



## CICLO SUPERIOR EN EN DIETÉTICA

El **técnico superior de Dietética** desarrolla sus estudios en el Campus Universitario de Bormujos, que cuenta entre sus recursos con aulas polivalentes, talleres, laboratorios, aulas de informática y biblioteca que cubren las necesidades que este ciclo superior requiere. Asimismo, se realizarán visitas programadas a empresas del sector para reforzar el carácter teórico práctico de las enseñanzas de este ciclo.

Los requerimientos generales de cualificación profesional del sistema productivo para este técnico son:

- 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.

## SALIDAS PROFESIONALES

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



**CEU**

*Centro de Estudios  
Profesionales*

*Fundación San Pablo Andalucía*

### Servicio de Información y Admisión

Campus Universitario CEU  
Glorieta Ángel Herrera Oria s/n  
41930 Bormujos. Sevilla

Teléfono: 954 48 80 00  
info@ceuandalucia.es

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

## BECAS Y AYUDAS

Los estudiantes que deciden desarrollar su formación en nuestros Centros pueden optar a una amplia convocatoria de Becas y Ayudas.

Entre ellas cabe destacar las siguientes:

- » Beca General del Estado
- » Becas de la Junta de Andalucía
- » Ayudas propias de la Fundación San Pablo Andalucía CEU
- » Becas de Colaboración de la Fundación San Pablo Andalucía CEU

## PLAN DE ESTUDIOS TÉCNICO SUPERIOR EN EN DIETÉTICA

PRIMER CURSO	horas anuales
Alimentación Equilibrada	352
Control Alimentario	160
El Sector de la Sanidad en Andalucía	32
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	288
Formación y Orientación Laboral	64
Relaciones en el Entorno de Trabajo	64
SEGUNDO CURSO	horas anuales
Dietoterapia	253
Educación Sanitaria y Promoción de la Salud	160
Formación en Centros de Trabajo	291
Microbiología e Higiene Alimentaria	207
Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de Dietética	69
Proyecto Integrado	60