

GRADO SUPERIOR

fppro.es

Técnico Superior en Dietética

ONLINE



Titulación oficial:



FPPRO FORMACIÓN
PROFESIONAL

somos



com**PRO**miso,
PROpósito,
PROfesionalidad,
PROactividad.

y con una orientación total

PROempresa.



Impulsores de tu mejor versión **PRO**fesional

Somos una red de centros de formación con el objetivo de transformar de manera integral a nuestros alumnos a través de un modelo educativo de vanguardia, centrado, única y exclusivamente, en desarrollar todo su potencial y conectarlo a los retos competitivos y necesidades de las empresas.

Llevamos la empresa al aula para convertir la formación en una experiencia **Professional in progress**, radicalmente transformadora, para que nuestros alumnos alcancen su mejor versión profesional.

Vamos mucho más allá del título.

Incorporamos durante todo el ciclo formativo experiencias, habilidades, competencias que potencian la mejor versión personal y profesional del alumno. Derribamos todas las barreras que limiten su potencial de desarrollo.



Metodología **PRO**

La metodología utilizada en **FP Pro** prioriza el desarrollo de la reflexión y el pensamiento crítico de nuestro alumnado.

No te sentirás sólo en ningún momento

PROPUESTA METODOLÓGICA

- * Innovadora y avanzada
- * Contenidos propios
- * Campus online
- * Proceso enseñanza-aprendizaje muy efectivo, facilitador y diferenciador
- * Incorporación al mercado laboral

PRÁCTICAS A TU MEDIDA

- * Formación en centros de trabajo
- * Adaptabilidad a las necesidades
- * Transición efectiva al mercado laboral
- * Formación y competencias actualizadas al mercado laboral

Todo ello para que las empresas cuenten con **PRO** fesionales que sepan desenvolverse en entornos inciertos con calidad, responsabilidad y orientación al resultado en cualquier campo de trabajo.

Habilidades y destrezas **PRO**

Todos nuestros alumnos contarán con una amplia gama de cursos en línea diseñados para desarrollar su potencial en áreas clave como liderazgo, productividad o bienestar. Podrán disfrutar de todo tipo de contenido interactivo y atractivo. Habilidades y destrezas **PRO** fomenta el crecimiento personal y profesional, creando una cultura de aprendizaje continuo.

Desarrolla tu mejor versión **PRO**fesional

EXCLUSIVO ALUMNOS FPPRO

Píldoras de aprendizaje

8 áreas de conocimiento

- | | |
|--|--|
|  Estrategia y ejecución |  Colaboración y entendimiento |
|  Tecnología y conocimientos específicos |  Inspiración y afinidad |
|  Seguridad y control |  Creación e innovación |
|  Autocuidado y sensibilidad |  Gestión y Autoridad |

+ 65 competencias

Una **FP** pensada para ti



Somos Pro.

Somos una red de centros oficiales de Formación Profesional, con un enfoque muy claro, orientado al mercado laboral.



Profesionales al servicio del alumno.

Nuestro equipo docente está formado por los mejores expertos en cada área profesional.



Campus online.

Adaptado a la metodología online, clases en directo que se quedan grabadas y contenido didáctico actualizado.



Prácticas y Empleabilidad.

Garantizamos acuerdo de prácticas con las empresas más punteras del sector y bolsa de trabajo.



Nos adaptamos a ti.

Disponemos de tres modalidades, online, presencial y semipresencial, tú eliges.



Te lo ponemos fácil.

Tenemos disponibles diferentes opciones de financiación y la posibilidad de acceso a becas.

Ventajas de estudiar un ciclo oficial con FP Pro



Empresa en el Aula.

Formación exclusiva con expertos de empresas líderes en su sector, diseñada para impulsar tu carrera y brindarte ventajas competitivas.



Habilidades y Destrezas.

Proporcionamos herramientas para desarrollar tus Soft Skills, potenciar tu inserción y éxito laboral, y prepararte para los desafíos del mercado actual.



Empleabilidad.

Accede a +3.000 convenios empresariales gestionados en tu comunidad, con personal cualificado y gana experiencia en entornos reales antes de titularte.



Herramientas Online.

Ponemos a tu disposición herramientas online que mejorarán tus habilidades y competencias clave para destacar en el mundo laboral.



Búsqueda de prácticas.

Gestionamos la búsqueda de empresas donde podrás realizar tus prácticas profesionales.



Atención Personalizada.

Ofrecemos un seguimiento personalizado para resolver dudas, guiar tu progreso y adaptar el contenido a tus objetivos profesionales.

Técnico Superior en Dietética

En el Ciclo Formativo de Grado Superior de Dietética, aprenderemos a elaborar pautas nutricionales individualizadas a cada caso clínico, analizando los comportamientos alimentarios y las necesidades de las personas y grupos, además de evaluar las diferentes situaciones y hacer controles alimentarios en el ámbito de la industria.

MODALIDAD

Online



DURACIÓN

2.000 h.



Requisitos de acceso

Técnico Superior en Dietética



Estar en posesión del Título de Bachiller, o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato.



Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental.



Estar en posesión de un Título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio).



Estar en posesión de un **Título de Técnico Superior, Técnico Especialista** o equivalente a efectos académicos.



Haber superado 3º de BUP (Bachillerato Unificado Polivalente).



Haber superado el Curso de Orientación Universitaria (COU).



Estar en posesión de cualquier **Titulación Universitaria** o equivalente.



Haber **superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior** (se requiere tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico).



Haber superado la **prueba de acceso a la Universidad** para mayores de 25 años.



Vida laboral (haber cotizado un **mínimo de dos años a jornada completa** en la Seguridad Social)

Plan de estudios

Técnico Superior en Dietética

01

PRIMER
CURSO

- * Alimentación Equilibrada
- * Control Alimentario
- * Fisiopatología Aplicada a la Dietética
- * Formación y Orientación Laboral
- * Relación en el Entorno de Trabajo

02

SEGUNDO
CURSO

- * Dietoterapia
- * Educación Sanitaria y Promoción de la Salud
- * Formación en centros de trabajo
- * Microbiología e Higiene Alimentaria
- * Organización y Gestión de Gabinete de Dietética
- * Proyecto integrado

Salidas Profesionales

Técnico Superior en Dietética

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- * Dietista en consulta y hospitales, tanto públicos como privados, diseñando y proponiendo dietas individualizadas, trabajando junto a dietistas-nutricionistas, equipos de enfermería y otros especialistas médicos/as.
- * Responsable de alimentación en empresas de Catering (diseño de menús de eventos, control de alérgenos, formación del equipo de cocina y restauración colectiva...)
- * Técnico en higiene de los alimentos y en control de calidad alimentaria en industrias alimentarias (de aceite, de vinos, de productos de quinta gama...)
- * Consultor en alimentación formando parte de una industria alimentaria.
- * Educador o educadora sanitario/a, para diseñar e implantar programas de educación nutricional en centros educativos, residencias de mayores, centros de día, centros de entrenamiento, clínicas interdisciplinarias, etc.

