

DIETÉTICA

ESTE TÍTULO PREPARA PARA:

- Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad / gabinete.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.
- 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.

¿QUÉ NECESITAS PARA ACCEDER?

- Para acceder a este Ciclo Formativo es necesario estar en posesión del título de Bachillerato, FP de Segundo Grado, Curso de Orientación Universitaria o haber superado una prueba de acceso.

Más info: www.santamariadelosangeles.es

COOPERATIVA DE ENSEÑANZA



Escuela de Formación Profesional Santa María de los Ángeles S.C.A.
Plaza de Pio XII nº 2 | 29007 Málaga (Málaga) | Tel: (0034) 952 30 81 48
www.santamariadelosangeles.es | cdp@santamariadelosangeles.es



ONLINE

Tu preocupación por la nutrición te puede llevar muy lejos, ¿por qué no estudias para dedicarte a ello?

Oye, ¡pues que buena idea! Pero, ¿dónde puedo estudiarlo?

En Santa María de los Ángeles se imparte el Ciclo formativo de:

Técnico superior en Diética ONLINE

¡Te encantará!

COOPERATIVA DE ENSEÑANZA



www.santamariadelosangeles.es



CICLO FORMATIVO DE
GRADO MEDIO



TÉCNICO
SUPERIOR EN

**DIETÉTICA
ONLINE**

ACCESO A OTRAS FORMACIONES

Permite acceder a Grados Universitarios de la rama de Ciencias de la Salud como: Grado en Medicina, Grado en Enfermería, Grado en Fisioterapia, Grado en Nutrición Humana y Dietética, Grado en Odontología, Grado en Farmacia, Grado en Veterinaria, Grado en Biotecnología, Grado en Podología, etc.



CONTENIDO DEL CICLO

El CFGS en Dietética es un Título Oficial de 2.000 horas que viene regulado en el decreto 39/1996 de 30 de Enero (BOJA Nº 61 de 25 Mayo de 1996). Nuestro centro está autorizado para impartir estos estudios a distancia según la Orden del 29 de Julio de 2008. (BOJA Nº 232 de 11 de Noviembre de 2008, pág. 48).

Esta modalidad ONLINE te permitirá adaptar el horario a tu tiempo, estudiar desde casa y marcar tú el ritmo: seleccionar los módulos que te interesan cada año. Para ello, contarás con una plataforma virtual con todos los recursos necesarios para tener el éxito en tus estudios.

En todo momento dispondrás del asesoramiento y apoyo del profesorado que te orientará y guiará en lo que necesites.

Al finalizar los módulos teóricos, podrás realizar el módulo de prácticas que te permitirá aplicar los conocimientos adquiridos. Dichas prácticas las realizarás en tu localidad.

MÓDULOS

- Alimentación Equilibrada
- Fisiopatología aplicada a la dietética
- Control Alimentario
- Relaciones en el entorno de trabajo
- Sector Sanitario Andaluz
- Formación y orientación laboral
- Dietoterapia
- Microbiología e Higiene alimentaria
- Educación sanitaria
- Organización del área de trabajo
- Proyecto integrado
- Formación en Centros de Trabajo

SALIDAS PROFESIONALES

Este profesional puede ejercer su actividad en los siguientes sectores: Sanidad, Servicios de restauración, Industria alimentaria, Laboratorios y Asociaciones.

Sanidad

- Atención primaria y comunitaria
- Unidades de apoyo: salud mental, pediatría, higiene, bucodental y geriatría
- Unidades de Salud Pública: higiene de los alimentos, promoción y educación sanitarias
- Servicios generales hospitalarios: unidades o servicios de dietética y nutrición

Asociaciones

- De familiares con patologías relacionadas con la alimentación: asociaciones de celíacos, diabéticos, obesidad, etc.

Servicios de restauración

- Cocina hospitalaria, empresas de catering, restaurantes y hoteles, comedores colectivos de guarderías, escolares, de empresa, residencias generales y geriátricas, etc.

Industria alimentaria

- Diseños de alimentos preparados y precocinados, promoción de productos alimentarios, control de calidad y control y formación de manipuladores

Laboratorios

- de Análisis Microbiológicos de Alimentos y elaboración de los Sistemas de Autocontrol

Más info: www.santamariadelosangeles.es