

TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA DEPORTIVA (PREPARACIÓN ACCESO A LAS PRUEBAS LIBRES DE FP)

TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA DEPORTIVA (PREPARACIÓN ACCESO A LAS PRUEBAS LIBRES DE FP)

Duración: 2000 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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.

© icaformación2026

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.



© icaformación2026

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:

1. MÓDULO 1. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA A LA DIETÉTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN SANITARIA GENERAL

1. Introducción. Ley General de Sanidad
2. Estructura del sistema sanitario público en España. Niveles de asistencia
3. - Atención primaria
4. - Atención especializada
5. Tipos de prestaciones
6. Organización funcional y orgánica de los centros sanitarios
7. - Órganos de dirección de un hospital
8. - Órganos de dirección de un centro de salud
9. Salud pública
10. Salud comunitaria
11. Vías de atención sanitaria al paciente
12. - La petición de citas
13. - Consulta sin cita previa
14. - Visita domiciliaria
15. - Servicio de Urgencias
16. - Órdenes de prioridad en la atención

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN SANITARIA ESPECÍFICA

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética en el departamento de alimentación y nutrición en un hospital
3. - Pasos para realizar una evaluación dietética
4. - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
5. Evaluación clínica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE EXISTENCIAS E INVENTARIOS

1. El servicio de almacén de un hospital
2. - Tipos de almacenes sanitarios
3. - Aprovisionamiento
4. Funcionamiento del almacén
5. Material de almacenamiento sanitario
6. Inventario. Elaboración de fichas de almacén
7. Valoración de existencias
8. Almacenamiento del material sanitario
9. - Organización del almacén
10. Normas de seguridad e higiene en los almacenes sanitarios

© icaformación2026

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN/DOCUMENTACIÓN

1. Tipos de documentación sanitaria
2. - Características generales de la documentación sanitaria
3. Documentación clínica. Tramitación
4. - Documentos intrahospitalarios, prehospitalarios e intercentros
5. Documentos no clínicos
6. Operaciones de compraventa
7. Documentos mercantiles
8. - Tipos de documentos mercantiles
9. Presupuesto y pedido
10. Los impuestos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIONES INFORMÁTICAS

1. Informática en la sanidad
2. Archivistas y nuevas tecnologías
3. La historia clínica informatizada
4. - La historia clínica digital del Sistema Nacional de Salud
5. Gestión de fichero de pacientes y de historias clínicas
6. Gestión de la facturación. Gestión del almacén

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PROCESO DE ATENCIÓN O PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. Atención al paciente o usuario en la prestación del servicio
2. Técnicas de comunicación y atención al paciente
3. Normativa aplicable relativa a la atención del paciente
4. Asesoría dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CALIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O DEL PRODUCTO

1. Garantía de calidad y planificación del control de calidad
2. La calidad de los servicios sanitarios
3. Evaluación de la calidad en el establecimiento ortoprotésico
4. Evaluación del paciente/usuario
5. Optimización del rendimiento del control de calidad
6. Normativa aplicable a la garantía de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONCEPTOS FUNDAMENTALES DE ECONOMÍA SANITARIA

1. Introducción al Derecho Sanitario
2. - Responsabilidad de los profesionales sanitarios. Conceptos y tipos
3. Salud y desarrollo económico
4. Los sistemas sanitarios
5. Clasificación de los Sistemas Sanitarios
6. Los Servicios Sanitarios
7. Los profesionales sanitarios
8. El Sistema Nacional de Salud

9. MÓDULO 2. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENERGÍA Y REQUERIMIENTOS ENERGÉTICOS DEL SER HUMANO

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Determinación del gasto energético
4. - Metabolismo basal
5. - Actividad física
6. - Acción dinámica específica (ADE)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS BIOQUÍMICOS FUNDAMENTALES DE LOS PRINCIPALES NUTRIENTES

1. Glúcidos
2. - Clasificación
3. - Funciones
4. - Metabolismo de los hidratos de carbono
5. Lípidos
6. - Funciones
7. - Clasificación
8. - Metabolismo lipídico
9. Proteínas
10. - Estructura de las proteínas
11. - Clasificación de las proteínas
12. - Funciones de las proteínas

© icaformación2026

13. - Metabolismo de las proteínas
14. - Necesidades de proteínas
15. Vitaminas
16. - Funciones
17. - Clasificación
18. - Necesidades reales y complejos vitamínicos
19. Minerales
20. - Clasificación
21. - Características generales de los minerales
22. - Funciones generales de los minerales
23. Agua
24. - Estructura del agua
25. - Propiedades del agua
26. - Funciones del agua
27. - El agua en el cuerpo humano

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERÍSTICAS BROMATOLÓGICAS DE LOS ALIMENTOS

1. Alimentos de origen animal
2. - Carne
3. - Huevos
4. - Pescado y mariscos
5. - Lácteos
6. Alimentos de origen vegetal
7. - Cereales y derivados
8. - Verduras y hortalizas
9. - Legumbres
10. - Frutas
11. - Frutos secos y semillas
12. Otros alimentos
13. - Aceites y grasas
14. - Azúcares dulces
15. - Alimentos transgénicos
16. - Bebidas
17. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional
18. - La subdivisión
19. - Procedimientos de combinación física
20. - Tratamientos por temperatura

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES Y RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

1. Valor energético de los alimentos
2. Ley de Isodinamia y Ley de Mínimos
3. Tabla de composición de los alimentos
4. - Qué son las tablas de composición de alimentos
5. - Tablas alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LAS PERSONAS

1. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
2. Evaluación antropométrica
3. - Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
4. - Medidas antropométricas
5. Evaluación bioquímica
6. - Parámetros a valorar
7. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y METABOLISMO

1. La digestión
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo
3. - Anatomía del aparato digestivo
4. Trastornos digestivos
5. - Trastornos que afectan al estómago y los intestinos
6. - Trastornos del páncreas, hígado y vesícula biliar
7. - Ayudemos a nuestro organismo
8. Reguladores de la digestión
9. Hiperpermeabilidad
10. Calorías

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA Y ESTADO FISIOLÓGICO

1. Necesidades energéticas totales según la FAO

© icaformación2026

2. - Correcciones
3. Valor calórico de los alimentos
4. Alimentación y dietas según el estado fisiológico

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ALIMENTACIÓN COLECTIVA
1. Nutrición y dietética aplicada a la cocina colectiva
2. Restauración colectiva: definición, tipología, características y legislación aplicable

3. MÓDULO 3. DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA
1. Introducción a la dietoterapia
2. Intervención dietética en casos patológicos
3. A modo de resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESNUTRICIÓN
1. Definición
2. Clasificación de desnutrición
3. Alteraciones relacionadas con la desnutrición
4. Síndrome de realimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBESIDAD
1. Introducción
2. Síndrome metabólico
3. Atención al paciente con exceso de peso
4. Pérdida de peso
5. Técnicas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIABETES MELLITUS
1. Concepto de diabetes
2. Metabolismo de los hidratos de carbono
3. Fisiopatología de la diabetes
4. Clasificación de la diabetes
5. Manifestaciones de la diabetes
6. Criterios de diagnóstico
7. Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
8. Tratamiento dietético
9. Complicaciones de la diabetes
10. Educación para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OSTEOPOROSIS
1. Concepto de osteoporosis
2. Fisiología del hueso
3. Diagnóstico
4. Etiología
5. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DISLIPEMIAS E HIPERLIPEMIAS
1. Concepto e introducción
2. Dislipemias e hiperlipemias
3. Epidemiología
4. Manifestaciones clínicas y diagnóstico
5. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CÁNCER
1. Introducción
2. Prevalencia de desnutrición en el paciente oncológico
3. Causas de desnutrición en el paciente oncológico
4. Valoración del estado nutricional en el paciente oncológico
5. Intervención nutricional en el paciente oncológico

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ENFERMEDAD RENAL
1. Anatomía e histología del riñón
2. Fisiología del riñón

© icaformación2026

3. Fisiopatología del riñón. Insuficiencia renal
4. Tratamiento dietético
5. Educación nutricional en la diálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Concepto e introducción
2. Fisiopatología de la alergia alimentaria
3. Manifestaciones clínicas de la alergia alimentaria
4. Intolerancia alimentaria
5. Diagnóstico de las alergias alimentarias
6. Tratamiento para las alergias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ENFERMEDAD CELÍACA

1. Concepto e introducción
2. Etiología de la enfermedad celíaca
3. Manifestaciones de la enfermedad celíaca
4. Criterios diagnósticos
5. Tratamiento
6. Puntos clave y recomendaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

1. Clasificación
2. Alimentación básica adaptada
3. Suplementos dietéticos
4. Nutrición enteral
5. Nutrición parenteral

6. MÓDULO 4. CONTROL ALIMENTARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGLAMENTACIÓN ALIMENTARIA

1. El Codex alimentarius
2. - Descripción del producto
3. Código alimentario Español
4. Tipos de contaminantes
5. Reglamentaciones técnico sanitarias

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS

1. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos
2. Control de calidad
3. Calidad en la industria alimentaria
4. - Concepto de peligro y riesgo alimentario
5. - Enfermedades transmitidas por los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. AGENTES Y MECANISMOS DE TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Transformaciones de los principales sistemas bioquímicos alimentarios durante los tratamientos
2. Alteraciones de los alimentos
3. Microorganismos de la descomposición de los alimentos
4. - Peligros biológicos de os microorganismos en la descomposición de alimentos
5. Contaminación de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE CONTROL Y MUESTREO EN ALIMENTOS

1. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
2. Prerrequisitos del APPCC
3. - Razones para la implantación de un sistema APPCC
4. Implantación del sistema
5. - Directrices de aplicación del sistema APPCC
6. - Aplicación de los principios del sistema APPCC
7. - Etapas de un sistema APPCC
8. - Ventajas e inconvenientes del Sistema APPCC
9. Muestreos y alteraciones bromatológicas de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS BÁSICOS DE ALIMENTOS (IN SITU)

1. La física y la química en la industria alimentaria
2. Trazabilidad y seguridad alimentaria
3. - Responsabilidades

© icaformación2026

4. - Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
5. Biotecnología y alimentos prebióticos, probióticos, simbióticos y enriquecidos
6. - Microorganismos y alimentos fermentados
7. - Uso de microorganismos fermentadores
8. - Biotecnología de probióticos
9. - Biotecnología de prebióticos
10. - Biotecnología en alimentos simbióticos
11. - Biotecnología en alimentos enriquecidos
12. Contaminación de alimentos mediante microrganismos y su control
13. - Origen de la contaminación de los alimentos
14. - Técnicas de conservación de alimentos
15. Técnicas bioquímicas para garantizar la seguridad alimentaria

16. MÓDULO 5. MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MICROBIOLOGÍA Y ALIMENTOS

1. Microorganismos habituales presentes en los alimentos
2. Bacterias patógenas y enfermedades transmisibles en los alimentos
3. - Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
4. Temperatura y aditivos para la conservación de alimentos
5. - Técnicas de conservación basadas en la temperatura
6. - Conservación con aditivos
7. Bacterias entéricas indicadoras de contaminación fecales
8. Legislación alimentaria
9. - Legislación
10. Normas microbiológicas
11. - Criterios Microbiológicos de la legislación nacional
12. Reglamentación técnico sanitaria
13. Microbiología alimentaria
14. - Microbios como alimento
15. - Biomoléculas
16. - Edulcorantes
17. - ¿Es malo comer microorganismos?
18. Usos de microorganismos fermentadores

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

1. Intoxicaciones alimentarias
2. Mantenimiento de la seguridad alimentaria
3. - Componentes del alimento
4. - Compuestos xenobióticos
5. - Agentes infecciosos
6. - Biotoxinas
7. - Tóxicos que aparecen durante el procesamiento de alimentos
8. Aplicaciones en la seguridad alimentaria
9. Uso de aditivos para la conservación
10. - Características
11. - Actuación en los procesos y productos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Métodos de conservación: técnicas de destrucción de gérmenes
2. Operaciones y fases necesarias
3. Sistemas de conservación
4. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento
5. - Cámaras frigoríficas de verduras
6. - Cámara y timbres de pescados
7. - Cámaras y timbres de productos cárnicos
8. - Cámara de productos lácteos
9. - Congeladores
10. - Almacenes de productos no perecederos o economato
11. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
12. - Envases metálicos: aluminio, hojalata. Constitución y propiedades
13. - Envases de vidrio y cerámica: Propiedades. Tipos: frascos, botellas y garrafas
14. - Envases de papel y cartón: Propiedades. Tipos: brik, cartones y papel
15. - Envases de materiales plásticos y complejos: Naturaleza y propiedades. Tipos: bolsas, bolsas microperforadas, bandejas, flexibles esterilizados, termoformados

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Procedimientos de preelaboración
2. - Verduras
3. - Pescados
4. - Mariscos

© icaformación2026

5. - Carnes
6. Procedimientos de elaboración
7. - Clases de procesos, técnicas y métodos
8. Regeneración de productos alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRINCIPIOS DE TECNOLOGÍA CULINARIA

1. Tecnología culinaria
2. - Las tecnologías culinarias a lo largo de la historia
3. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
4. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones
5. Especificidades en la restauración colectiva
6. - Caracterización

UNIDAD DIDÁCTICA 6. HIGIENE Y LIMPIEZA DE INSTALACIONES

1. Conocimiento de los equipos
2. Conocimiento de las Instalaciones
3. Conocimientos de las herramientas
4. Realización de la desinfección en el área de trabajo
5. - Medidas de seguridad a la hora de limpiar
6. - Sistemas de limpieza para cada máquina
7. - Utilización de productos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MÉTODOS DE HIGIENIZACIÓN DE ALIMENTOS

1. Métodos de conservación: físicos y químicos
2. - Métodos de conservación físicos
3. - Métodos de conservación químicos
4. Equipos asociados
5. E. Congeladores
6. Limpieza de equipos de conservación

7. MÓDULO 6. EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN PARA LA SALUD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SALUD PÚBLICA

1. Concepto de Salud y Enfermedad
2. - Salud
3. La importancia de la salud Pública
4. Salud Comunitaria
5. - Etapas de la enfermedad y niveles de prevención
6. Determinantes de salud
7. - Modelo de Laframboise o Lalonde
8. - Esquema de Tarlov
9. - Dahlgren y Whitehead
10. - Determinantes de los determinantes de salud
11. Indicadores de salud

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTUDIO DE LA POBLACIÓN

1. Demografía
2. Demografía estática
3. Demografía dinámica
4. - Principales indicadores básicos demográficos
5. Fuentes de información demográfica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EPIDEMIOLOGÍA

1. Definición de epidemiología
2. - Método epidemiológico
3. Epidemiología descriptiva
4. - Definición de la población de interés
5. - Definición de los problemas de interés y cómo se van a medir
6. - Construcción de variables de estudio
7. - Medir la frecuencia de esos fenómenos en las poblaciones
8. - Incidencia y Prevalencia
9. - Estudiar la distribución de la frecuencia de esos fenómenos
10. Factores de riesgo
11. - Riesgos sinérgicos y riesgos competitivos
12. - Cálculo de porcentajes de riesgo absoluto y riesgo relativo
13. Epidemiología analítica
14. - Modelo determinista de causalidad
15. - Modelo probabilístico de causa

© icaformación2026

16. - Modelo determinista modificado

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIO AMBIENTE SOCIAL COMO FACTOR INFLUYENTE EN EL ESTADO DE SALUD

1. Perspectiva sociológica
2. - Principales paradigmas del pensamiento sociológico
3. - Sociedad
4. El proceso de socialización y cultura
5. - Componentes de la cultura
6. - Diversidad cultural
7. - Proceso de socialización
8. Organizaciones y estratificación social
9. - Organizaciones formales
10. - Estratificación social
11. Clases sociales y desigualdad
12. - Tipos de clase social
13. - Movilidad social
14. - Pobreza
15. - Pautas de interacción étnico-raciales
16. Interpretaciones culturales en género
17. - Socialización de género
18. - Género y organización social
19. Familia
20. - Indicadores de salud familiar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TECNOLOGÍA EDUCATIVA

1. Concepto de Tecnología Educativa
2. - Evolución del concepto de Tecnología Educativa
3. - Visión actual de la Tecnología Educativa
4. Fundamentos de la Tecnología Educativa
5. Vertiente de desarrollo de la Tecnología Educativa
6. Ámbitos de trabajo en Tecnología Educativa
7. Los medios audiovisuales
8. Derecho de la información en el mundo audiovisual

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN SOCIAL. CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

1. Identificación de métodos y técnicas para la obtención de información (cuantitativa y cualitativa)
2. - Observación
3. - Desarrollo de encuestas
4. - Gestión de la documentación asociada
5. Aplicación de métodos y técnicas para el análisis de datos
6. - Análisis e interpretación de datos en la investigación social
7. Procedimiento de presentación de resultados
8. - Ficha de identificación
9. - Registro de una entrevista
10. - Informe de seguimiento
11. - Informes sociales (a nivel individual; a nivel grupal -informe y crónica-, a nivel comunitario)
12. Proceso de investigación social
13. - Identificación de las fases y niveles en los procesos de investigación social: nivel descriptivo, nivel de clasificación, nivel explicativo
14. - Fases de la investigación social: organización del trabajo; fase exploratoria; diseño de la investigación; trabajo de campo, trabajo de gabinete
15. Proceso de investigación-acción participativa
16. - Contextualización de la investigación-acción participativa
17. - Tipologías de la investigación-acción participativa
18. - Aplicación de principios éticos dentro de la investigación-acción participativa
19. - Identificación de las fases del proceso de la investigación-acción participativa
20. - Procedimientos e instrumentos de recogida de datos de la investigación-acción participativa
21. Procesos de intervención social
22. - Sistemática de actuación en la intervención social
23. - Identificación de problemas y necesidades dentro de la intervención social
24. - Identificación de necesidades y demandas
25. - Análisis de los factores de riesgo y factores de protección
26. - Detección de necesidades específicas de colectivos sociales en situación de vulnerabilidad
27. La sociometría
28. - Test sociométrico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APLICACIONES INFORMÁTICAS

1. Qué es una base de datos
2. Entrada y salida de la aplicación de base de datos
3. La ventana de la aplicación base de datos
4. Elementos básicos de la base de datos

© icaformación2026

5. - Tablas
6. - Vistas o Consultas
7. - Formularios
8. - Informes o reports
9. Formas de creación de una base de datos
10. Apertura de una base de datos
11. Guardado de una base de datos
12. Cierre de una base de datos
13. Copia de seguridad de la base de datos
14. Herramientas de recuperación y mantenimiento de la base de datos
15. Concepto de registros y campos
16. Formas de creación de tablas
17. - Elementos de una tabla

18. MÓDULO 7. FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y METABOLISMO

1. El sistema digestivo
2. Componentes del sistema digestivo
3. El tracto digestivo. Movimientos
4. Absorción
5. - Hidratos de carbono o glúcidos
6. - Los lípidos
7. - Las proteínas
8. - Minerales
9. - Agua
10. El metabolismo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FISIOPATOLOGÍA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS

1. Metabolismo hidrocarbonado
2. - Determinaciones
3. - Patrones de alteración
4. Metabolismo lipídico y de lipoproteínas
5. - Determinaciones
6. - Patrones de alteración
7. Metabolismo proteico
8. - Determinaciones
9. - Patrones de alteración proteica
10. Metabolismo intermediario
11. - Determinaciones
12. - Patrones de alteración de estos metabolitos
13. Vitaminas. Tipos y aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOPATOLOGÍA DE LOS SÍNDROMES CONSTITUCIONALES

1. Tipos de inmunodeficiencia
2. - Primarias o congénitas
3. - Secundarias o adquiridas
4. Autoinmunidad
5. - Enfermedades autoinmunes
6. Síndrome infeccioso febril
7. Anticuerpo órgano específicos y no órgano específicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FISIOPATOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO

1. Anatomía del aparato digestivo
2. Principales patologías digestivas
3. - Trastornos que afectan al estómago y los intestinos
4. - Trastornos del páncreas, hígado y vesícula biliar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FISIOPATOLOGÍA DE OTROS APARATOS Y SISTEMAS

1. Fisiopatologías
2. - Fisiopatología del sistema cardiocirculatorio
3. - Fisiopatología del aparato respiratorio
4. - Fisiopatología del sistema nervioso
5. - Fisiopatología del sistema genito-urinario
6. - Fisiopatología del sistema endocrino
7. - Fisiopatología del sistema inmunitario. Alergología

8. MÓDULO 8. RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA COMUNICACIÓN EN LA EMPRESA

© icaformación2026

1. Las relaciones en la empresa: humanas y laborales
2. Comunicación oral de instrucciones para la consecución de objetivos
3. Tipos de comunicación interna en la empresa: Comunicación descendente, ascendente y horizontal
4. - Comunicación descendente
5. - Comunicación ascendente
6. - Comunicación horizontal
7. La imagen de la empresa en los procesos de información y comunicación
8. Redes de comunicación, canales y medios
9. Dificultades/barreras en la comunicación
10. Centralización y descentralización en la comunicación empresarial
11. Herramientas de comunicación interna y externa para el control de la información
12. - Herramientas de comunicación interna
13. - Herramientas de comunicación externa

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NEGOCIACIÓN

1. Concepto de negociación y sus elementos
2. Estrategias de negociación
3. Estilos de influencia
4. Los caminos de la negociación
5. Fases de la negociación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TOMA DE DECISIONES

1. Habilidades de resolución de problemas
2. Técnicas básicas de resolución de problemas
3. El análisis de decisiones
4. Toma de decisiones: el proceso de decisión y la toma de decisiones en grupo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTILOS DE MANDO

1. Dirección y/o liderazgo
2. Estilos de dirección
3. Teorías, enfoques de liderazgo
4. - Enfoques centrados en el líder
5. - Teorías situacionales o de contingencia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONDUCCIÓN/DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO

1. Dinamización y dirección de grupos
2. Claves de una reunión eficaz
3. - Claves para el éxito en la reunión
4. El objetivo de la reunión
5. El orden del día
6. Tipología de los participantes
7. Dinámica y dirección de grupos
8. Errores a evitar

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA MOTIVACIÓN EN EL ENTORNO LABORAL

1. La Motivación en el entorno laboral
2. Teorías sobre la motivación laboral: teorías centradas en el contenido y en el proceso
3. - Teorías centradas en el contenido
4. - Teorías centradas en el proceso
5. El líder motivador: Evaluación, diagnóstico y técnicas de motivación
6. - Evaluación y diagnóstico de la motivación
7. - Técnicas de motivación
8. La satisfacción laboral: actitudes y conducta
9. - La conducta del individuo y la satisfacción laboral

10. MÓDULO 9. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL DERECHO DEL TRABAJO

1. Introducción
2. Principios inspiradores del Derecho del Trabajo
3. Normas Internacionales Laborales
4. Normas Comunitarias Laborales
5. La Constitución Española y el mundo laboral
6. Leyes laborales
7. Decretos legislativos laborales
8. Decretos leyes laborales
9. Los Reglamentos
10. Costumbre laboral

11. Condición más beneficiosa de origen contractual
12. Fuentes profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONFLICTOS DE TRABAJO

1. La naturaleza del conflicto laboral
2. Procedimiento administrativo de solución de conflictos colectivos
3. Procedimientos extrajudiciales de solución de conflictos colectivos
4. Procedimiento judicial de solución de conflictos colectivos
5. Ordenación de los procedimientos de presión colectiva o conflictos colectivos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTRATOS (I). LA RELACIÓN LABORAL

1. El contrato de trabajo
2. Las empresas de trabajo temporal (ETT)
3. Tiempo de trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTRATOS (II). MODALIDADES DE CONTRATACIÓN

1. Tipologías y modalidades de contrato de trabajo
2. Contratos indefinidos
3. Contratos formativos
4. Otros contratos temporales
5. Contratos para personas con discapacidad
6. Otros tipos de contrato
7. Modificaciones sustanciales del contrato de trabajo
8. Ineficacia, suspensión y extinción del contrato de trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA SEGURIDAD SOCIAL

1. Introducción. El Sistema de la Seguridad Social
2. Campo de aplicación del sistema de Seguridad Social
3. Regímenes de la Seguridad Social
4. Sistemas especiales de la Seguridad Social
5. Altas y bajas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE LA ACTIVIDAD EN EMPRESAS

1. Variables que intervienen en la optimización de recursos
2. Los indicadores cuantitativos de control, a través del Cuadro de Mando Integral
3. Otros indicadores internos
4. La mejora continua de procesos como estrategia competitiva

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INICIO DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA EN EMPRESAS

1. Trámites de constitución según la forma jurídica
2. La seguridad social
3. Organismos públicos relacionados con la constitución, puesta en marcha y modificación de las circunstancias jurídicas de pequeños negocios o microempresas
4. Los registros de propiedad y sus funciones
5. Los seguros de responsabilidad civil en pequeños negocios o microempresas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONCEPTOS BÁSICOS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de Riesgo. Conceptos fundamentales
2. Daños para la salud. Accidente de trabajo y enfermedad profesional
3. Efectos en la productividad de las condiciones de trabajo y salud. La calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LAS TÉCNICAS DE BÚSQUEDA DE EMPLEO

1. Cómo analizar las ofertas de trabajo
2. Cómo ofrecerse a una empresa
3. Cómo hacer una carta de presentación
4. El Curriculum Vitae
5. Las Pruebas Psicotécnicas
6. Dinámicas de grupo

7. MÓDULO 10. ENFOQUE ESPECÍFICO: NUTRICIÓN DEPORTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MIOLOGÍA APLICADA

1. Introducción a la Miología
2. Tipos de Tejido Muscular
3. Características del tejido muscular

© icaformación2026

4. El Músculo Esquelético
5. Uniones musculares
6. Tono y fuerza muscular
7. La contracción muscular

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE NUTRIENTES EN EL EJERCICIO

1. Utilización de energía por el músculo
2. Utilización de los hidratos de carbono en el ejercicio
3. Utilización de la grasa en el ejercicio
4. Utilización de las proteínas en el ejercicio
5. Vitaminas y ejercicio
6. Minerales y ejercicio
7. Agua y ejercicio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLOGÍA DEL EJERCICIO FÍSICO

1. Introducción a la fisiología del ejercicio
2. Ejercicio físico
3. Adaptaciones orgánicas en el ejercicio
4. La fatiga

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HIDRATACIÓN Y DEPORTE

1. Introducción
2. Formas de ingresar y eliminar agua del organismo
3. Funciones del agua en el organismo relacionadas con la actividad física
4. Reposición de líquidos y electrolitos
5. Reposición de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos
6. Bebidas para deportistas
7. Efectos de la hipertermia y la deshidratación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE

1. Concepto
2. Ayudas ergogénicas de tipo lipídico y sustancias relacionadas
3. Ayudas ergogénicas de tipo proteico, aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas
4. Vitaminas y minerales
5. Bicarbonato y otros tampones
6. Otras ayudas ergogénicas
7. Dopaje

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PAUTAS NUTRICIONALES EN EL DEPORTE

1. Introducción
2. Gasto calórico
3. Hidratos de carbono
4. Grasas
5. Proteínas
6. Pautas nutricionales para el entrenamiento de hipertrofia:

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ACTIVIDAD FÍSICA EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

1. Actividad física en la niñez
2. Actividad física en la adolescencia
3. Actividad física en la edad adulta
4. Actividad física en la tercera edad

© icaformación2026