

Dietoterapia

11 horas semanales

OBJETIVOS

- Aprender a elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.
- Saber analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes de la propuesta dietética.

CONTENIDOS

- Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas.
- Dietas en situaciones especiales: excepción, transición y enfermedad.
- Dietas con fines exploratorios.

PRÁCTICAS

- Elaboración de dietas con modificaciones del aporte calórico, nutricional y en situaciones especiales.



Microbiología e higiene alimentaria

11 horas semanales

OBJETIVOS

Saber analizar los procesos de recepción y almacenamiento de alimentos en función de las características nutricionales.

Saber analizar los distintos sistemas de higienización y/o conservación de alimentos precisando cual se debe utilizar en función del tipo, grado de elaboración, y destino de los mismos.

Conocer los métodos de conservación y manipulación de alimentos.

Conocer las necesidades de transformación de los alimentos en función de la prescripción dietética y las características nutritivas de los productos.

CONTENIDOS

- Higiene de los alimentos.
- Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios.
- Sistemas y métodos de regeneración de productos alimenticios.
- Procedimientos de manipulación y elaboración de alimentos..
- Microbiología y alimentos.
- Métodos de higienización de alimentos.
- Sustancias tóxicas de los alimentos.

PRÁCTICAS

- Métodos de higienización de alimentos.
- Sistemas y métodos de regeneración de productos alimenticios.
- Procedimientos de manipulación y elaboración de productos alimenticios.

Educación sanitaria y promoción de la salud

8 horas semanales

OBJETIVOS

Saber analizar la estructura de grupos de riesgo, delimitando las características sociosanitarias y los factores de morbilidad que lo caracterizan y permiten el diseño de actividades de intervención sanitaria.

Conocer las técnicas de comunicación y de apoyo psicológico precisando cuales permiten mejor la información sanitaria.

Conocer los métodos y/o estrategias de enseñanza-aprendizaje tendentes a fomentar hábitos saludables en las personas y/o colectivos de riesgo.

CONTENIDOS

- Indicadores y medidas del estado de salud.
- Factores de riesgo.
- Tecnología educativa.
- Técnicas de investigación social.

PRÁCTICAS

- Trabajar con distintos grupos proponiendo métodos para fomentar hábitos saludables.



Formación en centros de trabajo

400 horas

OBJETIVOS

- Incorporar al alumno a un entorno profesional real, que le permitirá obtener una formación práctica adaptada a las dinámicas de trabajo y participar en proyectos realizados por las empresas, con desarrollo, aplicación y distribución real.
- Fomentar la empleabilidad del alumno a través del contacto directo con una empresa y profesionales del sector.
- Desarrollar una serie de competencias, en función del Ciclo Formativo de Grado Superior que esté estudiando el alumno: elaborar dietas adaptadas a cada persona y realizar el seguimiento, determinar calidad alimentaria e higiénico sanitaria de los alimentos, lanzamiento e implantación de productos o servicios en el mercado, diseño y aplicación de políticas de marketing, elaboración y seguimiento del plan de medios y soportes de comunicación, grabación y edición de reportajes, producción de programas de televisión, sonorización de eventos, toma y retoque de fotografías, modelado y animación de personajes u objetos en 2D y 3D, etc.

CONTENIDOS

- Estas prácticas se realizan entre los meses de abril a junio, una vez el alumno ha superado los módulos que se imparten en su Ciclo.
- El alumno podrá realizar su FCT fuera o dentro de Comunidad Autónoma en función de la demanda de alumnos en prácticas de las empresas del sector con las que el Centro tiene vinculación.
- Los alumnos podrán realizar prácticas voluntarias durante su periodo formativo a través de las ofertas de empresas y entidades colaboradoras del Centro.

PRÁCTICAS

- El programa Erasmus+ permite a nuestros alumnos realizar sus FCT en cualquier país europeo, en las mismas fechas y con las mismas funciones que en España.
- El alumno participante recibe una ayuda económica antes de la realización de las prácticas.
- El Centro establece un ranking para la concesión de las becas, en el que se valora el nivel de inglés, las notas medias de primer curso y las experiencias laborales previas de los candidatos.