

Técnico en Dietética y Nutrición

Ref: 33231011

El curso de **Técnico en Dietética y Nutrición**, tiene una duración total de 24 meses, dividido en 4 módulos formativos de 6 meses de duración cada uno. Esto permite que la formación teórica acordada pueda ajustarse al período de contrato de trabajo que el aprendiz tenga establecido con la empresa.

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
<p>Manual: Dietética y nutrición (Modulo 1)</p> <p><i>Ud1. Los macronutrientes</i> <i>Ud2. Los micronutrientes</i> <i>Ud3. Los alimentos</i> <i>Ud4. La dieta equilibrada</i> <i>Ud5. Estados nutricionales especiales I</i> <i>Ud6. Estados nutricionales especiales II</i> <i>Ud7. Dietas en enfermedades frecuentes I</i> <i>Ud8. Dietas en enfermedades frecuentes II</i></p>	<p>Manual: Dietética y nutrición (Modulo 2)</p> <p><i>Ud1. Vegetarianismo y Macrobiótica</i> <i>Ud2. La digestión</i> <i>Ud3. El crecimiento</i> <i>Ud4. Los remedios naturales</i> <i>Ud5. Seguridad alimentaria</i> <i>Ud6. Preparación de platos y salsas</i> <i>Ud7. Agua y metabolismo mineral</i></p>	<p>Manual: Dietética y nutrición (Modulo 3) Manipulador de alimentos</p> <p><i>Ud1. Características de los alimentos</i> <i>Ud2. La conservación de los alimentos</i> <i>Ud3. Sanidad alimentaria y enfermedades</i> <i>Ud4. Manipulación de los alimentos por parte del empleado</i> <i>Ud5. Locales e instalaciones</i> <i>Ud6. Legislación relativa a los alimentos</i></p>	<p>Manual: Dietética y nutrición (Modulo 4) Prevención de riesgos laborales</p> <p><i>Ud1. Introducción a la prevención de riesgos</i> <i>Ud2. Marco normativo básico</i> <i>Ud3. Los riesgos generales y su prevención</i> <i>Ud4. Los riesgos ligados al medio ambiente de trabajo</i> <i>Ud5. Sistemas elementales de control riesgos</i> <i>Ud6. Gestión de la prevención de riesgos</i> <i>Ud7. Primeros Auxilios</i></p>