



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Técnico Superior en Dietética (Enfoque Ecológico) (Preparación Acceso a las Pruebas Libres de FP)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Técnico Superior en Dietética (Enfoque Ecológico) (Preparación Acceso a las Pruebas Libres de FP)



DURACIÓN
2000 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente formación es impartida por EuroInnova International Online Education, entidad sin ánimo de lucro, inscrita en el Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro de la Comunidad Autónoma de Andalucía, con el número de inscripción 1.234.567.89. La presente formación es impartida por EuroInnova International Online Education, entidad sin ánimo de lucro, inscrita en el Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro de la Comunidad Autónoma de Andalucía, con el número de inscripción 1.234.567.89. La presente formación es impartida por EuroInnova International Online Education, entidad sin ánimo de lucro, inscrita en el Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro de la Comunidad Autónoma de Andalucía, con el número de inscripción 1.234.567.89.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

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)

Objetivos

Este programa para superar la FP en Dietética Natural tiene los siguientes objetivos: Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y 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.

A quién va dirigido

El programa preparatorio para FP de Dietética Natural se dirige a todas aquellas personas que tengan interés en formarse en el área de la dietética la nutrición con la finalidad de ejercer su actividad profesional en el sector sanitario público y privado, en empresas privadas del sector o creando su propia empresa de nutrición ecológica. Este curso online es un curso de preparación para acceso a pruebas libres del grado en Dietética (Enfoque Ecológico)

Para qué te prepara

Gracias a este curso online podrás aprender todo lo necesario para organizar el área de trabajo asignada a la unidad/gabinete de Dietética, así como para elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos según sus necesidades nutricionales y sus patologías específicas, teniendo presente en todo momento un enfoque ecológico y respetuoso con el medioambiente. Este curso online es un curso de preparación para acceso a pruebas libres del grado en Dietética (Enfoque Ecológico). Este curso es de Preparación Acceso a: Pruebas Libres FP Andalucía, Pruebas Libres FP Aragón, Pruebas Libres FP Asturias, Pruebas Libres FP Baleares, Pruebas Libres FP Canarias, Pruebas Libres FP Cantabria, Pruebas Libres FP Castilla la Mancha, Pruebas Libres FP Castilla y León, Pruebas Libres FP Cataluña, Pruebas Libres FP Comunidad Valenciana, Pruebas Libres FP Extremadura, Pruebas Libres FP Galicia, Pruebas Libres FP La Rioja, Pruebas Libres FP Madrid, Pruebas Libres FP Murcia,

Pruebas Libres FP Navarra y Pruebas Libres FP País Vasco.

Salidas laborales

Esta formación es aplicable, profesionalmente, en las tareas correspondientes a los perfiles de: técnico en dietética y nutrición, técnico en higiene alimentaria en hospitales y empresas del sector alimentario, técnico de soporte en herboristerías y parafarmacias, y educador sanitario.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

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
 1. - Atención primaria
 2. - Atención especializada
3. Tipos de prestaciones
4. Organización funcional y orgánica de los centros sanitarios
 1. - Órganos de dirección de un hospital
 2. - Órganos de dirección de un centro de salud
5. Salud pública
6. Salud comunitaria
7. Vías de atención sanitaria al paciente
 1. - La petición de citas
 2. - Consulta sin cita previa
 3. - Visita domiciliaria
 4. - Servicio de Urgencias
 5. - 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
 1. - Pasos para realizar una evaluación dietética
 2. - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
3. Evaluación clínica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE EXISTENCIAS E INVENTARIOS

1. El servicio de almacén de un hospital
 1. - Tipos de almacenes sanitarios
 2. - Aprovisionamiento
2. Funcionamiento del almacén
3. Material de almacenamiento sanitario
4. Inventario. Elaboración de fichas de almacén
5. Valoración de existencias
6. Almacenamiento del material sanitario
 1. - Organización del almacén
7. Normas de seguridad e higiene en los almacenes sanitarios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN/DOCUMENTACIÓN

1. Tipos de documentación sanitaria
 1. - Características generales de la documentación sanitaria
2. Documentación clínica. Tramitación
 1. - Documentos intrahospitalarios, prehospitalarios e intercentros
3. Documentos no clínicos
4. Operaciones de compraventa
5. Documentos mercantiles
 1. - Tipos de documentos mercantiles
6. Presupuesto y pedido
7. Los impuestos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIONES INFORMÁTICAS

1. Informática en la sanidad
2. Archivistas y nuevas tecnologías
3. La historia clínica informatizada
 1. - La historia clínica digital del Sistema Nacional de Salud
4. Gestión de fichero de pacientes y de historias clínicas
5. 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
 1. - Responsabilidad de los profesionales sanitarios. Conceptos y tipos
2. Salud y desarrollo económico
3. Los sistemas sanitarios
4. Clasificación de los Sistemas Sanitarios
5. Los Servicios Sanitarios
6. Los profesionales sanitarios
7. El Sistema Nacional de Salud

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
 1. - Metabolismo basal
 2. - Actividad física
 3. - Acción dinámica específica (ADE)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS BIOQUÍMICOS FUNDAMENTALES DE LOS PRINCIPALES NUTRIENTES

1. Glúcidos
 1. - Clasificación
 2. - Funciones
 3. - Metabolismo de los hidratos de carbono
2. Lípidos
 1. - Funciones
 2. - Clasificación
 3. - Metabolismo lipídico
3. Proteínas
 1. - Estructura de las proteínas
 2. - Clasificación de las proteínas
 3. - Funciones de las proteínas
 4. - Metabolismo de las proteínas
 5. - Necesidades de proteínas
4. Vitaminas
 1. - Funciones
 2. - Clasificación
 3. - Necesidades reales y complejos vitamínicos
5. Minerales
 1. - Clasificación
 2. - Características generales de los minerales
 3. - Funciones generales de los minerales
6. Agua
 1. - Estructura del agua
 2. - Propiedades del agua
 3. - Funciones del agua
 4. - El agua en el cuerpo humano

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERÍSTICAS BROMATOLÓGICAS DE LOS ALIMENTOS

1. Alimentos de origen animal
 1. - Carne
 2. - Huevos
 3. - Pescado y mariscos
 4. - Lácteos
2. Alimentos de origen vegetal
 1. - Cereales y derivados
 2. - Verduras y hortalizas
 3. - Legumbres

4. - Frutas
5. - Frutos secos y semillas
3. Otros alimentos
 1. - Aceites y grasas
 2. - Azúcares dulces
 3. - Alimentos transgénicos
 4. - Bebidas
4. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional
 1. - La subdivisión
 2. - Procedimientos de combinación física
 3. - 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
 1. - Qué son las tablas de composición de alimentos
 2. - Tablas alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LAS PERSONAS

1. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
2. Evaluación antropométrica
 1. - Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
 2. - Medidas antropométricas
3. Evaluación bioquímica
 1. - Parámetros a valorar
4. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y METABOLISMO

1. La digestión
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo
 1. - Anatomía del aparato digestivo
3. Trastornos digestivos
 1. - Trastornos que afectan al estómago y los intestinos
 2. - Trastornos del páncreas, hígado y vesícula biliar
 3. - Ayudemos a nuestro organismo
4. Reguladores de la digestión
5. Hiperpermeabilidad
6. Calorías

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA Y ESTADO FISIOLÓGICO

1. Necesidades energéticas totales según la FAO
 1. - Correcciones
2. Valor calórico de los alimentos
3. 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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIROIDES

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

MÓDULO 4. CONTROL ALIMENTARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGLAMENTACIÓN ALIMENTARIA

1. El Codex alimentarius
 1. - Descripción del producto
2. Código alimentario Español
3. Tipos de contaminantes
4. 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
 1. - Concepto de peligro y riesgo alimentario
 2. - 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
 1. - Peligros biológicos de os microorganismos en la descomposición de alimentos
4. 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
 1. - Razones para la implantación de un sistema APPCC
3. Implantación del sistema
 1. - Directrices de aplicación del sistema APPCC
 2. - Aplicación de los principios del sistema APPCC
 3. - Etapas de un sistema APPCC
 4. - Ventajas e inconvenientes del Sistema APPCC
4. 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
 1. - Responsabilidades
 2. - Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
3. Biotecnología y alimentos prebióticos, probióticos, simbióticos y enriquecidos
 1. - Microorganismos y alimentos fermentados
 2. - Uso de microorganismos fermentadores
 3. - Biotecnología de probióticos
 4. - Biotecnología de prebióticos
 5. - Biotecnología en alimentos simbióticos
 6. - Biotecnología en alimentos enriquecidos

4. Contaminación de alimentos mediante microorganismos y su control
 1. - Origen de la contaminación de los alimentos
 2. - Técnicas de conservación de alimentos
5. Técnicas bioquímicas para garantizar la seguridad alimentaria

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
 1. - Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
3. Temperatura y aditivos para la conservación de alimentos
 1. - Técnicas de conservación basadas en la temperatura
 2. - Conservación con aditivos
4. Bacterias entéricas indicadoras de contaminación fecales
5. Legislación alimentaria
 1. - Legislación
6. Normas microbiológicas
 1. - Criterios Microbiológicos de la legislación nacional
7. Reglamentación técnico sanitaria
8. Microbiología alimentaria
 1. - Microbios como alimento
 2. - Biomoléculas
 3. - Edulcorantes
 4. - ¿Es malo comer microorganismos?
9. Usos de microorganismos fermentadores

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

1. Intoxicaciones alimentarias
2. Mantenimiento de la seguridad alimentaria
 1. - Componentes del alimento
 2. - Compuestos xenobióticos
 3. - Agentes infecciosos
 4. - Biotoxinas
 5. - Tóxicos que aparecen durante el procesamiento de alimentos
3. Aplicaciones en la seguridad alimentaria
4. Uso de aditivos para la conservación
 1. - Características
 2. - 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
 1. - Cámaras frigoríficas de verduras

2. - Cámara y timbres de pescados
3. - Cámaras y timbres de productos cárnicos
4. - Cámara de productos lácteos
5. - Congeladores
6. - Almacenes de productos no perecederos o economato
5. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios
 1. - Envases metálicos: aluminio, hojalata. Constitución y propiedades
 2. - Envases de vidrio y cerámica: Propiedades. Tipos: frascos, botellas y garrafas
 3. - Envases de papel y cartón: Propiedades. Tipos: brik, cartones y papel
 4. - 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
 1. - Verduras
 2. - Pescados
 3. - Mariscos
 4. - Carnes
2. Procedimientos de elaboración
 1. - Clases de procesos, técnicas y métodos
3. Regeneración de productos alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRINCIPIOS DE TECNOLOGÍA CULINARIA

1. Tecnología culinaria
 1. - Las tecnologías culinarias a lo largo de la historia
2. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
3. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones
4. Especificidades en la restauración colectiva
 1. - 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
 1. - Medidas de seguridad a la hora de limpiar
 2. - Sistemas de limpieza para cada máquina
 3. - Utilización de productos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MÉTODOS DE HIGIENIZACIÓN DE ALIMENTOS

1. Métodos de conservación: físicos y químicos
 1. - Métodos de conservación físicos
 2. - Métodos de conservación químicos
2. Equipos asociados

3. E. Congeladores
4. Limpieza de equipos de conservación

MÓDULO 6. EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN PARA LA SALUD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SALUD PÚBLICA

1. Concepto de Salud y Enfermedad
 1. - Salud
2. La importancia de la salud Pública
3. Salud Comunitaria
 1. - Etapas de la enfermedad y niveles de prevención
4. Determinantes de salud
 1. - Modelo de Laframboise o Lalonde
 2. - Esquema de Tarlov
 3. - Dahlgren y Whitehead
 4. - Determinantes de los determinantes de salud
5. Indicadores de salud

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTUDIO DE LA POBLACIÓN

1. Demografía
2. Demografía estática
3. Demografía dinámica
 1. - Principales indicadores básicos demográficos
4. Fuentes de información demográfica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EPIDEMIOLOGÍA

1. Definición de epidemiología
 1. - Método epidemiológico
2. Epidemiología descriptiva
 1. - Definición de la población de interés
 2. - Definición de los problemas de interés y cómo se van a medir
 3. - Construcción de variables de estudio
 4. - Medir la frecuencia de esos fenómenos en las poblaciones
 5. - Incidencia y Prevalencia
 6. - Estudiar la distribución de la frecuencia de esos fenómenos
3. Factores de riesgo
 1. - Riesgos sinérgicos y riesgos competitivos
 2. - Cálculo de porcentajes de riesgo absoluto y riesgo relativo
4. Epidemiología analítica
 1. - Modelo determinista de causalidad
 2. - Modelo probabilístico de causa
 3. - Modelo determinista modificado

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

1. Perspectiva sociológica
 1. - Principales paradigmas del pensamiento sociológico
 2. - Sociedad
2. El proceso de socialización y cultura
 1. - Componentes de la cultura
 2. - Diversidad cultural
 3. - Proceso de socialización
3. Organizaciones y estratificación social
 1. - Organizaciones formales
 2. - Estratificación social
4. Clases sociales y desigualdad
 1. - Tipos de clase social
 2. - Movilidad social
 3. - Pobreza
 4. - Pautas de interacción étnico-raciales
5. Interpretaciones culturales en género
 1. - Socialización de género
 2. - Género y organización social
6. Familia
 1. - Indicadores de salud familiar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TECNOLOGÍA EDUCATIVA

1. Concepto de Tecnología Educativa
 1. - Evolución del concepto de Tecnología Educativa
 2. - Visión actual de la Tecnología Educativa
2. Fundamentos de la Tecnología Educativa
3. Vertiente de desarrollo de la Tecnología Educativa
4. Ámbitos de trabajo en Tecnología Educativa
5. Los medios audiovisuales
6. 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)
 1. - Observación
 2. - Desarrollo de encuestas
 3. - Gestión de la documentación asociada
2. Aplicación de métodos y técnicas para el análisis de datos
 1. - Análisis e interpretación de datos en la investigación social
3. Procedimiento de presentación de resultados
 1. - Ficha de identificación
 2. - Registro de una entrevista
 3. - Informe de seguimiento
 4. - Informes sociales (a nivel individual; a nivel grupal -informe y crónica-, a nivel comunitario)
4. Proceso de investigación social
 1. - Identificación de las fases y niveles en los procesos de investigación social: nivel descriptivo, nivel de clasificación, nivel explicativo

2. - Fases de la investigación social: organización del trabajo; fase exploratoria; diseño de la investigación; trabajo de campo, trabajo de gabinete
5. Proceso de investigación-acción participativa
 1. - Contextualización de la investigación-acción participativa
 2. - Tipologías de la investigación-acción participativa
 3. - Aplicación de principios éticos dentro de la investigación-acción participativa
 4. - Identificación de las fases del proceso de la investigación-acción participativa
 5. - Procedimientos e instrumentos de recogida de datos de la investigación-acción participativa
6. Procesos de intervención social
 1. - Sistemática de actuación en la intervención social
 2. - Identificación de problemas y necesidades dentro de la intervención social
 3. - Identificación de necesidades y demandas
 4. - Análisis de los factores de riesgo y factores de protección
 5. - Detección de necesidades específicas de colectivos sociales en situación de vulnerabilidad
7. La sociometría
 1. - 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
 1. - Tablas
 2. - Vistas o Consultas
 3. - Formularios
 4. - Informes o reports
5. Formas de creación de una base de datos
6. Apertura de una base de datos
7. Guardado de una base de datos
8. Cierre de una base de datos
9. Copia de seguridad de la base de datos
10. Herramientas de recuperación y mantenimiento de la base de datos
11. Concepto de registros y campos
12. Formas de creación de tablas
 1. - Elementos de una tabla

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
 1. - Hidratos de carbono o glúcidos
 2. - Los lípidos

3. - Las proteínas
4. - Minerales
5. - Agua
5. El metabolismo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FISIOPATOLOGÍA DE LOS PROCESOS METABÓLICOS

1. Metabolismo hidrocarbonado
 1. - Determinaciones
 2. - Patrones de alteración
2. Metabolismo lipídico y de lipoproteínas
 1. - Determinaciones
 2. - Patrones de alteración
3. Metabolismo proteico
 1. - Determinaciones
 2. - Patrones de alteración proteica
4. Metabolismo intermediario
 1. - Determinaciones
 2. - Patrones de alteración de estos metabolitos
5. Vitaminas. Tipos y aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOPATOLOGÍA DE LOS SÍNDROMES CONSTITUCIONALES

1. Tipos de inmunodeficiencia
 1. - Primarias o congénitas
 2. - Secundarias o adquiridas
2. Autoinmunidad
 1. - Enfermedades autoinmunes
3. Síndrome infeccioso febril
4. Anticuerpo órgano específicos y no órgano específicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FISIOPATOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO

1. Anatomía del aparato digestivo
2. Principales patologías digestivas
 1. - Trastornos que afectan al estómago y los intestinos
 2. - Trastornos del páncreas, hígado y vesícula biliar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FISIOPATOLOGÍA DE OTROS APARATOS Y SISTEMAS

1. Fisiopatologías
 1. - Fisiopatología del sistema cardiocirculatorio
 2. - Fisiopatología del aparato respiratorio
 3. - Fisiopatología del sistema nervioso
 4. - Fisiopatología del sistema genito-urinario
 5. - Fisiopatología del sistema endocrino
 6. - Fisiopatología del sistema inmunitario. Alergología

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
 1. - Comunicación descendente
 2. - Comunicación ascendente
 3. - Comunicación horizontal
4. La imagen de la empresa en los procesos de información y comunicación
5. Redes de comunicación, canales y medios
6. Dificultades/barreras en la comunicación
7. Centralización y descentralización en la comunicación empresarial
8. Herramientas de comunicación interna y externa para el control de la información
 1. - Herramientas de comunicación interna
 2. - 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
 1. - Enfoques centrados en el líder
 2. - 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
 1. - Claves para el éxito en la reunión
3. El objetivo de la reunión
4. El orden del día
5. Tipología de los participantes
6. Dinámica y dirección de grupos

7. 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
 1. - Teorías centradas en el contenido
 2. - Teorías centradas en el proceso
3. El líder motivador: Evaluación, diagnóstico y técnicas de motivación
 1. - Evaluación y diagnóstico de la motivación
 2. - Técnicas de motivación
4. La satisfacción laboral: actitudes y conducta
 1. - La conducta del individuo y la satisfacción laboral

MÓDULO 9. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUENTES DEL DERECHO LABORAL

1. Introducción a las fuentes del derecho laboral
2. Principios inspiradores del Derecho del Trabajo
3. Normas Internacionales Laborales
4. Normas Comunitarias Laborales
5. La Constitución Española y el mundo laboral
6. Leyes laborales
7. Decretos legislativos laborales
8. Decretos leyes laborales
9. Los Reglamentos
10. Costumbre laboral
11. Condición más beneficiosa de origen contractual
12. Fuentes profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONFLICTOS DE TRABAJO

1. Naturaleza del conflicto laboral
2. Procedimiento administrativo de solución de conflictos colectivos
3. Procedimientos extrajudiciales de solución de conflictos colectivos
4. Procedimiento judicial de solución de conflictos colectivos
5. Ordenación de los procedimientos de presión colectiva o conflictos colectivos

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

1. El contrato de trabajo: capacidad, forma, período de prueba, duración y sujetos
2. Tiempo de trabajo: jornada laboral, horario, horas extraordinarias, recuperables y nocturnas, descanso semanal, días festivos, vacaciones y permisos

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

1. Tipologías y modalidades de contrato de trabajo
2. Contratos de trabajo de duración indefinida
3. Contratos de trabajo temporales

4. Contrato formativo para la obtención de la práctica profesional
5. Contrato de formación en alternancia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMA DE LA SEGURIDAD SOCIAL

1. Introducción. El Sistema de Seguridad Social
2. Regímenes de la Seguridad Social
3. Régimen General de la Seguridad Social. Altas y Bajas

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

1. Variables que intervienen en la optimización de recursos
2. Indicadores cuantitativos de control, a través del Cuadro de Mando Integral
3. Otros indicadores internos
4. La mejora continua de procesos como estrategia competitiva

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INICIO DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA EN EMPRESAS

1. Trámites de constitución según la forma jurídica
2. La seguridad social
3. Organismos públicos relacionados con la constitución, puesta en marcha y modificación de las circunstancias jurídicas de pequeños negocios o microempresas
4. Los registros de propiedad y sus funciones
5. Los seguros de responsabilidad civil en pequeños negocios o microempresas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONCEPTOS BÁSICOS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Introducción
2. El trabajo
3. La salud
4. Efectos en la productividad de las condiciones de trabajo y salud
5. La calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LAS TÉCNICAS DE BÚSQUEDA DE EMPLEO

1. Cómo analizar las ofertas de trabajo
2. Cómo ofrecerse a una empresa
3. Cómo hacer una carta de presentación
4. El Curriculum Vitae
5. Las Pruebas Psicotécnicas
6. Dinámicas de grupo

MÓDULO 10. ENFOQUE ESPECÍFICO: HERBODIETÉTICA Y FITOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA FITOTERAPIA

1. Definición de conceptos
2. Evolución histórica de la Fitoterapia
3. Conceptos básicos actuales en Fitoterapia
4. Medicamentos de síntesis química y plantas medicinales

5. La utilización de las plantas medicinales
6. Legislación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSTITUYENTES DE LAS PLANTAS MEDICINALES

1. Principios activos
2. Partes de las plantas medicinales que se pueden utilizar
3. Clasificación de las plantas medicinales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS MEDICINALES

1. Cultivo, recolección y conservación de las plantas medicinales
2. Técnicas de preparación de las plantas medicinales
3. Dosificación de las plantas medicinales
4. Calidad, eficacia y seguridad en la utilización de plantas medicinales
5. Otros usos de las plantas medicinales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HERBODIETÉTICA (I)

1. Introducción
2. Plantas medicinales de la letra A a la letra F

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HERBODIETÉTICA (II)

1. Introducción
2. Plantas medicinales de la letra G a la letra Z

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group