



**Universidad
Europea**
CENTRO PROFESIONAL

Título oficial

Grado Superior en Dietética online

Especialízate en Marketing Sanitario

Índice

Centro de Formación Profesional Europeo de Madrid	3
Grado Superior en Dietética	4
Plan de estudios	5
Lleva tu carrera al siguiente nivel con una formación única	6
Especialízate en Marketing Sanitario	8
Metodología online	9
Hay muchas formas de llegar a un futuro brillante	10
Proceso de admisión	11
Becas y ayudas al estudio	12

Centro de Formación Profesional Europeo de Madrid

En el Centro de Formación Profesional Europeo de Madrid te formarás a través de un aprendizaje práctico y experiencial, preparándote para las exigencias del mundo profesional.

Descubre tu pasión y construye el futuro que sueñas convirtiéndote en el profesional que buscan las empresas, con la calidad académica de nuestros grados superiores.

Simulaciones y casos reales

A través de simulaciones y casos reales, adquirirás las habilidades y competencias clave para mejorar tu empleabilidad en un entorno global y competitivo.

Profesores expertos en activo

Estos profesionales te guiarán con conocimientos prácticos aplicados al día a día laboral.

Especialización y reconocimiento de habilidades

Podrás especializarte en áreas de alta demanda en el mercado y obtener insignias digitales que reconocerán y validarán tus habilidades, potenciando tu perfil profesional.

Presencial y a distancia

Nos adaptamos a tus necesidades para que puedas formarte de la mejor manera posible. Te ofrecemos la flexibilidad de estudiar de forma presencial en nuestras sedes en Madrid y online.

Instalaciones de vanguardia

Hospital simulado, laboratorios de última tecnología, aulas modernas y bibliotecas equipadas con recursos actualizados.

Te ayudamos a construir un futuro prometedor

+ 10 años de experiencia

Apostando por la Formación Profesional de calidad.

+ 12.000 acuerdos con empresas

Da tus primeros pasos en el mundo laboral de la mano de empresas de renombre.

93,5% Empleabilidad

Formamos profesionales excelentes: el 93,5% del alumnado tiene empleo en menos de 18 meses.

Grado Superior en Dietética

Conviértete en un profesional de la salud especializado en **alimentación y nutrición** y **contribuye al fomento de hábitos de vida** saludable de las personas gracias a nuestro Grado Superior en Dietética online.

La tendencia a una mayor concienciación alimentaria para mejorar la calidad de vida hace que las consultas a dietistas y otros profesionales de la salud aumente. Es por ello que el Técnico Superior en Dietética cuenta con **una tasa de empleabilidad del 90%** una vez se finaliza la formación.

¿Qué vas a aprender?

- Aprenderás sobre la organización sanitaria general y específica en un gabinete de dietética.
- Conocerás los requerimientos energéticos, procesos bioquímicos de nutrientes, necesidades nutricionales y valoración del estado nutricional.
- Te formarás en reglamentación alimentaria, calidad de alimentos, agentes de transformación y técnicas de control y muestreo.
- Estudiarás procesos metabólicos y trastornos del aparato digestivo y otros sistemas.
- Aprenderás a diseñar dietas adaptadas a condiciones fisiopatológicas y situaciones especiales.
- Conocerás la toxicología, conservación, manipulación de alimentos, y limpieza de instalaciones.
- Trabajarás en marca personal y técnicas de Marketing Sanitario para la promoción de vida saludable y la gestión de pacientes.

Inscríbete



Duración

2 años



Modalidad

Online



Idioma

Español



Título

Oficial



Plan de estudios



PRIMER CURSO

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/ gabinete de dietética: 95 h ■ Alimentación equilibrada: ■ Control alimentario | <ul style="list-style-type: none"> ■ Fisiopatología aplicada a la dietética ■ Relaciones en el entorno de trabajo ■ Formación y orientación laboral (F.O.L.) |
|---|---|

SEGUNDO CURSO

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Dietoterapia ■ Microbiología e higiene alimentaria | <ul style="list-style-type: none"> ■ Educación sanitaria y promoción para la salud ■ Formación en centros de trabajo (F.C.T.) |
|---|---|

Proyecto Intermodular.

Fase de Formación en Empresas FFE (500h presenciales) que podrán realizarse en segundo curso en una empresa mediante convenio y podrá ser cercana a tu lugar de residencia.

Total: 2000 horas.

[Ver plan de estudio completo](#)

Lleva tu carrera al siguiente nivel con una formación única

Vive una experiencia inmersiva y 100% práctica.

Prepárate para los desafíos del mundo real en nuestras instalaciones de primer nivel. Disfruta de clases prácticas voluntarias

En las clases presenciales voluntarias podrás disfrutar de nuestras instalaciones punteras como **el Hospital Simulado, los laboratorios de Biología Molecular, Bioquímica y Microbiología y la Cocina Industrial equipada con la última tecnología** donde podrás realizar actividades como:

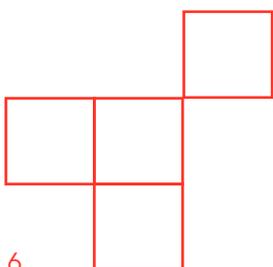
- Control Alimentario, Microbiología e Higiene Alimentario.
- Aplicar conceptos de alimentación equilibrada, análisis sensorial a través de cata de alimentos y evaluación del cambio de peso en alimentos antes y después de ser cocinados en la Cocina Industrial.
- Aplicación de Dietoterapia y Educación Sanitaria en el Hospital Simulado.
- Casos prácticos para elaborar dietas y aplicación de conocimientos en patologías específicas.
- Evaluación del estado nutricional mediante antropometría (peso, talla, índice de masa muscular, pliegues cutáneos, índice cintura-cadera, etc), entre otros.

Conviértete en un experto en dietas con el Software DietPro:

Aprende a crear dietas especializadas y hacer seguimientos de pacientes a través del software puntero y más utilizado en el sector DietPro.

Aprende de los mejores nutricionistas:

Recibirás atención personalizada por parte de profesionales nutricionistas que implementan la práctica profesional en todas sus clases y te acercan la realidad laboral para convertirte en un perfil diferencial.



Domina las tendencias de la inteligencia artificial aplicada al sector de la salud a través de dos cursos online con acreditación:

- **Fundamentos de inteligencia artificial:**
Aprende cómo la IA está transformando el sector salud, explorando machine learning, redes neuronales y más, con prácticas en simuladores.
- **Experiencias digitales en salud:**
Descubre cómo Big Data, blockchain, machine learning y realidad virtual están revolucionando la atención sanitaria.

Fórmate en emprendimiento y marca personal para crear tu propia empresa:

- Ponemos a tu disposición las herramientas y talleres para fomentar tu espíritu emprendedor y que seas capaz de formar tu propia startup y revolucionar el ámbito de la alimentación.

Pon en práctica lo aprendido en las mejores empresas:

- Las prácticas en empresas te motivan a enfrentarte a desafíos reales, a desarrollar habilidades técnicas y personales y a descubrir tus fortalezas y áreas de mejora. Es un momento para crecer y comenzar a construir tu futuro profesional y qué mejor que empezar tu andadura profesional de la mano de centros de referencia:

DIETOPRO.COM
software de gestión dietético-nutricional

 Hospital Universitario
12 de Octubre

ELPOZO

NECA
— nutrición —

Unite la dieta
by Noelia Pedrosa

 NUTRIPROW

Prepárate con nosotros y destaca en el sector con una formación que marca la diferencia.

¡Tu futuro en Dietética empieza aquí!

Ve más allá.

Especialízate en Marketing Sanitario

Completa tu perfil con la especialización en Marketing Sanitario, una formación complementaria de 300 horas donde dominarás la captación, comunicación y fidelización en el sector salud con estrategias efectivas y alineadas con la normativa:

- **Captación de clientes:** técnicas de segmentación, posicionamiento y fidelización para atraer pacientes e instituciones.
- **Patient journey:** identificación de necesidades y respuesta efectiva a la demanda.
- **Comunicación y crisis:** métricas clave y gestión de reputación.
- **Contenido legal:** normativa, códigos éticos y marco legislativo en salud.



¿Dónde puedo utilizar y compartir mis insignias?



Linkedin



Facebook



Twitter



Página web



Firma de correo



WhatsApp

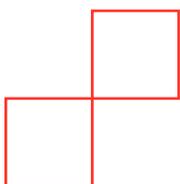
Metodología online



La metodología online se centra en el estudiante y en garantizar un sistema eficaz, flexible y personalizado, acompañándolo en todo momento. La combinación de tecnología, innovación y un entorno motivador ayuda a los estudiantes a alcanzar sus objetivos. El modelo de aprendizaje es **experiencial y dinámico a través de casos prácticos, recursos formativos, asistencia a clases virtuales y trabajo individual y colaborativo.**

Durante tu proceso de aprendizaje, contarás con varios recursos que te facilitarán el proceso:

- **Clases 100% virtuales y en directo**
Que quedan grabadas para que puedas acceder a él en cualquier momento dentro del Campus Virtual donde además encontrarás todos los materiales interactivos, seminarios y clases magistrales necesarios durante tu aprendizaje.
- **Claustro formado por expertos**
Que te guiarán y apoyarán durante todo tu aprendizaje con tutorías personalizadas.
- **Masterclasses con referentes en del sector y casos prácticos**
que te acercarán a la realidad laboral.
- **Weekend Experiences**
Podrás poner en práctica lo aprendido gracias a nuestras clases presenciales voluntarias donde podrás disfrutar de nuestras instalaciones y laboratorios punteros del Campus de Villaviciosa de Odón dos fines de semana por curso académico.



Hay muchas formas de llegar a un futuro brillante



Salidas laborales:

- Atención primaria y comunitaria: promoción de la salud, consultas, unidades de apoyo (salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría).
- Salud pública: servicios de higiene de los alimentos.
- Servicios generales hospitalarios: unidades o servicios de dietética y nutrición.
- Servicios de restauración: cocinas de hospitales, empresas de catering, restaurantes y hoteles, comedores colectivos.

Profesiones:

- Técnico/a en dietética y nutrición.
- Dietista.
- Divulgador/a de buenos hábitos alimenticios.
- Responsable de alimentación en empresas de catering.
- Técnico/a en higiene de los alimentos.
- Consultor/a de alimentación.

Plan avanza:

Sigue desarrollando tu carrera profesional en la Universidad Europea Online estudiando un Grado Universitario, con las mejores convalidaciones y un 15% de descuento por ser alumni ¡Invierte en tu futuro con las mejores condiciones!

Grados a los que podrás avanzar:

- Grado en Nutrición humana y Dietética.
- Grado en Enfermería.
- Grado en Fisioterapia.

Proceso de admisión

El proceso de admisión para cursar un Grado Superior online en el Centro Profesional Europeo de Madrid puede llevarse a cabo durante todo el año, si bien la inscripción en cualquiera de nuestros programas está supeditada a la existencia de plazas vacantes.

Para completar el proceso deberás seguir estos sencillos pasos:

1

Documentación: Necesitarás enviar la documentación específica a tu asesor personal.

- Formulario de admisión.
- Copia de tu expediente académico o título universitario.
- Fotocopia de tu DNI.
- Curriculum vitae.
- Certificado oficial de idioma con menos de dos años desde su expedición.

2

Una vez revisada la documentación tu asesor personal se pondrá en contacto contigo.

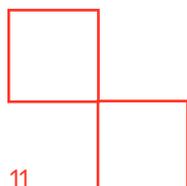
- Entrevista personal.

3

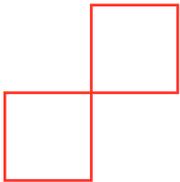
Reserva de plaza: Formalización de la reserva de plaza a través de nuestros diferentes métodos de pago.

- Domiciliación bancaria.
- Tarjeta de crédito.
- Pago virtual.

Si quieres obtener información más detallada y conocer todos los requisitos de acceso , [haz click aquí.](#)



Becas y ayudas al estudio



Sabemos que tu futuro es importante, por eso disponemos de un completo sistema de ayudas económicas para que puedas conseguir tus metas:



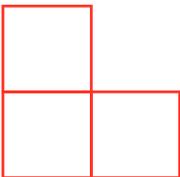
Programa de becas oficiales

Del Ministerio de Educación y Cultura como de la Comunidad Autónoma de Madrid.



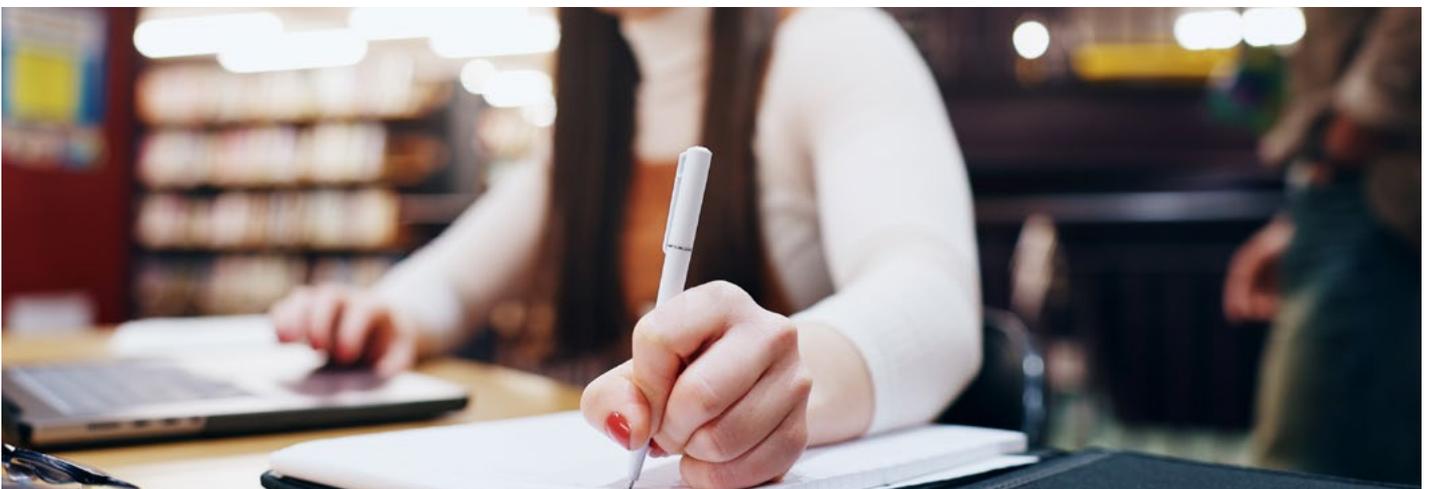
Descuentos especiales, becas y ayudas al estudio

Contamos con descuentos especiales y diferentes becas y ayudas para los alumnos de nuevo ingreso y alumni.



¡Contacta con tu asesor para obtener más información!

Inscríbete



Ve más allá.



**Universidad
Europea**
CENTRO PROFESIONAL



(+34) 918 340 192



Formaciónprofesional.online@universidadeuropea.es



universidadeuropea.com



in

f

