



Curso ICA de:

TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

En una sociedad como la actual, en la que la salud, la calidad de vida y la atención a las personas son crecientes, la atención que se presta a la alimentación es cada vez mayor.

El control de los alimentos que componen la dieta personal se ha convertido en una disciplina relevante. Comer adecuadamente supone hacerlo de forma equilibrada y sana, y de forma acorde las necesidades.

Detectar las necesidades personales, por tanto, se ha convertido en la labor relevante del dietista. Son muchos los entornos en los que puede detectarse necesidades distintas: dietas para niños en comedores escolares, dietas para deportistas en un servicio de comedor de unas instalaciones deportivas, dietas para una residencia geriátrica, o unas instalaciones hospitalarias, etc.

La actividad del dietista no termina en detectar necesidades nutricionales y confeccionar la dieta, sino también en valorar y aplicar determinadas actividades respecto a la alimentación, como es el control de los alimentos, su manipulación, su transformación o su conservación.

Por ello, la figura del dietista se ha convertido en un perfil altamente especializado y necesario en todos aquellos ámbitos en los que es necesario determinar la alimentación adecuada que precisan los usuarios de un determinado servicio y atender a sus necesidades.

Ahora 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 previstas en el Real Decreto 1538, que regula la FP a partir del 2007.

Puedes acceder directamente a las pruebas cuando tengas 20 años y alguno de estos títulos o estudios:

- Título de Bachiller o Segundo de Bachillerato de cualquier modalidad de Bachillerato experimental.
- Título de Técnico Superior o Especialista.
- Haber superado el curso de Orientación Universitaria. (COU) o Preuniversitario.
- Estar en posesión de cualquier Titulación Universitaria o equivalente.
- Superar una prueba de acceso al ciclo formativo. Para presentarte tienes que tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico relacionado con el ciclo al que quieres acceder.
- Quienes tengan superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

OBJETIVOS:

Con este curso, podrás adquirir las competencias necesarias para:

- Confeccionar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos en función de sus necesidades nutricionales, actividad o enfermedades.
- Supervisar la composición cualitativa de los alimentos determinando su calidad higiénico-dietética.
- Supervisar la manipulación, transformación y conservación de los alimentos de consumo humano.
- Promover la salud de las personas y de los colectivos a través de la educación e higiene alimentarias.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?:

A todas aquellas personas que quieran adquirir una formación sólida para desarrollar su actividad en cualquier tipo de empresas o servicios, que exijan tareas de preelaboración, elaboración, conservación, manipulación, transformación, cocinado, suministro o servicio de alimentos y bebidas.

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

A todas aquellas personas cuya actividad esté vinculada al control de alimentos para consumo humano o a la adaptación de la dietética a las necesidades especiales en virtud de patologías concretas.

A todas las personas descritas anteriormente, que desarrollen las actividades en atención primaria o en los servicios generales de promoción de la salud.

A 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.

METODOLOGÍA:

Los cursos se estructuran en módulos y cada uno, a su vez, se divide en Unidades Didácticas, que conforman el contenido teórico-práctico del curso.

Cada módulo, tutorizado por un profesor especialista, combina los aspectos teóricos y prácticos de la materia, facilitándote el proceso de comprensión y aprendizaje. La evaluación es continua e individualizada, respetando tu ritmo de estudio, con el objetivo de superar con éxito el curso.

Con el fin de que el alumno pueda evaluar y valorar, en todo momento, su proceso de aprendizaje de forma personal y directa, a lo largo de las Unidades Didácticas, se incluyen Pruebas de Autoevaluación, cuyas soluciones aparecen al final del temario.

Además, cada Módulo cuenta con su correspondiente Prueba de Examen, que el alumno deberá superar.

Dispones también del Campus *online*, que es una potente herramienta de aprendizaje que te permitirá contar con materiales complementarios (glosarios técnicos y otros documentos necesarios), interactuar con profesores y otros compañeros, o realizar los exámenes de los módulos "en línea" con corrección inmediata.

Asimismo cuentas en todo momento con el apoyo del equipo psicopedagógico, que, a través de tutorías individuales, te asesora y proporciona las herramientas necesarias para obtener la máxima eficacia de tus capacidades personales, ayudándote además a resolver cualquier cuestión relacionada con la modalidad de estudio a distancia.

PROGRAMA:

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

Organización sanitaria general. Organización sanitaria específica. Gestión de existencias e inventarios. Aplicaciones informáticas. Calidad de la prestación del servicio.

MÓDULO Nº 2: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

Energía y requerimientos energéticos del ser humano. Procesos bioquímicos fundamentales de los principales. Nutrientes. Características bromatológicas de los alimentos. Necesidades y recomendaciones nutricionales. Valoración del estado nutricional de las persona. Digestión, absorción y metabolismo. Alimentación equilibrada. Alimentación colectiva. Aplicaciones informáticas.

MÓDULO Nº 3: DIETOTERAPIA

Conceptos y alcance de la dietoterapia. Dietas generales con características modificadas. Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas. Dietas en situaciones especiales.

MÓDULO Nº 4: CONTROL ALIMENTARIO

Reglamentación alimentaria. Calidad y características organolépticas de los alimentos. Agentes y mecanismos de transformación de los alimentos. Mecanismos de control y muestreo en alimentos. Calidad alimentaria. Análisis físico-químicos básicos de alimentos.

MÓDULO Nº 5: MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA

Microbiología y alimentos. Toxicología alimentaria. Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios. Procedimientos y métodos de manipulación de productos alimenticios. Principios de tecnología culinaria. Higiene y limpieza de instalaciones. Métodos de higienización de alimentos.

MÓDULO Nº 6: EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN PARA LA SALUD

La salud pública. Estudio e investigación del estado de salud de la población. Aplicaciones informáticas. Educación sanitaria.

MÓDULO Nº 7: FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA

Digestión, absorción y metabolismo. Fisiopatología de los procesos metabólicos. Fisiopatología de los síndromes constitucionales. Fisiopatología del aparato digestivo. Fisiopatología de otros aparatos y sistemas.

MÓDULO Nº 8: RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO

La comunicación en la empresa. Negociación y solución de problemas. Equipos de trabajo. La motivación.

MÓDULO Nº 9: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (FOL)

La integración en el mercado laboral. El mercado y los agentes económicos. Introducción al derecho. Derecho Laboral. El contrato de trabajo. Derechos y obligaciones. La suspensión y la extinción del contrato de trabajo. Regulación sindical. Representación de los trabajadores y conflictos laborales. Seguridad e higiene en el trabajo.

El curso tiene una duración de 1.600 horas.

PROFESORES Y ATENCIÓN PEDAGÓGICA:

Dispondrás de un tutor responsable del curso y especialista en la materia, que te atenderá para solucionar todas las dudas y cuestiones que puedan surgir a lo largo del curso. Si fuera necesario en tu proceso de aprendizaje, el tutor cuenta con otros tutores auxiliares responsables de otras áreas de conocimiento.

También dispondrás del apoyo de un pedagogo especialista en formación a distancia, para reforzar tu rendimiento, quien podrá ayudarte a resolver cualquier cuestión relacionada con los aspectos relativos a las técnicas de estudio.

TITULACIÓN:

Al finalizar los estudios, si apruebas el curso, obtendrás un diploma acreditando haber superado satisfactoriamente el curso preparatorio para el examen libre que permite obtener el título de "TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA" (*titulación oficial* de Formación Profesional homologada por el Ministerio de Educación, obteniéndose a través de presentación a las pruebas libres oficiales que se convocan en diferentes comunidades autónomas en virtud del Real Decreto 1538/2006, de 30 de diciembre, que regula la FP a partir de 2007).

SALIDAS PROFESIONALES:

El Técnico Superior en Dietética puede desarrollar sus competencias tanto en centros de hostelería o de industria alimentaria como de atención a determinados colectivos como, por ejemplo, centros de atención primaria, residencias, colegios, etc., a través de los siguientes perfiles:

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