DIETÉTICA

ESTE TÍTULO TE CAPACITA PARA:

- Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad / gabinete.
- Elaborar v supervisar dietas adaptadas a personas v 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.

COOPERATIVA DE ENSEÑANZA



























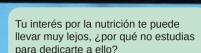




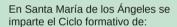








Ove, ¡pues que buena idea!



Diétetica

¡Te encantará!

COOPERATIVA DE ENSEÑANZA





www.santamariadelosangeles.es



CONTENIDO DEL CICLO

2 años académicos (2.000 horas)

Prácticas en Empresas (Segundo Curso) relacionadas con los sectores de: Sanidad, Servicios de Restauración, Laboratorios...

Posibilidad de Prácticas en el extranjero

1º CURSO

- Alimentación Equilibrada
- Fisiopatología aplicada a la dietética
- Control Alimentario
- Relaciones en el entorno de trabajo
- Sector Sanitario Andaluz
- Formación y orientación laboral

2° CURSO

- Dietoterapia
- Microbiología e Higiene alimentaria
- Educación sanitaria
- Organización del área de trabajo
- Proyecto integrado
- Formación en Centros de Trabajo

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR



DIETÉTICA

ACCESO A OTRAS FORMACIONES

Permite acceder a Grados Universitarios de la rama de Ciencias de la Salud como: Grado en Medicina, Grado en Eenfermería, 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.









SALIDAS PROFESIONALES

Este profesional ejerce su actividad tanto en hospitales públicos y privados en la parte sanitaría. También se incluye su labor en restauración, colegios, residencias generales y geriátricas, laboratorios, industrias alimentaria entre otras.

Otra de las salidas es crear y gestionar tu propio gabinete de nutrición.

Algunas de las profesiones:

- Dietista
- Responsable de alimentación en empresas de catering
- Técnico/a en higiene de los alimentos
- Consultor/a en alimentación
- Educador/a sanitario