Técnico superior en dietética

Técnico superior en dietética

Duración: 2000 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Titulación:

PREPARACIÓN DE PRUEBAS LIBRES PARA OBTENER LA TITULACIÓN OFICIAL

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Programa:

TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

La preocupación por la alimentación es cada vez mayor y más importante. Actualmente, el concepto “comer bien” ha evolucionado y se entiende como sinónimo de “comer de forma sana y equilibrada”. Además del interés de las personas por cuidar su dieta, la necesidad de adecuar la alimentación a las necesidades de la persona puede darse en múltiples escenarios: dietas pensadas para niños y comedores de estudiantes, deportistas, personas de la tercera edad, centros hospitalarios, profesionales con necesidades especiales, etc.

Por otro lado, existe una serie de necesidades vinculadas a la alimentación, como, por ejemplo, el control de los alimentos, su manipulación, su conservación o su transformación. Por esta razón, se hace necesario especializar los perfiles profesionales, ofreciendo en este caso una formación con una marcada demanda en el ámbito laboral, que permite al alumno acceder a un puesto de trabajo con una alta cualificación profesional.

Ahora, con Campus Superior de Formación, tienes por fin la posibilidad de realizar el novedoso y actualizado curso de Técnico Superior en Dietética, que te prepara para poder realizar las pruebas libres de FP en virtud del

© icaformación2024

Real Decreto 1538/2006, de 30 de diciembre, que regula la FP a partir de 2007. Para poder acceder a dichas pruebas, los requisitos que debes cumplir son tener 18 años y estar en posesión de una de las siguientes titulaciones:

- Título de Bachillerato.
- Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato.
- Haber superado el Curso de Orientación Universitaria.

DESTINATARIOS

Todas aquellas personas que quieran adquirir una formación sólida para desarrollar su actividad en cualquier tipo de empresas o servicios entre cuyas actividades se halle la de preelaborar, elaborar, cocinar, suministrar o servir alimentos y bebidas.

Todas aquellas personas que quieran desarrollar la actividad descrita en empresas dedicadas principalmente al servicio de la restauración y la hostelería, o en servicios que se presten en comedores infantiles, estudiantiles y universitarios, hospitales, residencias geriátricas y centros de día, gimnasios e instalaciones deportivas, explotación industriales o comedores laborales, etc..

Todas aquellas personas cuyo interés consista en la adaptación de la dietética a las necesidades especiales en virtud de patologías concretas.

Todas aquellas personas cuya actividad esté vinculada al control de la conservación, manipulación y transformación de alimentos para consumo humano.

Todas aquellas personas descritas anteriormente, que desarrollen las actividades en atención primaria o en los

© icaformación2024

servicios generales de promoción de la salud, así como en los sectores de hostelería, restauración e industrias alimentarias.

Todas aquellas personas que no pertenezcan a este ámbito pero estén interesadas en él y quieran adquirir una formación sólida que les permita desarrollar las funciones propias de este perfil.

OBJETIVOS

Con este curso, el alumno podrá adquirir las competencias necesarias para:

- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos en función de sus necesidades nutricionales.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos en función de sus patologías específicas.
- Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.
- Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.
- Promover la salud de las personas y de la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.
- La promoción de la salud y la higiene alimentaria.

PROGRAMA

© icaformación2024

Este curso consta de un total de nueve Unidades Didácticas, que configuran el itinerario formativo completo para la especialidad de Técnico Superior en Dietética. El curso tiene una duración de 2.000 horas, que pueden pautarse al ritmo de estudio de cada alumno.

BLOQUE TEMÁTICO Nº 1: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA EN LA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA.

BLOQUE TEMÁTICO Nº 2: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA.

BLOQUE TEMÁTICO Nº 3: DIETOTERAPIA.

BLOQUE TEMÁTICO Nº 4: CONTROL ALIMENTARIO.

BLOQUE TEMÁTICO Nº 5: MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA.

BLOQUE TEMÁTICO Nº 6: EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN PARA LA SALUD.

BLOQUE TEMÁTICO Nº 7: FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA.

BLOQUE TEMÁTICO Nº8: RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO.

BLOQUE TEMÁTICO Nº 9: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (FOL).

PRÁCTICAS

Al finalizar la formación teórica el centro proporcionará la incorporación del alumno en prácticas en una empresa en la que pueda aplicar los conocimientos teóricos aprendidos.

Finalizado este periodo el centro extenderá el consiguiente CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO DE LAS PRÁCTICAS en el que figurara la valoración obtenida, así como el número de horas prácticas realizadas en la empresa.

TITULACIÓN

© icaformación2024

Al finalizar el aprendizaje, el Alumno habrá recibido una preparación que le capacita para la adquisición del **TÍTULO DE**:

TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA*

*Una vez realizadas las Pruebas Libres que se convocan en las distintas COMUNIDADES AUTÓNOMAS.

© icaformación2024