

TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA (ENFOQUE ECOLÓGICO)



678,00 € - 915,00 €

Cada vez son más las personas que tienen interés en conocer todo lo relacionado con la dietética y la nutrición desde un enfoque más naturista, holístico e integrativo, ya que de esta forma no solamente podemos conocer qué es la alimentación, sino también cómo nos afecta desde una visión completa de la misma. A través del FP dietética natural el alumnado se capacitará para elaborar dietas adaptadas a personas y colectivos, y controlar la calidad de la alimentación humana, desde esta perspectiva naturista y holística, y desde el respeto por el medioambiente y el desarrollo sostenible. A través del presente curso se ofrece la formación de preparación para acceso a pruebas libres del grado en Dietética (Enfoque Ecológico)

Categorías: [Cursos online](#), [Dietética y Nutrición](#), [Sanidad dietética y nutrición](#) |

INFORMACIÓN

Duración

2000 h

Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN SANITARIA GENERAL

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN SANITARIA ESPECÍFICA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE EXISTENCIAS E INVENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN/DOCUMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIONES INFORMÁTICAS

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONCEPTOS FUNDAMENTALES DE ECONOMÍA SANITARIA

1. MÓDULO 2. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENERGÍA Y REQUERIMIENTOS ENERGÉTICOS DEL SER HUMANO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS BIOQUÍMICOS FUNDAMENTALES DE LOS PRINCIPALES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERÍSTICAS BROMATOLÓGICAS DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES Y RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LAS PERSONAS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y METABOLISMO

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA Y ESTADO FISIOLÓGICO

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ALIMENTACIÓN COLECTIVA

1. MÓDULO 3. DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESNUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBESIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIABETES MELLITUS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OSTEOPOROSIS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DISLIPEMIAS E HIPERLIPEMIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CÁNCER

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ENFERMEDAD RENAL

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ENFERMEDAD CELÍACA

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

1. MÓDULO 4. CONTROL ALIMENTARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGLAMENTACIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE CONTROL Y MUESTREO EN ALIMENTOS

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

1. MÓDULO 5. MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MICROBIOLOGÍA Y ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRINCIPIOS DE TECNOLOGÍA CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. HIGIENE Y LIMPIEZA DE INSTALACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MÉTODOS DE HIGIENIZACIÓN DE ALIMENTOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SALUD PÚBLICA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTUDIO DE LA POBLACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EPIDEMIOLOGÍA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TECNOLOGÍA EDUCATIVA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APLICACIONES INFORMÁTICAS

1. MÓDULO 7. FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y METABOLISMO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FISIOPATOLOGÍA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOPATOLOGÍA DE LOS SÍNDROMES CONSTITUCIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FISIOPATOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FISIOPATOLOGÍA DE OTROS APARATOS Y SISTEMAS

1. MÓDULO 8. RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA COMUNICACIÓN EN LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NEGOCIACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TOMA DE DECISIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTILOS DE MANDO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONDUCCIÓN/DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA MOTIVACIÓN EN EL ENTORNO LABORAL

1. MÓDULO 9. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUENTES DEL DERECHO LABORAL

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONFLICTOS DE TRABAJO

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMA DE LA SEGURIDAD SOCIAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INICIO DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA EN EMPRESAS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONCEPTOS BÁSICOS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LAS TÉCNICAS DE BÚSQUEDA DE EMPLEO

1. MÓDULO 10. ENFOQUE ESPECÍFICO: HERBODIETÉTICA Y FITOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA FITOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSTITUYENTES DE LAS PLANTAS MEDICINALES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS MEDICINALES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HERBODIETÉTICA (I)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HERBODIETÉTICA (II)