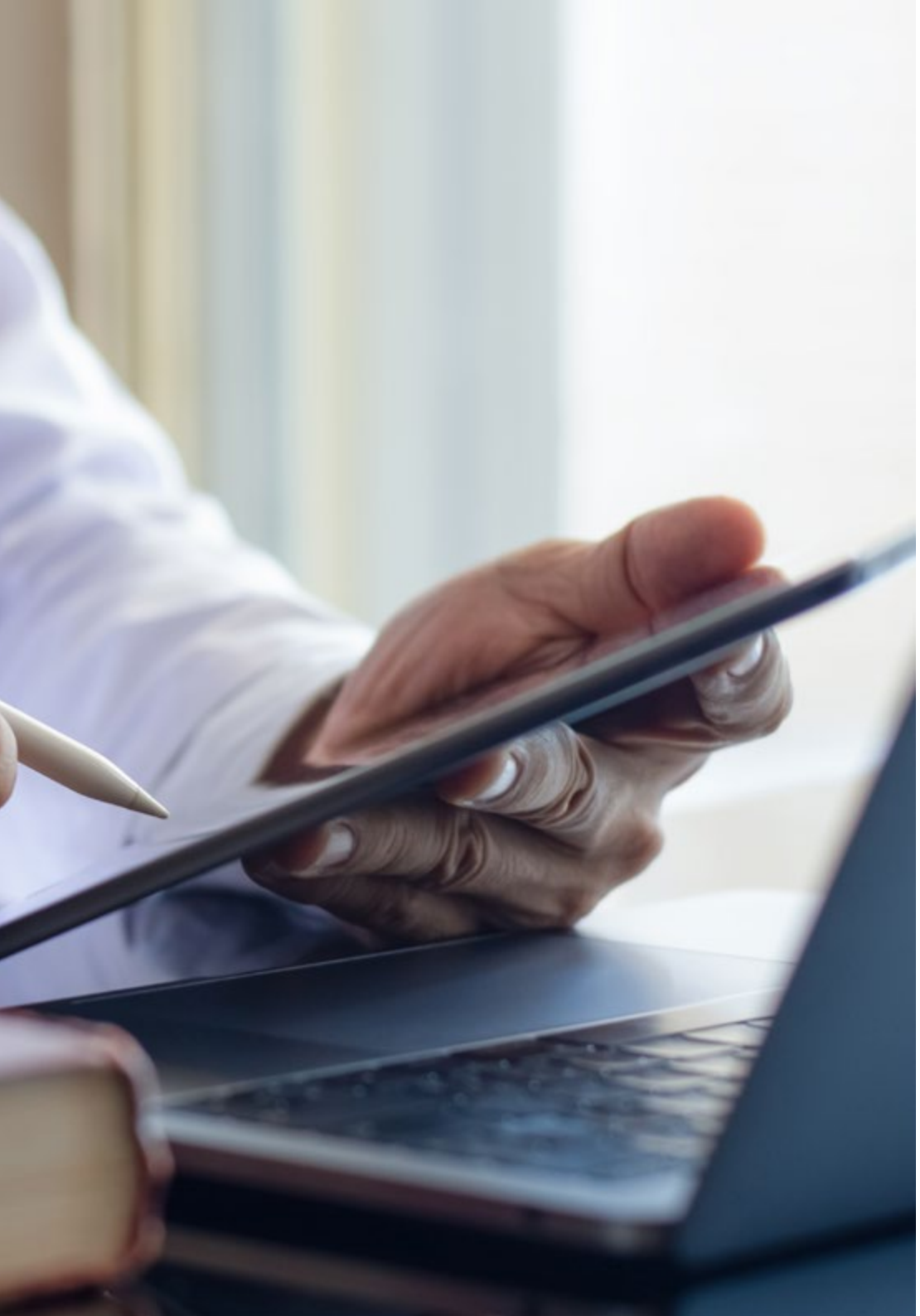
Cursando este Ciclo de Grado Superior Oficial aumentarás tus competencias y habilidades en el sector sanitario. Así, serás capaz de:

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

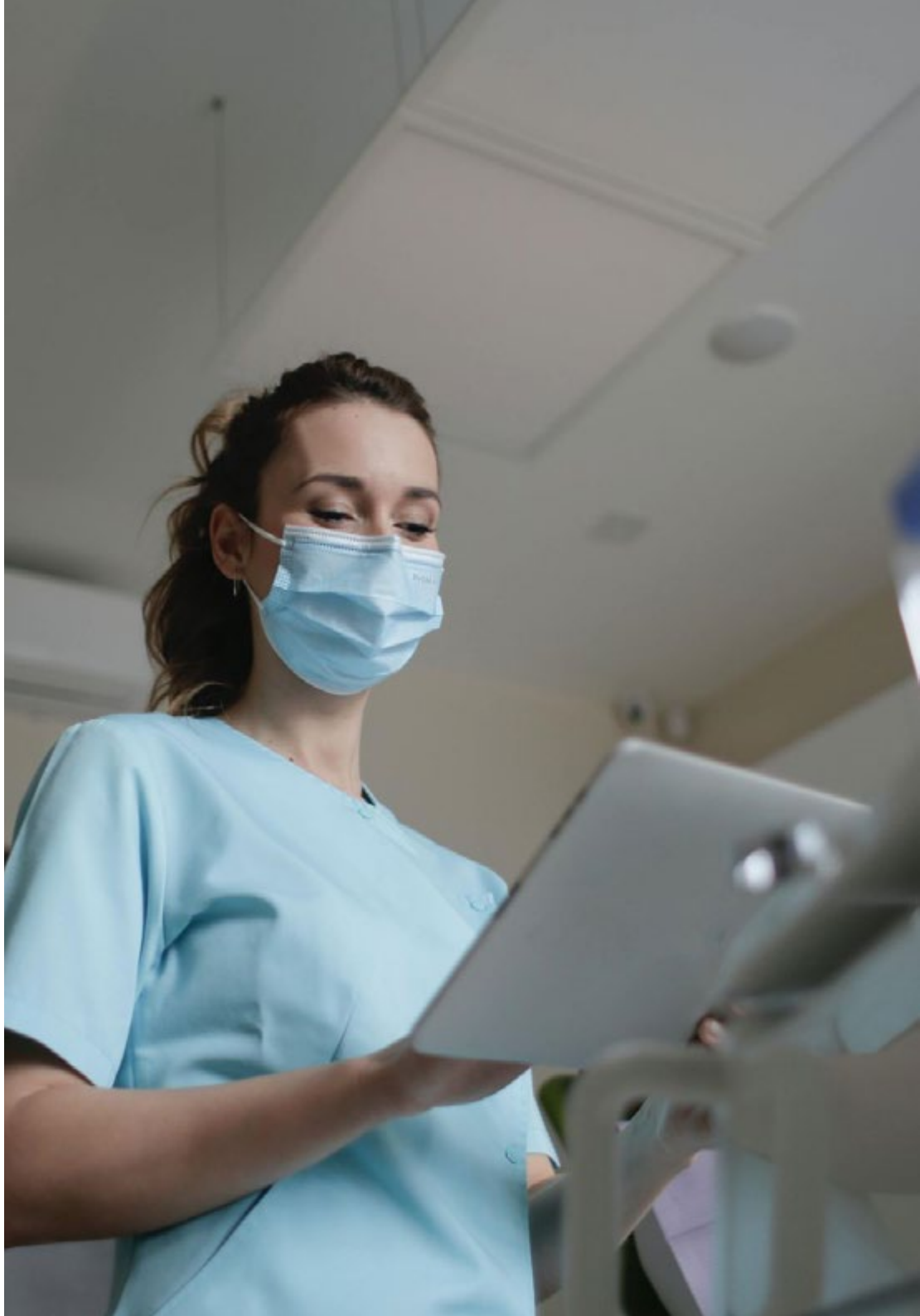
08 Gestionar actividades de promoción y educación para la salud

03

Salidas laborales

La sensibilización social frente a la relevancia que posee la dieta para preservar un correcto estado de salud ha propiciado que los expertos en la elaboración de planes nutricionales y la supervisión alimenticia sean cada vez más precisados en diversos sectores. Así, TECH ha apostado por ofrecer el Ciclo de Grado Superior Oficial en Dietética, que te otorgará tanto el Título Oficial como las habilidades necesarias para trabajar en este sector y brindar a las personas un servicio de inmensa calidad. Por ello, este programa es un excelente aliado para acceder a las mejores oportunidades laborales en este campo.

"Tras finalizar este Ciclo de Grado Superior Oficial, quedarás habilitado para trabajar como Técnico en Dietética y Nutrición o como Consultor de Alimentación"



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

"Este programa te proporcionará tanto las mejores destrezas en Dietética como la titulación oficial que te permitirá acceder a las numerosas salidas profesionales en este sector"

04

Plan de formación

El temario de este programa está conformado por extensos y completísimos módulos a través de los que profundizarás en el campo de la nutrición para planificar, diseñar y controlar dietas adaptadas a los requerimientos propios de cada individuo. Los recursos didácticos de los que dispondrás a lo largo de este Ciclo de Grado Superior Oficial están presentes en un amplio abanico de formatos textuales y multimedia, lo que favorecerá una enseñanza completamente amena e individualizada. Además, accederás a estos contenidos durante las 24 horas del día gracias a la metodología 100% online de esta titulación, aspecto que te permitirá estudiar en cualquier momento y lugar.

"El actualizado plan de estudios de esta titulación te permitirá acceder a los contenidos durante las 24 horas del día para favorecer un aprendizaje a tu propio ritmo"

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, 1, Sı) 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, Ci). 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. Estímulo 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-nipofisario
    - 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 enzimopatías glícidas, 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 disproteneimas, 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 del 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 del otros aparatos y sistemas
  - 4.13.1.1. Sistema sanguíneo y circulatorio

4.14. Fisiopatología del aparato renal y respiratorio
- 4.14.1. Fisiopatología del 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 pseudoaıergicas, alergia alimentaria versus intolerancia alimentaria
7.3.1.2. Alimentos alergénicos 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 biliopancreatica, 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 especificas cardiacas e hipertensión dieta en la insuficiencia cardiaca, 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. Microrganismos 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 frio 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 Epidemiologia y la Salud Publica 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)

En la recta final de este programa, tendrás la oportunidad de adquirir experiencias prácticas mediante una estancia presencial en instalaciones socio-sanitarias de prestigio. TECH, a partir de su amplia red de convenios y colaboraciones, ha pactado la realización de este periodo de formación en centros de trabajo con instituciones especializadas en dietética. Todas ellas destacan por sus equipos profesionales de gran renombre y por disponer de las tecnologías más avanzadas para el diseño de planes nutricionales

Estas prácticas serán la oportunidad idónea para que puedas desarrollar todas las actividades relacionadas con los módulos de estudio de este Grado Superior Oficial, centrado en la dietoterapia, entre otros temas. De ese modo, la estancia presencial te proporcionará un dominio global de todas las técnicas de trabajo en este ámbito y, al completar el programa, contarás con un perfil profesional amplio, acorde con las demandas más recientes de esta área. Gracias a ello, no solo multiplicarás tus posibilidades de inserción laboral, sino que también aprenderás a partir de la experiencia de los mejores profesionales del sector.

Además, este proceso formativo servirá para validar por completo tu capacitación como Técnico Superior en Dietética, según las pautas oficiales aprobadas por la Consejería de Educación autonómica correspondiente.

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

"A través de estas prácticas, adquirirás una significativa experiencia que te permitirá impulsar tu carrera profesional y maximizar tus oportunidades laborales en el ámbito dietético"

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 Grado Superior Oficial 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

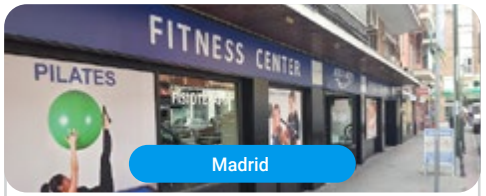
Delirium Catering

País
España

Ciudad
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



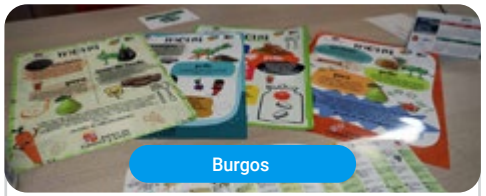
AquaBody

País
España

Ciudad
Madrid

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

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

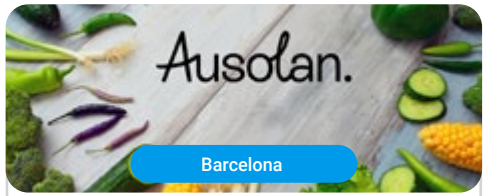


Ausolan Burgos

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

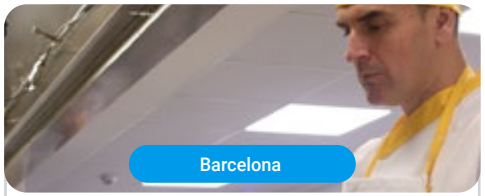
Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas

Ausolan Castelldefels

País	Ciudad
España	Barcelona

Dirección: Paseo del ferrocarril 339, 08860

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas



Ausolan Reus Polígono

País	Ciudad
España	Barcelona

Dirección: Polígono Industrial Agro REUS, 43206

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas

Ausolan Reus

País	Ciudad
España	Tarragona

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

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas

Ausolan San Asensio

País	Ciudad
España	La Rioja

Dirección: Calle Estrella nº 5, 26330

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas

Ausolan Alcalá de Henares

País	Ciudad
España	Madrid

Dirección: Calle Montevideo, 10, 28806

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas

Ausolan Sarriguren

País	Ciudad
España	Navarra

Dirección: Calle Paseo de Champagnat nº 2, 31621

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas

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

Ausolan Vitoria

País: España
Ciudad: Álava

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

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas

Ausolan Irún

País: España
Ciudad: Gipuzkoa

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

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas

Ausolan Erandio

País: España
Ciudad: Vizcaya

Dirección: Calle Rivera de Axpe nº 38, 4895

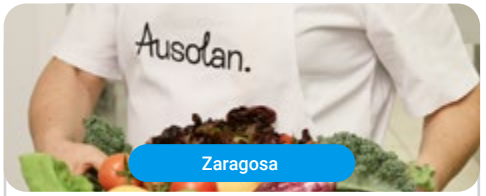
Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas

Ausolan Málaga

País: España
Ciudad: Málaga

Dirección: Maracay 5, 29006

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas



Ausolan Zaragoza

País: España
Ciudad: Zaragosa

Dirección: Calle de Rafael Alberti, 5, 50018

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas

Ausolan Asturias

País: España
Ciudad: Asturias

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

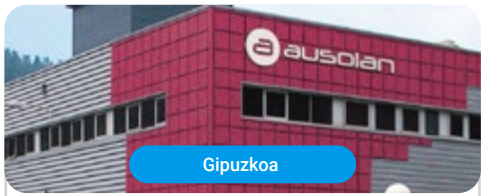
Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas

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	Ciudad
España	Gipuzkoa

Dirección: Avenida Uribarri 35, 20550, Mondragón

Servicios de catering para colegios, residencias, hospitales y empresas

Valencia

Ausolan Torrent

País	Ciudad
España	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

JG fitness Chamberí

País	Ciudad
España	Madrid

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

Centro de entrenamiento personal, fisioterapia, osteopatía y nutrición

JG fitness Ayala

País	Ciudad
España	Madrid

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

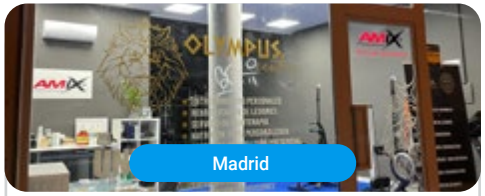
Centro de entrenamiento personal, fisioterapia, osteopatía y nutrición

Sambricio Nutrición y Salud

País	Ciudad
España	Madrid

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

Sambricio Nutrición y Salud es un centro dietista nutricionista



Olympus Center

País	Ciudad
España	Madrid

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

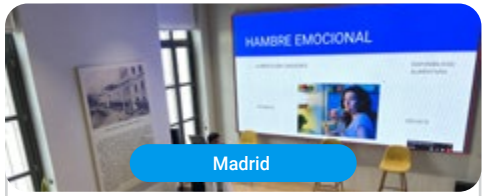
Olympus Center se especializa en el cumplimiento de los objetivos de la persona, atendiendo a su condición física

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



Date Life

País	Ciudad
España	Madrid

Dirección: Calle de Maldonado, 50, 1ºA, 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 Oficial en Administración y Finanzas los alumnos que cumplan con el requisito de edad y alguno de los supuesto académicos.

Edad

- Tener 18 años o cumplirlos en el año natural de la formalización de la matrícula
- Los mayores de 16 años, o que cumplan dicha edad en el año natural, al realizar la matrícula deben encontrarse en alguna de las siguientes situaciones:
  - Estar dado de alta como trabajador por cuenta propia o ajena
  - Tener la condición de deportista de alto nivel o alto rendimiento
  - Encontrarse en situación extraordinaria de enfermedad, dificultad física o sensorial, o en situación de dependencia o con personas a su cargo que le impida cursar estas enseñanzas en régimen presencial

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

Académicos*

- 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 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)

*Los estudiantes con titulación no española que deseen matricularse en este Ciclo Formativo podrán hacerlo presentando el documento de solicitud de homologación ante las autoridades educativas competentes

Esther Gálvez

Técnica en Dietética y Nutrición

"Elegí este Grado Superior porque, aparte de sentirme atraída por el mundo de la Dietética, TECH ponía en mi mano todas las facilidades del mundo para estudiar. Desde mi casa y sin tener que desplazarme a clases presenciales, he obtenido la titulación que deseaba"

Luis Ramos

Dietista

"Estudiar de forma presencial era una gran limitación para mí, ya que no podía compaginarlo con otras actividades que me apasionan como jugar al fútbol o dar clases de guitarra. Encontré esta titulación de TECH y me vino de maravilla. Obtuve el Título Oficial y, nada más terminar las prácticas, encontré trabajo"

08

Convalidaciones

Si has cursado estudios en España y deseas convalidar módulos profesionales de Formación Profesional, el proceso es sencillo. Solo necesitas estar matriculado en el ciclo formativo y los módulos específicos que quieras convalidar.

Una vez lo solicites, nosotros nos encargamos de todo. Realizamos todos los trámites para que puedas enfocarte en lo que realmente importa: seguir avanzando en tu formación sin complicaciones.

Si has iniciado un ciclo formativo de FP en otro centro de cualquier punto de España y quieres venir con nosotros a terminarlo, nosotros nos encargamos de realizar el traslado de expediente, tu solo tendrás que centrarte en tu aprendizaje.

Si ya terminaste un ciclo de Formación Profesional y ahora quieres estudiar otro con nosotros, debes saber que puedes convalidar algunos módulos profesionales y evidentemente, nosotros nos encargamos del proceso.

¿Qué puedo aportar?

> *¿Cuentas con estudios previos y quieres saber si puedes convalidar temas de este Ciclo Formativo a través de ellos? Envía a nuestro equipo académico la información la evaluaremos de inmediato”*

01 Títulos de Formación Profesional y Módulos Experimentales de Nivel II o Nivel III, regulados al amparo de la Ley 14/1970, de 4 de agosto General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa

02 Certificados de Profesionalidad o Certificados Profesionales

03 Unidades de competencia oficialmente acreditadas

04 Estudios Universitarios oficiales, solo en Grado Superior

05 Si la matrícula es en Grado Medio: en ningún caso se puede aportar estudios universitarios oficiales de diplomado, licenciado o grado puesto que los ciclos de grado medio no pertenecen al espacio de la educación superior

06 Solicitud de Convalidaciones de Módulos Profesionales de títulos de Formación Profesional

09

Idiomas Gratuitos

TECH Formación Profesional ofrece los únicos cursos intensivos de preparación para la obtención de certificaciones oficiales de nivel de idiomas, basados 100% en el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCER). Los 48 Cursos de Preparación de Nivel Idiomático que tiene la Escuela de Idiomas de TECH están desarrollados en base a las últimas tendencias metodológicas de aprendizaje en línea. Asimismo, su enfoque orientado a la acción y la adquisición de competencia lingüística posibilita una preparación más flexible y acelerada de cara a los exámenes oficiales de certificación de nivel.

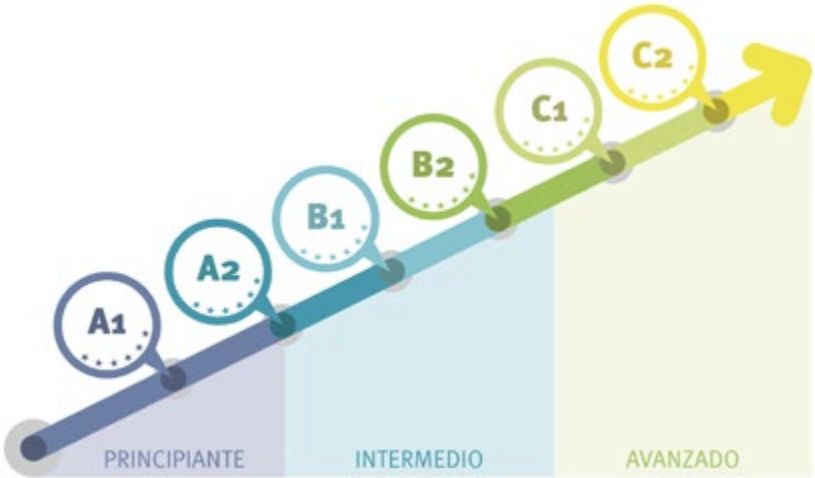
Por medio de este sistema, el estudiante aprenderá mediante actividades en contextos reales, la resolución de situaciones cotidianas de comunicación en entornos simulados de aprendizaje y se enfrentará a simulacros de examen para la preparación de la prueba de certificación de nivel.

El Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas es el máximo sistema oficial de reconocimiento y acreditación del nivel del alumno. Aunque existen otros sistemas de validación, estos proceden de instituciones privadas y, por tanto, no tienen validez oficial. El MCER establece un criterio único para determinar los distintos niveles de dificultad de los cursos y otorga los títulos reconocidos sobre el nivel de idioma que se posee. Por eso, ya son muchos los colegios, las universidades y las empresas que solo aceptan a candidatos que certifican su nivel mediante un título oficial en base al MCER.

TECH incorpora, como contenido extracurricular al plan de estudios oficial, la posibilidad de que el alumno estudie idiomas, seleccionando aquellos que más le interesen de entre la gran oferta disponible:

- Podrá elegir los Cursos de Preparación de Nivel de los idiomas y nivel que desee, de entre los disponibles en la Escuela de Idiomas de TECH, mientras estudie el Ciclo, para poder prepararse el examen de certificación de nivel
- En cada programa de idiomas tendrá acceso a todos los niveles MCER, desde el nivel A1 hasta el nivel C2
- Cada año podrá presentarse a un examen telepresencial de certificación de nivel, con un profesor nativo experto. Al terminar el examen, TECH le expedirá un certificado de nivel de idioma
- Los cursos serán gratuitos. Estudiar idiomas NO aumentará el coste del programa
- El estudio ilimitado y la certificación anual de cualquier idioma están incluidas en la titulación

"48 Cursos de Preparación de Nivel para la certificación oficial de 8 idiomas en los niveles MCER A1, A2, B1, B2, C1 y C2"



10
Metodología

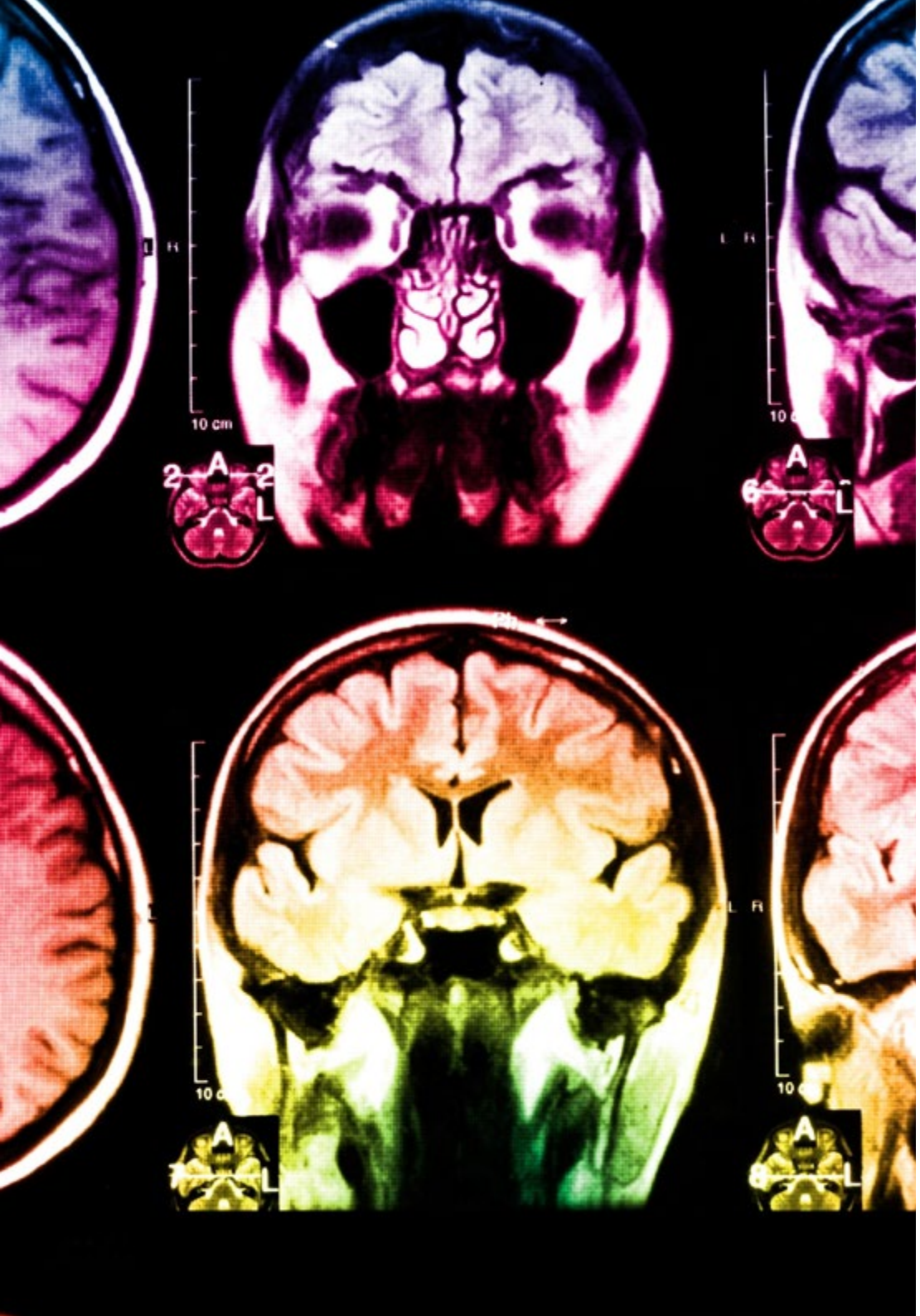
Nuestra institución es la primera en el mundo que combina la metodología de los *case studies* con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina elementos didácticos diferentes en cada lección.

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 tomasen decisiones y emitiesen 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.

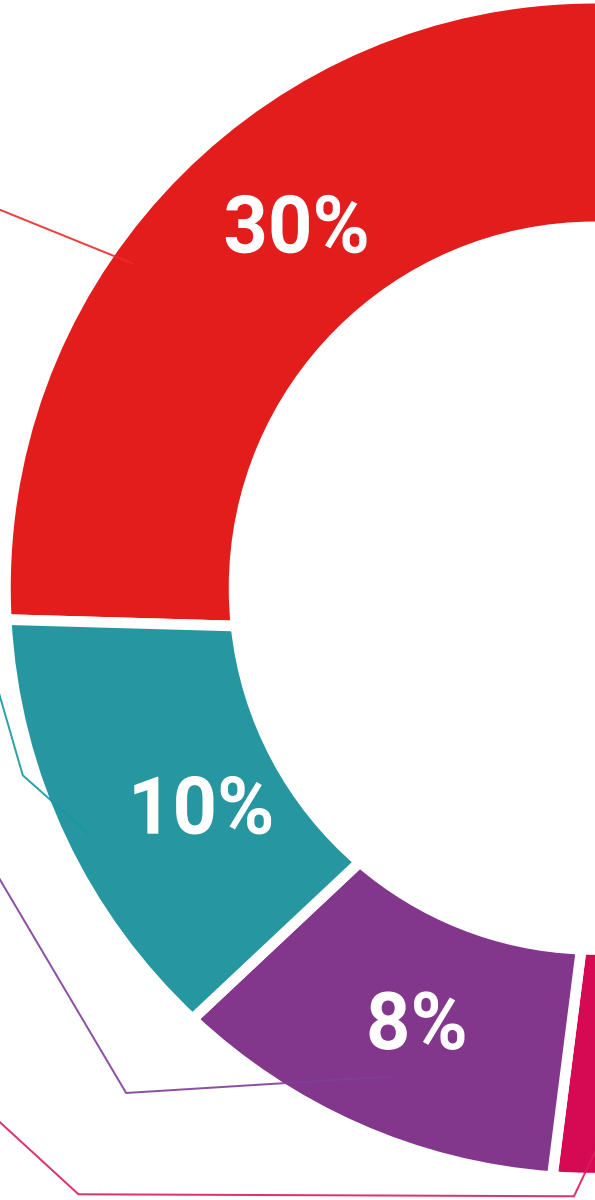
El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.

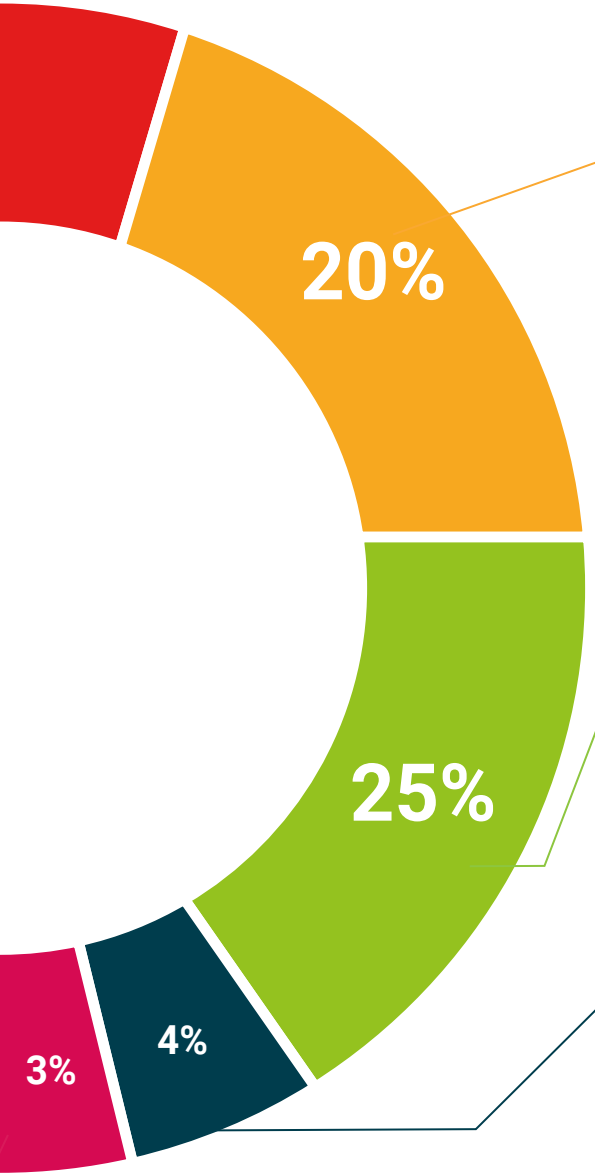
Prácticas de habilidades y competencias

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
Tutorías

A lo largo de este Ciclo de Grado Superior recibirás un acompañamiento constante por parte del profesorado. Así, disfrutarás de tutorías semanales de todos los módulos con clases magistrales, resolución de dudas y correcciones individuales y colectivas, obteniendo una orientación regular para alcanzar todos tus objetivos formativos.

Por tanto, a la innovadora metodología de aprendizaje online con la que se desarrolla este programa oficial se le une la gran oportunidad de contar con un apoyo personalizado a lo largo de todo el plan de estudios.

Todo ello, con la máxima garantía y excelencia asegurándonos de ofrecerte una tutorización predominantemente individualizada y ajustada a tus necesidades académicas.

"Tendrás acceso a diversas tutorías en las que recibirás un acompañamiento personalizado y adaptado a tus necesidades formativas"

Las tutorías podrán ser de carácter presencial o de carácter no presencial, individuales o colectivas y siempre serán de asistencia voluntaria.

Acompañamiento personalizado

Disfrutarás de un acompañamiento continuo y personalizado por parte del profesorado de este programa académico, quienes tendrán en cuenta tus circunstancias personales para adaptarse a tus necesidades formativas y laborales mediante las diferentes tutorías ofrecidas a lo largo del curso.

Tutoría Inicial

Coincidiendo con la fecha de inicio de cada módulo el tutor realizará la Tutoría Inicial donde presentará los contenidos, las actividades y los criterios de evaluación y calificación del módulo. Si no puedes asistir por cualquier motivo, podrás solicitar una tutoría individual para obtener la información de la tutoría inicial.

Tutorías Individuales

Constituyen el mayor peso dentro de nuestra propuesta, ya que consideramos que, mediante un seguimiento personalizado, el docente-tutor conocerá el momento de aprendizaje exacto de cada alumno.

Tutorías colectivas

Las tutorías colectivas servirán para poner en común aspectos generales, teóricos y prácticos del Ciclo de Grado Superior. En caso de que no puedas estar presente en las tutorías colectivas, tendrás acceso a ellas a posteriori en la plataforma virtual para que las consultes cuando y cuantas veces lo necesites.

Tutorías presenciales

Si lo deseas, tienes la oportunidad de realizar tutorías colectivas y presenciales donde podrás asistir voluntariamente al centro y realizar actividades prácticas relacionadas con los resultados de aprendizaje, disponiendo del profesor tutor, uso de material o el equipamiento de las instalaciones del centro.

"Disfruta de la oportunidad de asistir voluntariamente a tutorías presenciales en un centro con los mejores recursos prácticos y de aprendizaje"

12

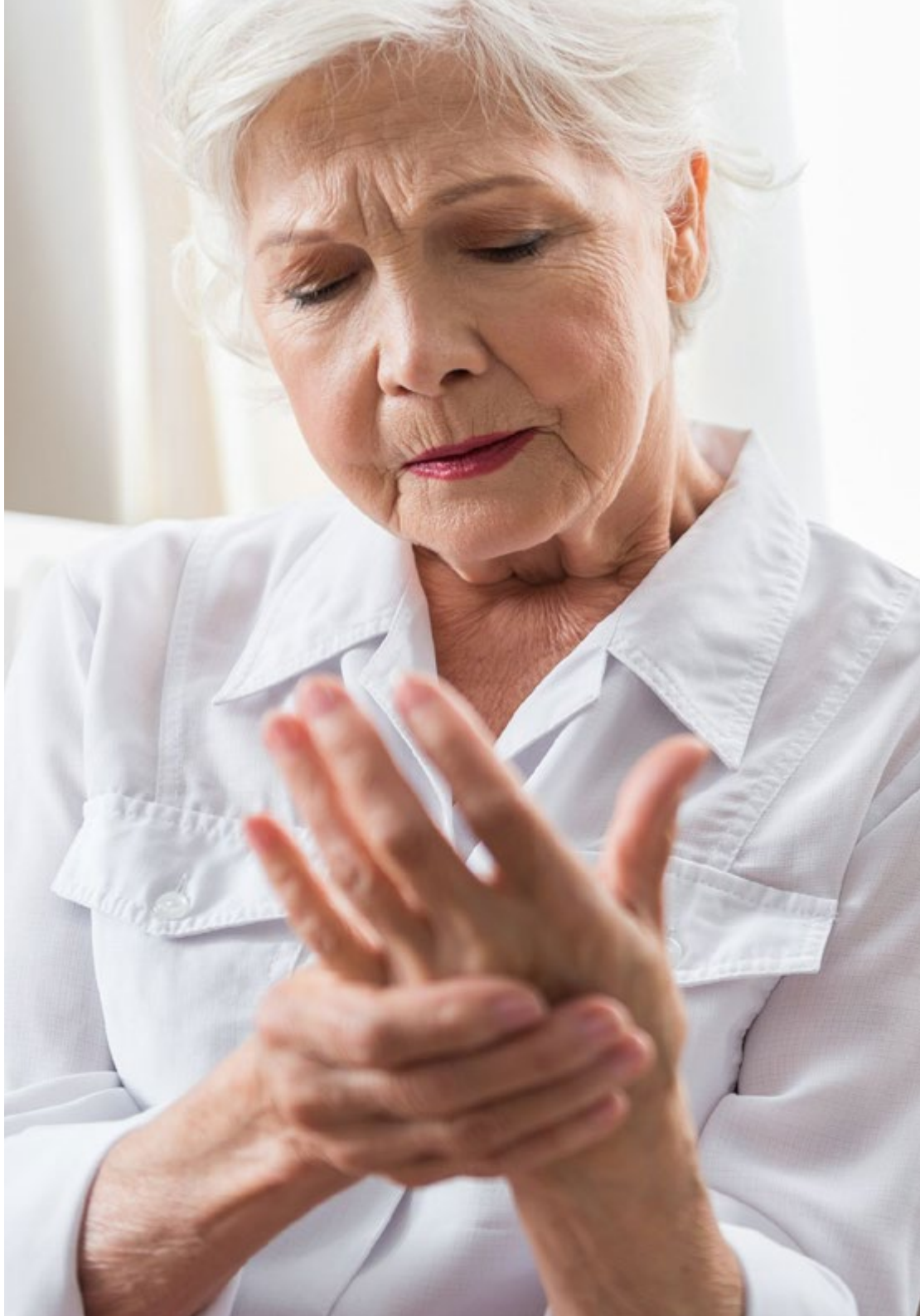
Evaluación y exámenes

Las evaluaciones ordinarias se llevarán a cabo de forma online y de manera habitual durante todo el curso. Estas se desarrollarán en el campus virtual donde se albergan el resto de los contenidos de cada uno de los módulos.

Así mismo, y al tratarse de un Ciclo de Grado Superior Oficial, la realización de exámenes finales presenciales será obligatoria. La superación de estos exámenes conduce a la obtención de un título oficial de Formación Profesional. Las pruebas presenciales garantizaran que has alcanzados los aprendizajes necesarios para desarrollar tu profesión de Técnico Superior. A lo largo del curso en TECH podrás realizar simulacros online de examen diseñados con la última tecnología educativa.

Además, los contenidos y el método de aprendizaje con los que se desarrolla este programa están especialmente pensados para que alcances los objetivos académicos, por lo que cuentas con la garantía de recibir un aprendizaje óptimo que te guiará hacia la obtención del título oficial.

"TECH FP te garantiza un aprendizaje global: contarás con los mejores contenidos y simulacros de evaluación para que puedas superar los exámenes. Así obtendrás tu título oficial"



Exámenes Presenciales

Tras la inscripción, tu tutor personal te informará de la fecha exacta en la que se realizarán las diferentes convocatorias de examen

Además, en el campus tendrás una Guía donde encontraras toda la información del desarrollo de tu curso y las fechas de los exámenes presenciales obligatorios

Estos exámenes presenciales se llevarán a cabo en el centro en el que te hayas inscrito

Cada año tendrás dos convocatorias:

- Una ordinaria que tendrá lugar la segunda quincena de mayo
- Otra extraordinaria que se realiza normalmente en junio y a la que solo asistirán aquellos alumnos que no consigan superar la primera convocatoria

En cada convocatoria se efectuará un examen por cada uno de los módulos del Ciclo de Grado Superior Oficial

Los exámenes se realizarán en 2 jornadas. Normalmente, en sábado y domingo

13

Titulación

El Ciclo de Grado Superior Oficial en Dietética, garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, un título de Técnico Superior en Dietética.

Tras la consecución del programa completo y superación de las evaluaciones, podrás solicitar tu título, expedido por la Administración Pública competente. Durante la tramitación del título obtendrás, además, un certificado de titulación.

Gracias a la alta calidad académica del programa, la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid concedió la autorización oficial de estudios el día 22/05/2023 a través de la Orden 1234567890.

Este título tiene carácter de validez oficial en todo el territorio español y faculta al egresado para ejercer los derechos que a este título otorgan la legislación y disposiciones oficiales vigentes.

Si tiene cualquier duda puede dirigirse a su asesor académico o directamente al departamento de atención al alumno, a través de este correo electrónico: informacion@tech-fp.com

Título: **Técnico en Dietética**

Modalidad: **Online**

N.º Orden: **1234567890**

Fecha de la Orden: **22/05/2023**

N.º Horas Lectivas: **2.000**

Duración: **2 años**

España

Felipe VI, Rey de España

Comunidad de Madrid

y en su nombre

El Consejero de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía de la Comunidad de Madrid

Considera que, conforme a las disposiciones y circunstancias prevenidas por la legislación vigente,

Don Nombre Apellido Apellido

nacido el día dd de mes de aaaa en CIUDAD, de nacionalidad NACIONALIDAD, con DNI 99999999, ha superado los estudios regulados en el Real Decreto 1691/2007, de 14 de diciembre y en el Decreto 34/2009, de 2 de abril, en el Centro Privado de Formación Profesional específica "Tech Formación Profesional" código 28999999 en junio de 2021 con la calificación de 8,44, expide a su favor el presente

Título de Técnico Superior en Dietética

con carácter oficial y validez en todo el territorio español, que le faculta para ejercer los derechos que a este título otorgan las disposiciones vigentes.

Madrid, a 99 de mes de aaaa

El interesado, | *Consejero de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía,* | *El Secretario General Técnico,*

D. Enrique Matías Ossorio Crespo | *Dña. Mar Pérez Merino*

CM-X-000000

Registro Autonómico de Títulos: 000000000000
Registro Central de Títulos: 000000000000

Institución Oficial Certificada

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
Comunidad de Madrid

tech formación profesional

Ciclo de Grado Superior Oficial
Dietética

Familia: **Sanidad**

Modalidad: **Online**

Duración: **2.000 horas**

Titulación: **Técnico Superior en Dietética**

Ciclo de Grado Superior Oficial
Dietética

tech formación profesional