



## TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Este profesional será capaz de:

- Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.
- Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.
- Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.
- Promover la salud de las personas y de la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

### Módulos Profesionales

#### Primero

Módulo	H.SEM.
Alimentación Equilibrada	11
Control Alimentario	5
El Sector de la Sanidad en Andalucía	1
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	9
Formación y Orientación Laboral	2
Relaciones en el Entorno de Trabajo	2

#### Segundo

Módulo	H.SEM.
Dietoterapia	11
Educación Sanitaria y Promoción de la Salud	7
Formación en Centros de Trabajo	1
Microbiología e Higiene Alimentaria	9
Organización y Gestión Área Trabajo asignada en Unidad / Gabinete Dietética	3
Proyecto Integrado	-



## Entorno profesional

Al finalizar mis estudios podré ejercer mi actividad profesional en el sector sanitario público y privado, en empresas privadas del sector o creando mi propia empresa.

Las principales salidas profesionales son:

- Técnico en Dietética y Nutrición.
- Dietista.
- Responsable de alimentación en empresas de catering.
- Técnico en higiene de los alimentos.
- Consultor de alimentación.
- Educador sanitario.
- Podrán trabajar tanto en atención primaria como en los servicios generales de promoción de la salud. También en los sectores de hostelería, restauración e industrias alimentarias.
- Los principales subsectores donde puede desarrollar su actividad son:
  1. Atención primaria y comunitaria: promoción de la salud, consultas, unidades de apoyo (salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría).
  2. Salud pública: servicios de higiene de los alimentos.
  3. Servicios generales hospitalarios: unidades/servicios de dietética y nutrición.
  4. Servicios de Restauración: cocinas de hospitales, empresas de catering, restaurantes y hoteles, comedores colectivos...

## Coste del Ciclo Formativo para el curso 2018/2019

- 1 <sup>er</sup> Curso.....	2.300€
- 2 <sup>o</sup> Curso.....	2.300€

Las opciones de abono son: a) **Pago único** (Descuento del 10%)  
b) **Dos pagos** (Descuento del 5%)  
c) **Pago mensual** (Cuota de 230€)

## Financiación y Becas

Consúltanos las posibilidades que tienes de acceder a la BECA MEC y BECA 6000, pueden sufragar gran parte del coste de tus estudios.

Tenemos un acuerdo con CAJAMAR, banco cooperativa que nos ha ofrecido unos productos muy atractivos para el alumnado de ERGOS.

La financiación de este ciclo quedaría de la siguiente manera:

### **Cantidad en oferta por financiar: 4.300€**

- 3 años: 36 cuotas de 129,84€
- 4 años: 48 cuotas de 100,00€
- 5 años: 60 cuotas de 82,13€

\* Habría que sumarle un único pago del 1,5% de cuota de apertura (65€)

\* Este producto quedaría sujeto a aprobación de la entidad bancaria.