



TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

ESTRUCTURA DEL CICLO:

- DURACIÓN: 2000 HORAS
- DOS CURSOS ACADÉMICOS

ESTRUCTURA DEL CICLO:

PRIMER CURSO:

- Clases en el instituto de septiembre a junio

SEGUNDO CURSO:

- Clases en el instituto de septiembre a febrero
- Prácticas en empresas, de febrero a junio

PRIMER CURSO:

MÓDULO	HORAS POR SEMANA
Organización del Gabinete	3
Fisiopatología aplicada a la dietética	10
Control alimentario	6
Alimentación Equilibrada	10
F.O.L.	2

SEGUNDO CURSO:

MÓDULO	HORAS POR SEMANA
Educación Sanitaria	7
Microbiología e higiene alimentaria	8
Dietoterapia	11
C.M.C.	2
R.E.T.	3
F.C.T.	

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO..

Se realiza en dos centros de entre los siguientes tipos:

● Cocinas

- Hospitalarias
- De empresas de restauración colectiva
- De residencias de ancianos
- De residencias de estudiantes
- De escuelas infantiles

● Comedores

- De Institutos
- De Ikastolas
- De Residencias

● Laboratorios

- De análisis de aguas y alimentos

● Consultas

SALIDAS PROFESIONALES

- Empresas de restauración colectiva
- Residencias (ancianos, estudiantes)
- Tiendas de dietética (herboristerías)
- Consultas médicas
- Centros deportivos
- Laboratorios de aguas y alimentos
- Ayudante de veterinarios municipales
- En Osakidetza, Osasunbidea