Técnico Superior en **Dietética**

PRÁCTICAS EN 1º y 2º EN LAS MEJORES EMPRESAS DEL SECTOR

Ofrecemos a nuestros alumnos prácticas en las mejores empresas del sector, adecuando las preferencias personales de los alumnos y el nivel de cualificación a los requerimientos del mercado laboral.

huca hospital universitario central asturias

Fundación Hospital de Jove

OPCIÓN DE BECAS

Al ser un centro oficial, podrás solicitar las Becas que anualmente concede el Ministerio de Educación.

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

METODOLOGÍA

CENTRO ACREDITADO BOPA NÚM 246 15-11-2017 33029251

DURACIÓN: 2000 HORAS

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN UNENDO?

DOCENTES PROFESIONALES, El equipo de personas que forman UNENDO serán tus guías y apoyo en la consecución de tus metas

3000 m2 DE SUPERFICIE, tres instalaciones destinadas a la creación y formación de talentos del futuro

20 AULAS, Espacios equipados con todo lo necesario para fomentar y potenciar tus capacidades

PREMIADOS POR LA EXCELENCIA EDUCATIVA

MEJOR PROGRAMA PARA LA INSERCCIÓN LABORAL

MEJOR PROFESORADO DE FP DE ESPAÑA

MEJOR CENTRO DE FP DE ESPAÑA

CERTIFICACIÓN OFICIAL DE INGLÉS

En AFA FORMACIÓN somos Centro Examinador Oficial Pearson Test of English General (PTE General) y Oxford test of english (OTE) por lo que podrás realizar el examen gratuitamente para certificar tu nivel de inglés mientras cursas tu FP.

english training CLUB

SALIDAS PROFESIONALES

- 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.

UNIVERSIDAD + FP

En Unendo by Afa contamos con la opción de realizar tu grado universitario + FP en solo 4 años y medio, gracias a nuestros convenios con las universidades.

MODALIDAD: PRESENCIAL

Turno: Tardes
Lunes a Viernes 15:00 a 21:00

METODOLOGÍA ORIENTADORA

Asesoramiento y seguimiento durante todo el curso por el tutor.

METODOLOGÍA ACTIVA

Visitas a empresas, talleres prácticos y master class con expertos a lo largo de los dos cursos.

BOLSA DE EMPLEO

Bolsa de empleo orientada a que los alumnos desarrollen su actividad profesional, siempre en empresas de primer nivel.

PLAN DE ESTUDIOS

1ª CURSO

- Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética.
- Alimentación equilibrada.
- Control alimentario.
- Fisiopatología aplicada a la dietética.
- Relaciones en el Entorno de Trabajo.
- Formación y Orientación Laboral.

2ª CURSO

- Microbiología e higiene alimentaria.
- Educación sanitaria y promoción para la salud.
- Dietoterapia.
- Formación en centros de trabajo.