



**Hazi, hezi,
Mekan ikasi!**

DIETÉTICA (LOGSE)

GRADO SUPERIOR



2 AÑOS



MODELO D

¿QUÉ APRENDERÉ Y HARÉ?

- Preparar y supervisar dietas adaptadas a las personas y colectivos en función de sus necesidades nutricionales.
- Supervisar la conservación, manipulación y transformación de alimentos para consumo humano.
- Promover la salud de las personas y de la comunidad.
- Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos determinando su calidad higiénica dietética.





¡Por CONFIRMAR el plan de estudios del 2025/2026!

PLAN DE ESTUDIOS:

ASIGNATURAS	NÚMERO DE HORAS	CURSO
Alimentación equilibrada	300	1
Control alimentario	175	1
Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética	90	1
Fisiopatología aplicada a la dietética	300	1
Itinerario personal para la empleabilidad I	120	1
Microbiología e higiene alimentaria	175	2
Dietoterapia	250	2
Educación sanitaria y promoción de la salud	150	2
Relaciones en el entorno de trabajo	60	2
Calidad y mejora continua	40	2



SALIDAS LABORALES

- Técnico Dietética y Nutrición.
- Dietista.
- Responsable de Alimentación de Empresas de Catering.
- Técnico de higiene alimentaria.
- Asesor de alimentación.
- Educador/a de salud.



SALIDAS ACADÉMICAS

- Otro ciclo de formación profesional de grado superior, con posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo con la normativa vigente.
- Un curso de especialización profesional.
- Grado universitario, con posibilidad de establecer convalidaciones de acuerdo con la normativa vigente.





Formación Profesional MEKA

*MATRÍCULATE
CON NOSOTROS!*



Meka Ezenarro
Arregitorre Kalea, 2,
Elgoibar (Gipuzkoa)

Meka Albitzuri
Albitzuri Ind., 24, Elgoibar
20870 (Gipuzkoa)

bulegoa@meka.eus
943 74 80 19



