

# JM BARANDIARAN BHI

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE  
ETA IKERKETA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,  
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN



## SARTZEKO BALDINTZAK

- 1 Batxilergoko titulua
- 2 3. BBB gaitututa
- 3 Batxilergo Esperimentaleko 2. maila gaitututa
- 4 Teknikariaren titulua (EMHZ)
- 5 Goi-mailako Teknikariaren edo Teknikari Espezialistaren titulua
- 6 Unibertsitatera bideratzeko ikasturtea (UBI) gaitututa
- 7 Unibertsitate-titulua edo baliokidea
- 8 Goi-mailako heziketa-zikloetarako sarbide-proba gaitututa
- 9 25 urtetik gorakoak unibertsitatean sartzeko proba gaitututa izatea



JM BARANDIARAN BHI

## KONTAKTUA:



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



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



+34 944 28 01 17



Santsoena Auzoa 6  
LEIOA



Jarri gurekin  
harremanetan.  
Zure zalantzak argituko  
ditugu!

BARANDIARAN  
INSTITUTUA

JM BARANDIARAN INSTITUTUA



## DIETETIKAKO Goi-mailako Teknikaria

Orduak:2000  
Ereduak A eta D



## Zer ikasiko dut? Zer egingo dut?

- 1 Unitatean edo kabinetean esleitutako lan-eremua bere mailan antolatzea eta kudeatzea.
- 2 Pertsoneri eta kolektiboeri egokitutako dietak prestatzea eta gainbegiratzea, haien nutrizio-beharren arabera.
- 3 Pazienteei eta kolektiboeri egokitutako dietak prestatzea eta gainbegiratzea, berriazko patologiarenean arabera.
- 4 Elikagaien konposizio kualitatiboa kontrolatzea eta gainbegiratzea, eta, hala, haien kalitate higieniko-dietetikoa zehaztea
- 5 Giza kontsumoen elikagaien kontserbazioa, manipulazioa eta transformazioa gainbegiratzea
- 6 Pertsonen eta komunitatearen osasuna sustatzea, elikagaien heziketaren bidez eta osasunerako sustapen- eta heziketa-jardueren bitartez.



## Prestakuntza-plana

*Prestakuntza DUALA, ikastetxean ETA ENPRESETAN, prestakuntza teoriko-praktikobaten bidez.*

### LANBIDE-MODULUAK:

#### 1. maila:

- Dietetikari aplikatutako fisiopatologia
- Elikadura orekatua
- Elikaduraren kontrola
- Dietetikako kabinetean edo unitateen antolamendua eta kudeaketa
- Enpleagarritasunerako ibilbide pertsonala I
- Produkzio sektoreei aplikatutako digitalizazioa
- Produkzio sistemari aplikatutako jasagarritasuna
- PRAKTIKAK SEKTOREKO ENPRESETAN

#### 2. maila:

- Dietoterapia
- Mikrobiologia eta elikadura-higienea
- Osasun-hezkuntza eta osasunaren sustapena
- Enpleagarritasunerako ibilbide pertsonala II
- Ingelesa profesionala
- Hautazkoa
- Proiektua
- PRAKTIKAK SEKTOREKO ENPRESETAN

## Lan-irtenbideak

### 1 Lehen arreta eta arreta komunitarioa

- Osasuna sustatzeko unitateak edo lehen mailako arretako kontsultak.
- Laguntza-unitateak: osasun mentala, pediatria, aho-hortzen higiena eta geriatria

### 2 Osasun publikoa

- Elikagaien higiena-zerbitzua.

### 3 Ospitale-zerbitzu orokorrak

- Dietetika eta nutrizioko unitateak/zerbitzuak.

### 4 Jatetxe-arloko zerbitzuak

- Ospitaletako sukaldeak
- Catering-enpresak
- Jatetxeak eta hotelak
- Jantoki kolektiboak (egoitzak, haurtzaindegia, eskoletako edo enpresetako jantokiak)

### 5 Elikagaien industria

- Prestatutako eta aurrez prestatutako elikagaiak diseinatzeko departamentua.
- Elikagaiak sustatzeko saila.
- Elikagai-manipulatuzaileen kontrola eta prestakuntza.

### *Link interesgarriak*

- **Ikaslan:** <https://www.ikaslanbizkaia.eus/eu/>
- **Oinarrisko curriculum diseinua:** <https://ivac-eei.eus/eu/lanbide-arloak/osasungintza-san/heziketa-zikloak/dietetikako-goi-mailako-tenikaria-logse.html>

