

Módulos profesionales Curso 1º	Horas	H. semana
Fisiopatología aplicada a la dietética	224	7
Organización y gestión del área de trabajo asignada a la unidad/gabinete de dietética	64	2
Lengua extranjera	64	2
Formación y orientación laboral	64	2
Relaciones en el entorno de trabajo	64	2
Control alimentario	224	7
Alimentación equilibrada	256	8
Módulos profesionales Curso 2º	Horas	H. semana
Dietoterapia	264	12
Educación sanitaria y promoción de la salud	154	7
Microbiología e higiene alimentaria	242	11
Integración	60	
Formación en centros de trabajo (FCT)	340	

- **Plazo de preinscripción:**
Según el procedimiento establecido cada curso por la Consejería de educación y publicado en su página web
- **Lugar de preinscripción:**
Secretaría del centro.
- **Horario de Secretaría**
10:00 a 13:00

PREINSCRIPCIÓN Y MATRÍCULA

INFORMACIÓN: 928410556



Urb. Parque Central, s/n.
35013-Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 41 05 56
Fax: 928 41 89 63
Correo: 35009383@gobiernodecanarias.org
www.iesprimerodemayo.com



Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad



*Técnico
Superior
En
Dietética*



Departamento de Sanidad

Técnico de Grado Superior en Dietética

La comunidad educativa del Centro I.E.S. Primero de Mayo está comprometido con la mejora continua y la consecución de los objetivos que, como centro de Secundaria nos demanda la sociedad

En este instituto se imparte en la actualidad el Ciclo Formativo de Grado Superior de Técnico Superior en Dietética.

Contamos con aulas y laboratorios adaptados con todo el material necesario para que nuestros/as alumnos/as puedan desarrollar su formación con las mejores garantías de éxito.

La mayor parte de los módulos son de contenido eminentemente práctico, basados en la realidad empresarial y profesional, y adaptados a las nuevas tecnologías y necesidades de la empresa.

Nuestro alumnado se encuentra cómodo y a gusto con el trato y la formación recibida y con las expectativas de futuro una vez acabados los estudios, ya que contamos con una Bolsa de Trabajo que les ayuda a encontrar su primer empleo.

Formamos una gran familia, donde profesorado y alumnado, mediante la educación y el respeto mutuo, logramos alcanzar los objetivos propuestos.

DURACIÓN:

La duración total del ciclo es de 2.000 horas, distribuidas en 12 módulos profesionales y dos cursos escolares. De éstas, 1.660 horas se imparten en el centro educativo y las 340 restantes en los diferentes centros de trabajo.

OFERTA EDUCATIVA:

Presencial en turno diurno (tarde).

TITULACIÓN:

Técnico Superior en Dietética.

REQUISITOS PARA ACCESO

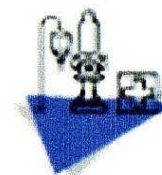
- 2º Bachillerato aprobado
- Prueba de acceso
- Otros: Tener aprobado COU, FP 2 u otro ciclo superior

BOLSA DE TRABAJO

Cuando finalices tus estudios puedes apuntarte en la bolsa de trabajo que gestiona el centro a través del programa de la Consejería y que controla nuestro/a coordinador/a de FCT. Esto podrá ayudarte en la búsqueda de empleo.

PERFIL PROFESIONAL (COMPETENCIA GENERAL):

Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales; programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente



CAMPO PROFESIONAL:

Los puestos de trabajo que podrían ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del título son los siguientes:

- Dietista.
- Técnico en Dietética y Nutrición.
- Responsable de alimentación en empresas de catering.
- Técnico en higiene de los alimentos.
- Consultor en alimentación.
- Educador sanitario