

# Técnico Superior **DIETÉTICA**





# FÓRMATE EN ESCUELA HOSTELERÍA SALAMANCA

Ofrecemos una propuesta formativa de calidad,  
moderna y dinámica.

Esta titulación te permitirá ejercer de técnico  
especialista en el sector de la dietética.  
Estarás capacitado para elaborar dietas a  
personas y/o colectivos. Controlarás la calidad  
de la alimentación humana, analizando sus  
necesidades nutricionales. Programarás y aplicarás  
actividades educativas que mejoren los hábitos de  
alimentación.

El alumno dispone de un tutor/a especializado  
en las diferentes áreas, que irá acompañando su  
evolución a lo largo del curso.

Disponemos de convenios de prácticas en  
empresas de reconocido prestigio tanto nacionales  
como internacionales.



**LUGAR DE...**

APRENDIZAJE

MOTIVACIÓN, DISCIPLINA Y CREATIVIDAD

PREPARACIÓN PARA TU FUTURO PROFESIONAL

# ¿Por qué estudiar Técnico Superior en Dietética? //



## TITULACIÓN OFICIAL

Escuela Hostelería Salamanca es un centro de Formación Profesional autorizado y homologado por el Ministerio de Educación para impartir la titulación de Técnico Superior en Dietética **100% oficial** y válido en toda España.



## PROFESORADO CUALIFICADO

Todos los profesores de Escuela Hostelería Salamanca están **altamente cualificados** y **especializados** en la enseñanza y cuentan con una gran experiencia laboral.



## LABORATORIO

Espacio equipado con las infraestructuras y el equipamiento necesario para que alcances satisfactoriamente las competencias de un dietista y las destrezas necesarias para el correcto desempeño de tu **futura labor profesional**.



## METODOLOGÍA

Combinamos contenidos **teóricos y prácticos**, enseñando a «hacer cosas» y fomentando así el aprendizaje permanente. Tutorías presenciales con un **asesor pedagógico** que te apoyará y que te hará un plan de estudios personalizado.



## CONVENIOS

Contamos con acuerdos con **empresas e instituciones nacionales e internacionales** para que nuestros alumnos puedan poner en práctica sus conocimientos. Actualmente ofrecemos la posibilidad de realizar estancias en otros países como Italia, China, Perú y Chile.

# ¿Cumples los requisitos? //

## Acceso directo:

- > Estar en posesión del **Título de Bachiller**, o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato.
- > Estar en posesión del **Título de Bachillerato Unificado Polivalente (BUP)**.
- > Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental.
- > Estar en posesión de un **Título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio)\***.
- > Estar en posesión de un **Título de Técnico Superior, Técnico Especialista** o equivalente a efectos académicos.
- > Haber superado el **Curso de Orientación Universitaria (COU)**.
- > Estar en posesión de cualquier **Titulación Universitaria** o equivalente.

## Acceso mediante prueba (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores)

- > Haber superado la **prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior** (se requiere tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico).
- > Haber superado la **prueba de acceso a la Universidad** para mayores de 25 años.



# ¿De qué trabajarás? //



FP  
GS

- ✓ TÉCNICO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
- ✓ DIETISTA
- ✓ RESPONSABLE DE ALIMENTACIÓN EN EMPRESAS DE CATERING
- ✓ TÉCNICO EN HIGIENE DE ALIMENTOS
- ✓ EDUCADOR SANITARIO
- ✓ CONSULTOR DE ALIMENTACIÓN
- ✓ ATENCIÓN PRIMARIA Y SERVICIOS GENERALES DE PROMOCIÓN DE SALUD
- ✓ SECTORES DE HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



**2000 HORAS**

## Módulos formativos //

CURSO	MÓDULO	HORAS
<b>1</b>	Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética	95 h.
	Alimentación equilibrada	320 h.
	Control alimentario	190 h.
	Fisiopatología aplicada a la dietética	225h.
	Relaciones en el entorno de trabajo	65 h.
	Formación y orientación laboral	65 h.
	<b>2</b>	Dietoterapia
Microbiología e higiene alimentaria		240 h.
Educación sanitaria y promoción de la salud		160 h.
Formación en centros de trabajo		380 h.



**Especialidad “NUTRICIÓN DEPORTIVA”**



## **ESCUELA HOSTELERÍA SALAMANCA**

Calle Segunda nº 39 · 37188 · Carbajosa de la Sagrada · SALAMANCA

[www.escuelahosteleriasalamanca.es](http://www.escuelahosteleriasalamanca.es)

[info@escuelahosteleriasalamanca.es](mailto:info@escuelahosteleriasalamanca.es)

 **923 100 991**

