

Alimentación equilibrada

10 horas semanales

OBJETIVOS

- Aprender a analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo en función de sus características fisiológicas y conductuales.
- Saber elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto en función de sus características fisiológicas y funcionales.
- Saber analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.

CONTENIDOS

- Energía y requerimientos energéticos del ser humano.
- Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes.
- Características bromatológicas de los alimentos.
- Necesidades y recomendaciones nutricionales.
- Valoración del estado nutricional de las personas.
- Digestión, absorción y metabolismo.
- Alimentación equilibrada.
- Alimentación colectiva.
- Aplicaciones informáticas.

PRÁCTICAS

- Realizar el análisis de necesidades nutritivo-dietéticas.
- Seguimiento y control de una dieta adaptada a una persona.

Fisiopatología aplicada a la Dietética

7 horas semanales

OBJETIVOS

- Aprender a analizar las alteraciones que se producen en el proceso digestivo y metabólico, relacionando los síndromes patológicos más frecuentes con sus repercusiones sobre el organismo humano.
- Saber las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo un colectivo de personas en función de sus características fisiopatológicas y conductuales.

CONTENIDOS

- Principios de dietoterapia.
- Fisiopatología del aparato digestivo.
- Fisiopatología de los síndromes constitucionales.
- Fisiopatología de «otros» aparatos y sistemas.

PRÁCTICAS

- Diagramas de los procesos de digestión, absorción y eliminación.
- Repercusiones nutritivas de las alteraciones digestivas.



Control alimentario

6 horas semanales

OBJETIVOS

- Aprender a analizar las necesidades de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos.
- Saber analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.
- Saber analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.
- Conocer el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.

CONTENIDOS

- Reglamentación alimentaria.
- Técnicas de control y muestreo en alimentos.
- Calidad alimentaria.
- Análisis cualitativos básicos de alimentos.
- Equipos de análisis de alimentos.

PRÁCTICAS

- Realizar el análisis de muestras alimentarias.



Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad / gabinete de dietética

3 horas semanales

OBJETIVOS

- Aprender a analizar los diferentes tipos de documentación clínica-sanitaria señalando.
- Conocer las técnicas de almacenamiento, distribución y control de existencias de los medios materiales.
- Saber utilizar aplicaciones informáticas para la organización gestión y tratamiento de datos clínicos y/o administrativos.
- Saber elaborar presupuestos y facturas detalladas de intervenciones/actos sanitarios.
- Conocer la normativa vigente sobre seguridad e higiene relativa al sector sanitario.
- Conocer la estructura organizativa del sector sanitario y de los centros/servicios/unidades de su ámbito de trabajo.
- Analizar el proceso de atención y/o prestación del servicio.

CONTENIDOS

- Organización sanitaria.
- Documentación sanitaria.
- Gestión de existencias e inventarios.
- Aplicaciones informáticas de facturación y gestión.
- El proceso de atención y prestación del servicio.
- Economía sanitaria

PRÁCTICAS

- Desarrollar un gabinete de dietética.



Relaciones con el entorno de trabajo

2 horas semanales

OBJETIVOS

- Aprender a utilizar las técnicas de comunicación en su medio laboral para recibir y emitir instrucciones e información. intercambiar ideas u opiniones. asignar tareas y coordinar proyectos.
- Saber afrontar los conflictos que se originen en el entorno de su trabajo.
- Aprender a tomar decisiones contemplando las circunstancias que obligan a tomar esa decisión.
- Conocer los estilos de liderazgo de una manera efectiva en el marco de sus competencias profesionales adoptando el estilo más apropiado en cada situación.
- Aprender a trabajar en equipo.
- Impulsar el proceso de motivación en su entorno laboral facilitando la mejora en el ambiente de trabajo y el compromiso de las personas con los objetivos de la empresa.

CONTENIDOS

- La comunicación en la empresa.
- Negociación.
- Solución de problemas y toma de decisiones.
- Estilos de mando.
- Conducción y dirección de equipos de trabajo.
- La motivación en el entorno laboral.

PRÁCTICAS

- Equipos de trabajo para desarrollar los distintos tipos de comunicación, resolución de conflictos, toma de decisiones y motivación.

Formación y Orientación Laboral

2 horas semanales

OBJETIVOS

- Conocer los distintos tipos de relaciones laborales y las consecuencias que para el trabajador se derivan de cada una de ellas.
- Conocer los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- Saber interpretar correctamente una nómina, un contrato de trabajo y el convenio colectivo de vuestro sector.
- Conocer las consecuencias de los distintos tipos de extinción de una relación laboral respecto a las posibles indemnizaciones y prestaciones por desempleo.
- Conocer la acción protectora del sistema de Seguridad Social ante diferentes contingencias, las distintas clases de prestaciones y requisitos para acceder a ellas.
- Aprender a trabajar en equipo y formarse en la prevención de conflictos y las diferentes maneras de gestionarlos.
- Conocer los riesgos que para la salud y seguridad se derivan de la actividad laboral y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.
- Saber identificar las diferentes posibilidades de inserción laboral según las propias capacidades e intereses y las alternativas de aprendizaje e itinerarios profesionales más idóneos.

CONTENIDOS

- Las relaciones laborales y los contratos de trabajo.
- La jornada laboral y el salario.
- La modificación, suspensión y extinción de los contratos de trabajo.
- La Seguridad Social: prestaciones.
- Los equipos de trabajo y su funcionamiento.
- Los conflictos laborales y las diferentes formas de gestionarlos.
- La representación de los trabajadores en la empresa.
- Los riesgos laborales y la gestión de la prevención.
- El mercado de trabajo y la búsqueda activa de empleo.
- La motivación en el entorno laboral.

Formación y Orientación Laboral

2 horas semanales

PRÁCTICAS

- Interpretación y manejo de los convenios colectivos de vuestro sector.
- Realización de contratos de trabajo. Interpretación de nóminas y finiquitos.
- Estudio y análisis de conflictos laborales actuales.
- Opciones de resolución.
- Preparación y realización del currículum vitae (CV) y entrevistas de trabajo.

