



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Técnico Superior en Nutrición y Dietética (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 estudiantes 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
INTERNACIONAL 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



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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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 Nutrición y Dietética (Preparación Acceso a las Pruebas Libres de FP)



DURACIÓN
2000 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPañAMIENTO
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
como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica





Con Solicitud Consultar, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la (MERC) (Plan: Procedimiento 1000)

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 enfoque holístico e integrativo, de forma que podemos conocer cómo nos afecta la nutrición desde una visión completa de la misma. El papel que ocupa una alimentación correcta es cada vez más importante ya que comer sano y equilibrado es sinónimo de salud. A través del grado superior nutrición y dietética el alumnado se capacitará para elaborar dietas adaptadas a personas y colectivos, y controlar la calidad de la alimentación humana, desde esta perspectiva holística. Conocerá las bases de la dietética y la nutrición aplicada a las distintas etapas de la vida para asegurar una nutrición equilibrada, desde un conocimiento de los aspectos nutricionales de los distintos grupos de alimentos. A través del presente curso se ofrece la formación de preparación para acceso a pruebas libres del grado en Nutrición y Dietética

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 grado superior nutrición y dietética 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. Este curso online es un curso de preparación para acceso a pruebas libres del grado en Nutrición y Dietética

Para qué te prepara

Gracias al grado superior nutrición y dietética 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. Este curso online es un curso de preparación para acceso a pruebas libres del grado en Nutrición y

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Dietética. Este curso es de Preparación Acceso a las: 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

Técnico/a en dietética y nutrición, técnico/a en higiene alimentaria en hospitales y empresas del sector alimentario, técnico/a de soporte en herboristerías y parafarmacias, educador/a sanitario/a

[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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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 los 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. ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL SECTOR PRODUCTIVO Y DEFINICIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO

1. Oportunidades de empleo e inserción laboral
2. Requerimientos del mercado laboral vs. función pública
3. Actitudes y aptitudes para la actividad profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPETENCIAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Cultura preventiva en el ámbito laboral
2. Tipología de daños profesionales
3. Evaluación de riesgos y técnicas de prevención
4. Protocolos de actuación en emergencias
5. Derechos y deberes en prevención de riesgos
6. Gestión de la prevención en la empresa

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INVESTIGACIÓN Y REFLEXIÓN SOBRE ITINERARIOS ACADÉMICOS Y PROFESIONALES

1. Análisis del entorno sociolaboral actual
2. Identificación de itinerarios académicos y profesionales
3. Formación permanente y adaptación al cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANIFICACIÓN DE UN ITINERARIO PERSONALIZADO

1. Análisis de opciones educativas y profesionales
2. Evaluación de ventajas e inconvenientes
3. Toma de decisiones en el itinerario profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRATEGIAS DE ACCESO AL MERCADO DE TRABAJO POR CUENTA AJENA

1. Proceso de búsqueda de empleo
2. Fuentes de información para el empleo
3. Técnicas eficaces de búsqueda de empleo

4. Herramientas prácticas para la búsqueda de empleo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONOCIMIENTO DE LA RELACIÓN LABORAL Y NORMATIVA APLICABLE

1. Derechos y obligaciones laborales
2. Modalidades de contratación
3. Organización del trabajo y derechos asociados
4. Componentes del recibo de salario
5. Seguridad Social y recursos laborales
6. Prestaciones de la Seguridad Social

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DEL POTENCIAL PROFESIONAL Y DESARROLLO DE LA AUTOORIENTACIÓN

1. Autoevaluación de intereses y habilidades
2. Competencias personales y sociales para el empleo
3. Diseño de un proyecto profesional
4. Autoestima y búsqueda de empleo
5. Plan de acción para la mejora de la empleabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ESTRATEGIAS PARA EL APRENDIZAJE AUTÓNOMO Y USO DE TECNOLOGÍAS DIGITALES

1. Responsabilidad en el desarrollo profesional
2. Adaptación al entorno laboral
3. Configuración de un entorno personal de aprendizaje
4. Competencia digital y empleabilidad
5. Identidad digital y marca personal
6. Diseño de un plan de desarrollo individual
7. Aplicación de herramientas de aprendizaje autónomo
8. Optimización del entorno de aprendizaje para el desarrollo profesional

MÓDULO 10. ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD II

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICIACIÓN Y ESTRATEGIAS PARA PROCESOS SELECTIVOS DE EMPLEO

1. Técnicas de selección de personal en el sector
2. Estrategias de búsqueda de empleo
3. Superación de procesos selectivos en el sector privado y público
4. Construcción y proyección de la marca personal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y EMOCIONALES PARA LA EMPLEABILIDAD

1. Importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad
2. Trabajo en equipo y toma de decisiones
3. Técnicas y recursos de presentación y comunicación
4. Gestión del tiempo y programación de actividades
5. Estrategias de gestión emocional
6. Flexibilidad y actitud positiva ante conflictos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HABILIDADES EMPRENDEDORAS Y PROCESOS DE INNOVACIÓN

1. Concepto de innovación y sostenibilidad
2. Metodologías para emprender e innovar
3. Desarrollo de habilidades emprendedoras e intraemprendimiento
4. Trabajo colaborativo en procesos de innovación
5. Competencia digital para la innovación y modernización del sector
6. Integración de políticas de sostenibilidad en estrategias empresariales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IDENTIFICACIÓN Y VALIDACIÓN DE IDEAS EMPRENDEDORAS

1. Análisis de problemas y oportunidades emprendedoras
2. Proceso creativo para generar ideas de valor
3. Diseño de modelos de negocio y gestión
4. Valores éticos y sociales en el emprendimiento
5. Economía circular y economía del bien común
6. Análisis del entorno general y específico
7. Validación del perfil y problema del destinatario
8. Prototipado y validación de soluciones
9. Estrategias de marketing y comunicación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DESARROLLO DE UN PROYECTO EMPRENDEDOR

1. Conceptos básicos del emprendimiento e innovación social
2. Liderazgo ético y sostenible
3. Tecnología como motor del cambio productivo
4. Pensamiento de diseño para detectar necesidades
5. Diseño de modelos de negocio ecosociales y tecnológicos
6. Metas de desarrollo sostenible en modelos de negocio
7. Análisis de viabilidad del proyecto emprendedor
8. Opciones financieras socialmente responsables
9. Definición de agentes y participación en el proyecto
10. Actividades y cuestionario

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROYECTO FINAL INTEGRADO

1. Descripción del proyecto
2. Objetivos del proyecto
3. Metodología de trabajo
4. Recopilación y análisis de información del sector
5. Evaluación de riesgos y oportunidades
6. Diseño de un modelo de negocio innovador
7. Implementación de estrategias de marketing y comunicación
8. Presentación y defensa del proyecto

MÓDULO 11. DIGITALIZACIÓN APLICADA A LOS SECTORES PRODUCTIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIGITALIZACIÓN EN LOS SECTORES PRODUCTIVOS

1. Concepto de digitalización

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

2. Impacto de la digitalización en diversos sectores
3. Diferencias y similitudes entre entornos IT y OT
4. Conexión entre entornos IT y OT

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNDAMENTOS DE LA DIGITALIZACIÓN

1. Principios básicos de la digitalización
2. Tecnologías impulsoras de la digitalización
3. Impacto de la digitalización en la organización empresarial
4. Futuro de la digitalización en la industria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TECNOLOGÍAS HABILITADORAS DIGITALES (THD)

1. Identificación de tecnologías digitales
2. Aplicaciones de las THD en el desarrollo de productos y servicios
3. Impacto de las THD en la economía sostenible y eficiente
4. Nuevos mercados generados por las THD

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLOUD COMPUTING Y EDGE COMPUTING

1. Niveles y funciones de la nube
2. Conceptos de Edge, Fog y Mist Computing
3. Ventajas de la Cloud Computing en los sistemas conectados
4. Casos prácticos de implementación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIONES DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL (IA)

1. Fundamentos de la Inteligencia Artificial
2. IA en la automatización de procesos
3. Relación entre IA y Big Data
4. Sectores con alta implantación de IA
5. Desafíos éticos y legales de la IA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DATOS Y CIBERSEGURIDAD

1. Diferencias entre dato e información
2. Ciclo de vida del dato
3. Ciencia de datos: Big Data, Machine Learning y Deep Learning
4. Procedimientos de almacenaje y seguridad de datos
5. Estrategias de ciberseguridad en entornos digitales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROYECTO FINAL INTEGRADO

1. Planificación del proyecto de transformación digital
2. Descripción del proyecto
3. Objetivos del proyecto
4. Metodología del proyecto
5. Análisis del sector y diagnóstico inicial
6. Estrategias de implementación y seguimiento
7. Medición del impacto y evaluación del proyecto

8. Presentación y defensa del proyecto

MÓDULO 12. SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA SOSTENIBILIDAD EN EL SISTEMA PRODUCTIVO

1. Concepto de sostenibilidad
2. Principios del desarrollo sostenible
3. La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)
4. Impacto de la sostenibilidad en los sectores productivos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TECNOLOGÍAS SOSTENIBLES Y SU IMPLEMENTACIÓN

1. Tecnologías habilitadoras para la sostenibilidad
2. Aplicación de tecnologías sostenibles en la producción
3. Energías renovables y eficiencia energética
4. Economía circular: reducción, reutilización y reciclaje

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RECURSOS EFICIENCIA ENERGÉTICA

1. Gestión sostenible de recursos naturales
2. Técnicas de eficiencia energética en la industria
3. Medición y reducción de la huella de carbono
4. Estrategias de conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA Y ÉTICA EMPRESARIAL

1. Concepto de Responsabilidad Social Corporativa (RSC)
2. Prácticas de RSC en empresas productivas
3. Ética empresarial y transparencia
4. Normativas y certificaciones de sostenibilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INNOVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL PARA LA SOSTENIBILIDAD

1. Digitalización y su impacto en la sostenibilidad
2. Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC) sostenibles
3. Inteligencia Artificial y Big Data para la sostenibilidad
4. Internet de las Cosas (IoT) y su aplicación en la sostenibilidad
5. Actividades y cuestionario

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EVALUACIÓN Y MEJORA CONTINUA EN SOSTENIBILIDAD

1. Indicadores de sostenibilidad
2. Auditorías y evaluaciones de impacto ambiental
3. Estrategias de mejora continua en procesos productivos
4. Planes de acción y seguimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROYECTO FINAL INTEGRADO

1. Planificación del proyecto

2. Descripción del proyecto
3. Objetivos del proyecto
4. Metodología de trabajo
5. Análisis del sector y diagnóstico inicial
6. Estrategias de implementación y seguimiento
7. Medición del impacto y evaluación del proyecto
8. Presentación y defensa del proyecto

MÓDULO 13. INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MENSAJES ORALES

1. Obtención de información global y específica de conferencias y discursos
2. Estrategias para comprender e inferir significados no explícitos: ideas principales
3. Comprensión global de un mensaje
4. Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados
5. Identificación del propósito comunicativo de los elementos del discurso oral
6. Recursos gramaticales
7. Otros recursos lingüísticos
8. Diferentes acentos de lengua oral
9. Identificación de registros con mayor o menor grado de formalidad
10. Estrategias para comprender e inferir significados por el contexto

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTERPRETACIÓN DE MENSAJES ESCRITOS

1. Predicción de información a partir de elementos textuales y no textuales
2. Recursos digitales, informáticos y bibliográficos
3. Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax
4. Análisis de los errores más frecuentes
5. Identificación del propósito comunicativo
6. Recursos gramaticales
7. Relaciones lógicas
8. Relaciones temporales
9. Comprensión de sentidos implícitos, posturas o puntos de vista
10. Estrategias de lectura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCCIÓN DE MENSAJES ORALES

1. Registros utilizados en la emisión de mensajes orales según el grado de formalidad
2. Expresiones de uso frecuente e idiomáticas en el ámbito profesional
3. Recursos gramaticales
4. Otros recursos lingüísticos
5. Fonética
6. Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro
7. Conversaciones informales improvisadas
8. Recursos utilizados en la planificación del mensaje oral
9. Estrategias para participar y mantener la interacción y para negociar significados
10. Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra
11. Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, etc

12. Entonación como recurso de cohesión del texto oral

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EMISIÓN DE TEXTOS ESCRITOS

1. Composición de una variedad de textos de cierta complejidad
2. Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos
3. Currículo vitae y soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax
4. Propósito comunicativo de los elementos textuales
5. Recursos gramaticales
6. Relaciones lógicas
7. Secuenciación del discurso escrito
8. Derivación
9. Relaciones temporales
10. Coherencia textual
11. Uso de los signos de puntuación
12. Redacción, en soporte papel y digital, de textos de cierta complejidad
13. Elementos gráficos para facilitar la comprensión
14. Argumentación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. IDENTIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN DE LOS ELEMENTOS CULTURALES

1. Normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales
2. Uso de los recursos formales y funcionales para la buena imagen de la empresa
3. Reconocimiento de la lengua extranjera
4. Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores
5. Interés por la buena presentación de los textos escritos: normas gramaticales, ortográficas y tipográficas

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

| | | | | | |
|-------------|---|------------------|----------------------|---|------------------|
| España |  | +34 900 831 200 | Argentina |  | 54-(11)52391339 |
| Bolivia |  | +591 50154035 | Estados Unidos |  | 1-(2)022220068 |
| Chile |  | 56-(2)25652888 | Guatemala |  | +502 22681261 |
| Colombia |  | +57 601 50885563 | Mexico |  | +52-(55)11689600 |
| Costa Rica |  | +506 40014497 | Panamá |  | +507 8355891 |
| Ecuador |  | +593 24016142 | Perú |  | +51 1 17075761 |
| El Salvador |  | +503 21130481 | República Dominicana |  | +1 8299463963 |

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group