

# IES JM BARANDIARAN

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE  
ETA IKERKETA SAILA



DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,  
UNIBERTSITADES E INVESTIGACIÓN



## REQUISITOS DE ACCESO

- 1 Título de bachiller
- 2 3º de BUP
- 3 2º curso de Bachillerato experimental.
- 4 Título de Técnico (CFGM)
- 5 Título de Técnico Superior, Técnico Especialista
- 6 Curso de Orientación Universitaria (COU).
- 7 Titulación Universitaria o equivalente.
- 8 Prueba de acceso a CFGS
- 9 Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años



IES JM BARANDIARAN

## CONTACTO:



[www.institutobarandiaran.com](http://www.institutobarandiaran.com)



[osasuna.mintegia@barandiaran.biz](mailto:osasuna.mintegia@barandiaran.biz)



+34 944 28 01 17



Barrio Santsoena 6  
LEIOA



Contacta con nosotros.  
¡Te resolveremos tus dudas!

BARANDIARAN  
INSTITUTUA

INSTITUTO JM BARANDIARAN



## Técnic@ Superior en DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Horas:2000

Modelos A y D



## ¿Que voy a hacer y aprender?

1

Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.

2

Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.

3

Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.

4

Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética

5

Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.

6

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.



## Plan de formación

*Formación DUAL, en el centro educativo Y EN EMPRESAS, a través de una formación teórico-práctica.*

### MODULOS PROFESIONALES:

#### 1º curso:

- Fisiopatología aplicada a la dietética
- Alimentación equilibrada
- Control alimentario
- Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Digitalización aplicada al sector productivo
- PRÁCTICAS EN EMPRESAS DEL SECTOR

#### 2º curso:

- Proyecto
- Inglés profesional
- Dietoterapia
- Microbiología e higiene alimentaria
- Educación sanitaria y promoción para la salud
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Módulo optativo
- PRÁCTICAS EN EMPRESAS DEL SECTOR

## Salidas profesionales

### 1 Atención primaria y comunitaria

- Unidades de promoción de la salud o consultas de atención primaria.
- Unidades de apoyo: salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría

### 2 Salud pública

- Servicio de higiene de los alimentos

### 3 Servicios generales hospitalarios

- Unidades o servicios de dietética y nutrición

### 4 Servicios de restauración

- Cocinas de hospitales.
- Empresas de catering.
- Restaurantes y hoteles.
- Comedores colectivos (residencias, guarderías, comedores escolares o de empresas)

### 5 Industria alimentaria

- Departamento de diseño de alimentos preparados y precocinados.
- Departamento de promoción de productos alimentarios.
- Control y formación de manipuladores de alimentos.

#### *Links de interés:*

- **Ikaslan:** <https://www.ikaslanbizkaia.eus/es/>
- **Diseño curricular base:** <https://ivac-eei.eus/es/familias-profesionales/sanidad-san/ciclos-formativos/tecnico-superior-en-dietetica-logse.html>

