

TÉCNICO SUPERIOR EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



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 enfoque holístico e integrativo, de forma que podemos conocer cómo nos afecta la nutrición desde una visión completa de la misma. El papel que ocupa una alimentación correcta es cada vez más importante ya que comer sano y equilibrado es sinónimo de salud. A través del grado superior nutrición y dietética el alumnado se capacitará para elaborar dietas adaptadas a personas y colectivos, y controlar la calidad de la alimentación humana, desde esta perspectiva holística. Conocerá las bases de la dietética y la nutrición aplicada a las distintas etapas de la vida para asegurar una nutrición equilibrada, desde un conocimiento de los aspectos nutricionales de los distintos grupos de alimentos. A través del presente curso se ofrece la formación de preparación para acceso a pruebas libres del grado en Nutrición y Dietética

Categorías: [Cursos online](#), [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

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

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

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, prehospitales 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
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
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. PATOLOGÍAS DIGESTIVAS

1. Características del sistema digestivo
2. Microbiota intestinal. Características, funciones
3. Eje microbiota - cerebro
4. Disbiosis
5. Patologías digestivas
6. Trastorno de la función gastrointestinal.
7. Helicobacter Pylori y Gastritis crónica. Abordaje nutricional
8. Enfermedad inflamatoria intestinal. Abordaje nutricional
9. Sobrecimiento bacteriano (SIBO). Tratamiento nutricional
10. Síndrome de intestino permeable(SIP). Tratamiento nutricional
11. Síndrome de intestino irritable (SII). Tratamiento nutricional
12. Enfermedad de Crohn. Tratamiento nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISLIPEMIAS E HIPERLIPEMIAS

1. Concepto e introducción
2. Dislipemias e hiperlipemias
3. Epidemiología
4. Manifestaciones clínicas y diagnóstico
5. Pautas nutricionales

1. Introducción al eje Hipotálamo-Pituitaria-Tiroides (HPT)
2. Sintomatología de la alteración del tiroides
3. Hipotiroidismo y Hipertiroidismo
4. Requerimientos nutricionales y suplementación
5. Nutrición terapéutica en el tratamiento del tiroides

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENFERMEDAD RENAL

1. Anatomía y fisiología del riñón
2. Fisiopatología renal
3. Patologías renales
4. Tratamiento dietético en pre-diálisis
5. Tratamiento dietético en hemodialisis
6. Tratamiento dietético en Diálisis Peritoneal
7. Tratamiento dietético en trasplante
8. Técnicas culinarias en la alimentación del paciente renal
9. Ingesta de líquidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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 6. INTERACCIÓN FÁRMACO - DIETA

1. La interacción de los medicamentos
2. Los fármacos y la dieta
3. Interacción alimento-fármaco y fármaco-alimento
4. Recomendaciones para la prevención de interacciones

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN Y ANÁLISIS CLÍNICOS

1. Marcadores analíticos en sangre
2. Hemograma

3. Biomarcadores nutricionales: micronutrientes
4. Perfil cardiovascular
5. Biomarcadores de la inflamación
6. Marcadores analíticos en la orina

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ALIMENTACIÓN BÁSICA ADAPTADA

1. Clasificación
2. Alimentación básica adaptada
3. Suplementos dietéticos
4. Indicaciones de la nutrición artificial
5. Nutrición enteral
6. Nutrición parenteral

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EDUCACIÓN NUTRICIONAL Y ACOMPAÑAMIENTO PSICOLÓGICO DEL PACIENTE

1. Importancia de la educación nutricional
2. Vínculo entre emociones y alimentación
3. Acompañamiento psicológico del paciente

UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRIGENÉTICA Y NUTRIGENÓMICA: COMER PARA REGULAR NUESTRA EXPRESIÓN GÉNICA

1. Diferencias entre nutrigenética y nutrigenómica
2. Eres lo que comes: regulación de la expresión genética a través de la dieta
3. Variabilidad genética e importancia de personalizar las dietas
4. La nutrición como marcador en la evolución
5. 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 los 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
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 microorganismos 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
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
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
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

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. ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL SECTOR PRODUCTIVO Y DEFINICIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO

1. Oportunidades de empleo e inserción laboral
2. Requerimientos del mercado laboral vs. función pública
3. Actitudes y aptitudes para la actividad profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPETENCIAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Cultura preventiva en el ámbito laboral
2. Tipología de daños profesionales
3. Evaluación de riesgos y técnicas de prevención
4. Protocolos de actuación en emergencias
5. Derechos y deberes en prevención de riesgos
6. Gestión de la prevención en la empresa

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INVESTIGACIÓN Y REFLEXIÓN SOBRE ITINERARIOS ACADÉMICOS Y PROFESIONALES

1. Análisis del entorno sociolaboral actual
2. Identificación de itinerarios académicos y profesionales
3. Formación permanente y adaptación al cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANIFICACIÓN DE UN ITINERARIO PERSONALIZADO

1. Análisis de opciones educativas y profesionales

2. Evaluación de ventajas e inconvenientes
3. Toma de decisiones en el itinerario profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRATEGIAS DE ACCESO AL MERCADO DE TRABAJO POR CUENTA AJENA

1. Proceso de búsqueda de empleo
2. Fuentes de información para el empleo
3. Técnicas eficaces de búsqueda de empleo
4. Herramientas prácticas para la búsqueda de empleo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONOCIMIENTO DE LA RELACIÓN LABORAL Y NORMATIVA APLICABLE

1. Derechos y obligaciones laborales
2. Modalidades de contratación
3. Organización del trabajo y derechos asociados
4. Componentes del recibo de salario
5. Seguridad Social y recursos laborales
6. Prestaciones de la Seguridad Social

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DEL POTENCIAL PROFESIONAL Y DESARROLLO DE LA AUTOORIENTACIÓN

1. Autoevaluación de intereses y habilidades
2. Competencias personales y sociales para el empleo
3. Diseño de un proyecto profesional
4. Autoestima y búsqueda de empleo
5. Plan de acción para la mejora de la empleabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ESTRATEGIAS PARA EL APRENDIZAJE AUTÓNOMO Y USO DE TECNOLOGÍAS DIGITALES

1. Responsabilidad en el desarrollo profesional
2. Adaptación al entorno laboral
3. Configuración de un entorno personal de aprendizaje
4. Competencia digital y empleabilidad
5. Identidad digital y marca personal
6. Diseño de un plan de desarrollo individual
7. Aplicación de herramientas de aprendizaje autónomo

8. Optimización del entorno de aprendizaje para el desarrollo profesional
9. MÓDULO 10. ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD II

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICIACIÓN Y ESTRATEGIAS PARA PROCESOS SELECTIVOS DE EMPLEO

1. Técnicas de selección de personal en el sector
2. Estrategias de búsqueda de empleo
3. Superación de procesos selectivos en el sector privado y público
4. Construcción y proyección de la marca personal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y EMOCIONALES PARA LA EMPLEABILIDAD

1. Importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad
2. Trabajo en equipo y toma de decisiones
3. Técnicas y recursos de presentación y comunicación
4. Gestión del tiempo y programación de actividades
5. Estrategias de gestión emocional
6. Flexibilidad y actitud positiva ante conflictos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HABILIDADES EMPRENDEDORAS Y PROCESOS DE INNOVACIÓN

1. Concepto de innovación y sostenibilidad
2. Metodologías para emprender e innovar
3. Desarrollo de habilidades emprendedoras e intraemprendimiento
4. Trabajo colaborativo en procesos de innovación
5. Competencia digital para la innovación y modernización del sector
6. Integración de políticas de sostenibilidad en estrategias empresariales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IDENTIFICACIÓN Y VALIDACIÓN DE IDEAS EMPRENDEDORAS

1. Análisis de problemas y oportunidades emprendedoras
2. Proceso creativo para generar ideas de valor
3. Diseño de modelos de negocio y gestión
4. Valores éticos y sociales en el emprendimiento
5. Economía circular y economía del bien común
6. Análisis del entorno general y específico
7. Validación del perfil y problema del destinatario

8. Prototipado y validación de soluciones
9. Estrategias de marketing y comunicación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DESARROLLO DE UN PROYECTO EMPRENDEDOR

1. Conceptos básicos del emprendimiento e innovación social
2. Liderazgo ético y sostenible
3. Tecnología como motor del cambio productivo
4. Pensamiento de diseño para detectar necesidades
5. Diseño de modelos de negocio ecosociales y tecnológicos
6. Metas de desarrollo sostenible en modelos de negocio
7. Análisis de viabilidad del proyecto emprendedor
8. Opciones financieras socialmente responsables
9. Definición de agentes y participación en el proyecto
10. Actividades y cuestionario

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROYECTO FINAL INTEGRADO

1. Descripción del proyecto
2. Objetivos del proyecto
3. Metodología de trabajo
4. Recopilación y análisis de información del sector
5. Evaluación de riesgos y oportunidades
6. Diseño de un modelo de negocio innovador
7. Implementación de estrategias de marketing y comunicación
8. Presentación y defensa del proyecto
9. MÓDULO 11. DIGITALIZACIÓN APLICADA A LOS SECTORES PRODUCTIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIGITALIZACIÓN EN LOS SECTORES PRODUCTIVOS

1. Concepto de digitalización
2. Impacto de la digitalización en diversos sectores
3. Diferencias y similitudes entre entornos IT y OT
4. Conexión entre entornos IT y OT

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNDAMENTOS DE LA DIGITALIZACIÓN

1. Principios básicos de la digitalización

2. Tecnologías impulsoras de la digitalización
3. Impacto de la digitalización en la organización empresarial
4. Futuro de la digitalización en la industria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TECNOLOGÍAS HABILITADORAS DIGITALES (THD)

1. Identificación de tecnologías digitales
2. Aplicaciones de las THD en el desarrollo de productos y servicios
3. Impacto de las THD en la economía sostenible y eficiente
4. Nuevos mercados generados por las THD

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLOUD COMPUTING Y EDGE COMPUTING

1. Niveles y funciones de la nube
2. Conceptos de Edge, Fog y Mist Computing
3. Ventajas de la Cloud Computing en los sistemas conectados
4. Casos prácticos de implementación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIONES DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL (IA)

1. Fundamentos de la Inteligencia Artificial
2. IA en la automatización de procesos
3. Relación entre IA y Big Data
4. Sectores con alta implantación de IA
5. Desafíos éticos y legales de la IA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DATOS Y CIBERSEGURIDAD

1. Diferencias entre dato e información
2. Ciclo de vida del dato
3. Ciencia de datos: Big Data, Machine Learning y Deep Learning
4. Procedimientos de almacenaje y seguridad de datos
5. Estrategias de ciberseguridad en entornos digitales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROYECTO FINAL INTEGRADO

1. Planificación del proyecto de transformación digital
2. Descripción del proyecto
3. Objetivos del proyecto

4. Metodología del proyecto
5. Análisis del sector y diagnóstico inicial
6. Estrategias de implementación y seguimiento
7. Medición del impacto y evaluación del proyecto
8. Presentación y defensa del proyecto
9. MÓDULO 12. SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA SOSTENIBILIDAD EN EL SISTEMA PRODUCTIVO

1. Concepto de sostenibilidad
2. Principios del desarrollo sostenible
3. La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)
4. Impacto de la sostenibilidad en los sectores productivos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TECNOLOGÍAS SOSTENIBLES Y SU IMPLEMENTACIÓN

1. Tecnologías habilitadoras para la sostenibilidad
2. Aplicación de tecnologías sostenibles en la producción
3. Energías renovables y eficiencia energética
4. Economía circular: reducción, reutilización y reciclaje

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RECURSOS EFICIENCIA ENERGÉTICA

1. Gestión sostenible de recursos naturales
2. Técnicas de eficiencia energética en la industria
3. Medición y reducción de la huella de carbono
4. Estrategias de conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA Y ÉTICA EMPRESARIAL

1. Concepto de Responsabilidad Social Corporativa (RSC)
2. Prácticas de RSC en empresas productivas
3. Ética empresarial y transparencia
4. Normativas y certificaciones de sostenibilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INNOVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL PARA LA SOSTENIBILIDAD

1. Digitalización y su impacto en la sostenibilidad

2. Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC) sostenibles
3. Inteligencia Artificial y Big Data para la sostenibilidad
4. Internet de las Cosas (IoT) y su aplicación en la sostenibilidad
5. Actividades y cuestionario

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EVALUACIÓN Y MEJORA CONTINUA EN SOSTENIBILIDAD

1. Indicadores de sostenibilidad
2. Auditorías y evaluaciones de impacto ambiental
3. Estrategias de mejora continua en procesos productivos
4. Planes de acción y seguimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROYECTO FINAL INTEGRADO

1. Planificación del proyecto
2. Descripción del proyecto
3. Objetivos del proyecto
4. Metodología de trabajo
5. Análisis del sector y diagnóstico inicial
6. Estrategias de implementación y seguimiento
7. Medición del impacto y evaluación del proyecto
8. Presentación y defensa del proyecto
9. MÓDULO 13. INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MENSAJES ORALES

1. Obtención de información global y específica de conferencias y discursos
2. Estrategias para comprender e inferir significados no explícitos: ideas principales
3. Comprensión global de un mensaje
4. Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados
5. Identificación del propósito comunicativo de los elementos del discurso oral
6. Recursos gramaticales
7. Otros recursos lingüísticos
8. Diferentes acentos de lengua oral
9. Identificación de registros con mayor o menor grado de formalidad
10. Estrategias para comprender e inferir significados por el contexto

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTERPRETACIÓN DE MENSAJES ESCRITOS

1. Predicción de información a partir de elementos textuales y no textuales
2. Recursos digitales, informáticos y bibliográficos
3. Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax
4. Análisis de los errores más frecuentes
5. Identificación del propósito comunicativo
6. Recursos gramaticales
7. Relaciones lógicas
8. Relaciones temporales
9. Comprensión de sentidos implícitos, posturas o puntos de vista
10. Estrategias de lectura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCCIÓN DE MENSAJES ORALES

1. Registros utilizados en la emisión de mensajes orales según el grado de formalidad
2. Expresiones de uso frecuente e idiomáticas en el ámbito profesional
3. Recursos gramaticales
4. Otros recursos lingüísticos
5. Fonética
6. Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro
7. Conversaciones informales improvisadas
8. Recursos utilizados en la planificación del mensaje oral
9. Estrategias para participar y mantener la interacción y para negociar significados
10. Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra
11. Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, etc
12. Entonación como recurso de cohesión del texto oral

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EMISIÓN DE TEXTOS ESCRITOS

1. Composición de una variedad de textos de cierta complejidad
2. Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos
3. Currículo vitae y soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax
4. Propósito comunicativo de los elementos textuales
5. Recursos gramaticales
6. Relaciones lógicas
7. Secuenciación del discurso escrito
8. Derivación

9. Relaciones temporales
10. Coherencia textual
11. Uso de los signos de puntuación
12. Redacción, en soporte papel y digital, de textos de cierta complejidad
13. Elementos gráficos para facilitar la comprensión
14. Argumentación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. IDENTIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN DE LOS ELEMENTOS CULTURALES

1. Normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales
2. Uso de los recursos formales y funcionales para la buena imagen de la empresa
3. Reconocimiento de la lengua extranjera
4. Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores
5. Interés por la buena presentación de los textos escritos: normas gramaticales, ortográficas y tipográficas