



F.P. DUAL

GRADO
SUPERIOR

2000h



Dietética

Formación Profesional

en

GSD



GSD Cooperativa desarrolla desde hace una década un destacado programa de fomento de la **Formación Profesional**, con el objetivo de una clara orientación hacia el empleo. La importante apuesta se plasma en planes de estudio de numerosos Ciclos Formativos, tanto de Grado Medio como de Grado Superior, que se realizan fundamentalmente en la modalidad de **clases presenciales**. Así mismo, en colaboración con la UNED, se ofrece la posibilidad de estudiar algunos ciclos de **Formación Profesional a distancia**. Igualmente, GSD oferta los estudios de **FP Básica**, en sintonía con esta decisiva apuesta por el empleo.

De acuerdo con la legislación vigente, la FP comprende el conjunto de acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica.

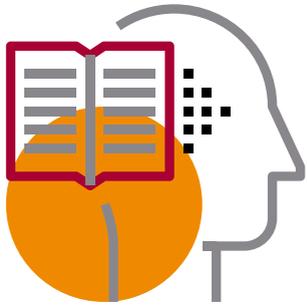
Como una característica esencial de nuestro proyecto educativo, se han potenciado los programas de **FP Dual** en todas las familias de los Ciclos Formativos de Grado Superior. Estos planes combinan los contenidos teóricos que se imparten en nuestros Centros educativos con la formación práctica en empresas. Su adecuación a las necesidades reales del mercado de trabajo mejora de forma notable la empleabilidad de los estudiantes y su cualificación profesional.

La colaboración entre centros laborales y educativos propicia una formación mucho más actual, que responde a las necesidades del mercado de trabajo. Durante la formación práctica, los estudiantes están supervisados por tutores, tanto de la empresa como del centro educativo.



Plan de Formación

[La FP Dual combina la formación teórico-práctica en los centros con la formación práctica en las empresas]



1^{er} CURSO [De septiembre a junio en centro educativo]

- ▶ Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética.
- ▶ Alimentación equilibrada.
- ▶ Dietoterapia
- ▶ Control alimentario.
- ▶ Microbiología e higiene alimentaria.
- ▶ Educación sanitaria y promoción de la salud.
- ▶ Fisiopatología aplicada a la dietética.
- ▶ Relaciones en el entorno de trabajo.
- ▶ Formación y orientación laboral.

2^o CURSO [De septiembre a junio en empresas del sector]

- ▶ Formación práctica en empresas de relevado prestigio en el sector de la dietética y la nutrición.
- ▶ Formación en centros de trabajo o Módulo de FCT.

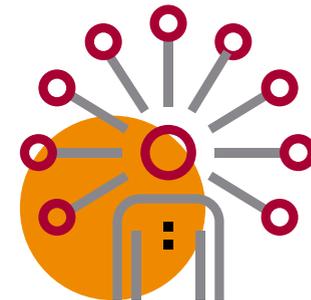
¿Por qué en GSD?

- Proyecto Erasmus + Programas de Movilidad Europea.
- Inglés (Auxiliares de conversación nativos).
- Bolsa de trabajo.
- Área de Desarrollo Empresarial GSD. Centraliza la gestión y la relación con las empresas colaboradoras en la Formación en Centros de Trabajo.



¿Qué voy a aprender?

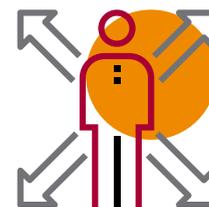
- Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.
- Controlar 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



Requisitos de acceso

Título de Bachiller o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato | Segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental | Título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio) | Título de Técnico Superior, Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos | Curso de Orientación Universitaria (COU) | Cualquier Titulación Universitaria o equivalente | Acceso mediante prueba (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores): prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior o prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

Al finalizar mis estudios, ¿qué puedo hacer?



Trabajar

Técnico en Dietética y Nutrición | Dietista | Responsable de alimentación en empresas de catering | Técnico en higiene de los alimentos | Consultor de alimentación | Educador sanitario | Podrán trabajar tanto en atención primaria como en los servicios generales de promoción de la salud. También en los sectores de hostelería, restauración e industrias alimentarias.

Seguir estudiando

- Cursos de especialización profesional.
- Otro Ciclo de Formación Profesional de Grado Superior con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
- Enseñanzas Universitarias con la posibilidad de establecer convalidaciones de acuerdo con la normativa vigente.

