



# Técnico Superior en Dietética

A photograph of two chefs in a kitchen. A male chef on the left and a female chef on the right are both wearing white chef coats and dark brown aprons. They are looking at each other and appear to be in conversation. The background shows a kitchen with white tiled walls and stainless steel equipment. A blue rectangular overlay is positioned on the right side of the image, containing the title text.

# Técnico Superior en Dietética

## Índice

- Carta de Presentación
- Objetivos
- Por qué UNIR recomienda este programa
- Requisitos
- Datos Clave
- Programa
- Metodología
- Prácticas en empresas
- Sigue estudiando en UNIR
- ¿Por qué elegirnos?
- Un nuevo concepto de universidad

# Carta de Presentación

El Ciclo Formativo de **Grado Superior en Dietética** es una titulación oficial orientada a formar profesionales capaces de **elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos**, controlar la calidad de la alimentación y promover hábitos saludables. En un momento en el que la salud, la prevención y el bienestar son prioritarios, la figura del Técnico Superior en Dietética resulta clave en **centros sanitarios, restauración colectiva, servicios de higiene de los alimentos e industria alimentaria**.

A lo largo del ciclo adquirirás competencias para **analizar necesidades nutricionales**, diseñar menús y dietas equilibradas, aplicar **dietoterapia** en situaciones fisiopatológicas, supervisar procesos de conservación y manipulación de alimentos y desarrollar acciones de **educación sanitaria** para mejorar la alimentación de la población.

¿Te interesa la nutrición y quieres aprender a diseñar dietas equilibradas y seguras?

¿Quieres especializarte en un perfil sanitario con alta aplicación práctica y múltiples salidas laborales?

¿Te gustaría trabajar en consulta, hospitales, restauración colectiva o control e higiene de los alimentos?

## Salidas profesionales habituales:

- Técnico/a en dietética y nutrición (centros de salud, clínicas, unidades de apoyo).
- Técnico/a en higiene de los alimentos (control de calidad, seguridad alimentaria, APPCC).
- Responsable de alimentación en restauración colectiva (comedores escolares, hospitales, residencias, catering).
- Apoyo en programas de educación sanitaria y promoción de hábitos saludables.



# Objetivos

Entre otros, se exponen algunos de los objetivos que persigue este Ciclo Formativo:

- Analizar necesidades nutricionales y comportamientos alimentarios.
- Elaborar dietas equilibradas adaptadas a distintas etapas de la vida y colectivos.
- Aplicar dietoterapia en situaciones fisiopatológicas bajo supervisión correspondiente.
- Controlar y supervisar la composición cualitativa de alimentos y procesos de conservación/manipulación.
- Aplicar criterios de higiene y seguridad alimentaria y colaborar en sistemas de autocontrol (APPCC).
- Diseñar y aplicar actividades de educación sanitaria y promoción de hábitos saludables.
- Organizar y gestionar el área de trabajo en una unidad/gabinete de dietética.
- Desarrollar habilidades de comunicación y trabajo en equipo en el entorno profesional.

# ¿Por qué UNIR recomienda este programa?

En el Ciclo Formativo de Grado Superior en Educación Infantil aprenderás a:

- Diseñar dietas y menús equilibrados usando herramientas de cálculo dietético.
- Interpretar etiquetado, composición y calidad nutricional de los alimentos.
- Aplicar dietoterapia en patologías frecuentes (metabólicas, digestivas, cardiovasculares, renales...).
- Prevenir riesgos alimentarios mediante higiene, microbiología y normativa alimentaria.
- Planificar acciones de educación sanitaria para mejorar hábitos nutricionales.
- Desarrollar un perfil altamente práctico con FCT en empresas/centros del sector.

# Una propuesta innovadora con 5 valores diferentes

**Claustro profesional:** experiencia en el ámbito sanitario, nutrición y seguridad alimentaria.

**Enfoque práctico:** casos reales, diseño de dietas y menús, análisis de alimento.

**Acompañamiento:** tutorías y seguimiento para mantener ritmo de estudio.

**Empleabilidad:** salida profesional en consulta, hospital, colectividades, industria y salud pública.

**Continuidad académica:** acceso a estudios universitarios oficiales de grado.

## Datos Clave

**DURACIÓN - 2 AÑOS  
ACADÉMICOS**

**DOCENCIA 100% ONLINE**

**CLASES PRESENCIALES  
VIRTUALES**

Donde podrás interactuar con el profesor y resto de alumnos. Y, si no puedes asistir en directo, puedes verlas en diferido siempre que quieras.

- Claustro especializado formado por profesionales en activo.
- Conocimientos aplicables desde el primer módulo.
- Tutor Personal.

## Dirigido a

El Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética está dirigido a personas interesadas en nutrición y salud que quieran trabajar en elaboración de dietas, dietoterapia, control higiénico-dietético, educación sanitaria y promoción de hábitos saludables. Especialmente adecuado si buscas un perfil profesional con aplicación práctica en entornos sanitarios, colectividades, salud pública o industria.



## Requisitos de Acceso

Para matricularte en el ciclo formativo de Grado Superior, debes tener más de 18 años o cumplirlos durante el año natural del comienzo del ciclo.

Además, tienes que cumplir al menos uno de los siguientes requisitos académicos:

### Tener alguno de los siguientes títulos:

- Bachiller
- Bachiller LOGSE
- BUP
- Técnico Superior de Formación Profesional o grado universitario o equivalente
- Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos
- Técnico de Grado Medio de Formación Profesional o el título de Técnico o Técnica de Artes Plásticas y Diseño

### Haber superado:

- Una oferta formativa de Grado C incluida en el ciclo formativo (pendiente de regulación normativa: a fecha de hoy no es posible esta vía de acceso)
- Un curso de formación específico preparatorio y gratuito para el acceso a ciclos de grado superior en centros expresamente autorizados por la Administración educativa
- Una prueba de acceso
- 2º curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental
- COU o preuniversitario

# Programa

## **CURSO 1**

- Alimentación equilibrada (320 h)
- Control alimentario (190 h)
- Organización y gestión del área de trabajo en la unidad/gabinete de dietética (95 h)
- Fisiopatología aplicada a la dietética (225 h)
- Relaciones en el entorno de trabajo (65 h)
- Formación y orientación laboral (65 h)

## **CURSO 2**

- Microbiología e higiene alimentaria (240 h)
- Dietoterapia (240 h)
- Educación sanitaria y promoción de la salud (160 h)
- Formación en Centros de Trabajo – FCT (400 h)



## Masterclass

Experiencias en directo con profesionales en activo que comparten su conocimiento sobre el sector y las competencias más demandadas. Un extra al plan de estudios para seguir aprendiendo:

- Atención temprana y estimulación multisensorial.
- Intervención educativa desde la psicomotricidad.
- Uso educativo de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) en el aula de Educación Infantil.

## Metodología

Este Ciclo formativo de Grado Superior está diseñado para que los alumnos pongan en práctica todo lo aprendido a medida que van avanzando con el temario:

- **A distancia y flexible:** clases en directo que quedan grabadas, acceso desde cualquier dispositivo, exámenes trimestrales presenciales en Madrid.
- **Evaluación continua:** rutina, entrenamiento y constancia. Actividades de desarrollo y grupales. Test y exámenes teórico-prácticos.
- **Acompañamiento:** tutor académico para resolver dudas desde el primer día.
- **Uso de las herramientas más demandadas:** trabajamos con las aplicaciones de desarrollo que más utilizan las empresas.

## Sistema de evaluación

**Para obtener la titulación el alumno deberá:**

- Realizar la evaluación continua de cada uno de los módulos profesionales: actividades de desarrollo, grupales, test de evaluación y participación en foros.
- Realizar y superar los exámenes presenciales de cada uno de los módulos profesionales.
- Superar el módulo Formación en Centros de Trabajo y el módulo de proyecto.

### Calificación final del Ciclo Formativo

Al término de la realización del módulo de FCT se evaluará dicho módulo y se determinará la calificación final del ciclo formativo de los alumnos y las alumnas que hayan superado la totalidad de sus módulos profesionales.

## Prácticas en empresa

Para completar tu formación como Técnico Superior en Dietética, tendrás 400 horas de prácticas en empresas. UNIR forma parte de Proeduca Universidades, lo que te permite acceder a los convenios de prácticas del grupo y abrir las puertas a realizar tus prácticas en empresas líderes como:

The logo for Accenture, featuring the word "accenture" in a bold, black, sans-serif font with a small purple chevron above the 't'.The logo for ALTE N, consisting of a square icon divided into four quadrants of different colors (red, yellow, black, and blue) with a white triangle, followed by the word "ALTE N" in a bold, black, sans-serif font.The logo for ASSECO SPAIN, featuring the word "ASSECO" in a bold, black, sans-serif font with "SPAIN" in a smaller, blue, sans-serif font below it.The logo for Capgemini, featuring the word "Capgemini" in a blue, sans-serif font with a blue and white circular icon to the right.The logo for EMERGIA, featuring a stylized red and white icon followed by the word "EMERGIA" in a bold, black, sans-serif font.The logo for gabitel ingenieros, featuring the word "gabitel" in a blue, sans-serif font with "ingenieros" in a smaller, black, sans-serif font below it, and a blue and green circular icon to the right.The logo for gmV INNOVATING SOLUTIONS, featuring the word "gmV" in a red, sans-serif font with "INNOVATING SOLUTIONS" in a smaller, black, sans-serif font below it.The logo for acens Part of Telefónica Tech, featuring the word "acens" in a green, sans-serif font with "Part of Telefónica Tech" in a smaller, black, sans-serif font below it.The logo for NEORIS, featuring the word "NEORIS" in a bold, black, sans-serif font.The logo for VASS, featuring the word "VASS" in a blue, sans-serif font.The logo for NATEEVO, featuring the word "NATEEVO" in a bold, black, sans-serif font.The logo for omega cm, featuring the word "omega" in a red, sans-serif font with "cm" in a smaller, black, sans-serif font to the right.The logo for imascono, featuring a red and white circular icon with a stylized 'i' and 'm' shape, followed by the word "imascono" in a red, sans-serif font.The logo for Telefónica, featuring a blue circular icon with four dots, followed by the word "Telefónica" in a blue, sans-serif font.The logo for unir LA UNIVERSIDAD EN INTERNET, featuring the word "unir" in a bold, black, sans-serif font with "LA UNIVERSIDAD EN INTERNET" in a smaller, blue, sans-serif font to the right.

El 88% de nuestros alumnos se queda trabajando en la empresa en la que ha hecho sus prácticas.



### FLEXTIME

Nos adaptamos a tu disponibilidad horaria permitiéndote acceder y participar en directo a las sesiones online, a los foros de discusión, así como a los materiales complementarios. Sin barreras geográficas, en cualquier momento y en cualquier lugar.



### CLAUSTRO ESPECIALIZADO

Todos nuestros ponentes son profesionales de empresas líderes, que imparten sus sesiones en base a su propia experiencia, lo que aporta una visión real del mercado.



### LEARNING BY DOING

Aplicarás todos los conocimientos gracias al aprendizaje adquirido en sesiones prácticas. Trabajarás en grupos dirigidos por especialistas, donde podrás fomentar el Networking e intercambiar experiencias.



### SESIONES ONLINE EN DIRECTO

Podrás seguir e intervenir en las sesiones estés donde estés, sin necesidad de desplazamientos. Y si por algún motivo no pudieras asistir, podrás ver el material grabado en cualquier momento.



### MENTORING CONSTANTE Y PERSONALIZADO

Desde el primer día se te asignará un tutor que te acompañará y apoyará en todo momento, resolviendo todas las dudas que te puedan surgir y tratando de potenciar tus habilidades para tu desarrollo.


## Por qué elegirnos

Porque ponemos a tu disposición todo lo que necesitas para mejorar tu carrera profesional, **sin necesidad de desplazarte**, tan solo requieres de conexión a internet y un dispositivo (PC, Tablet o incluso un Móvil) para seguir el programa.

Porque con nuestro modelo pedagógico, pionero en el mercado, participarás en **clases online en directo impartidas por los mejores profesionales** de cualquier parte del mundo. Además, podrás

verlas en **cualquier momento y desde cualquier lugar**, ideal para compatibilizarlo con tu agenda personal y profesional.

Porque fomentamos el **NETWORKING**, clave en tu desarrollo profesional, poniéndote en contacto con ponentes y participantes de alto nivel, con los que compartirás trabajo y experiencias a través de la plataforma.



# Un nuevo concepto de Universidad online

La Universidad Internacional de La Rioja, universidad con docencia 100% online, se ha consolidado como solución educativa adaptada a los nuevos tiempos y a la sociedad actual.

El **innovador modelo pedagógico de UNIR** ha conseguido crear un nuevo concepto de universidad en el que se integran aspectos tecnológicos de última generación al servicio de una enseñanza cercana y de calidad.

La **metodología 100% online** permite a los alumnos estudiar estén donde estén, interactuando, relacionándose y compartiendo experiencias con sus compañeros y profesores. Actualmente UNIR cuenta con:

- Más de **41.000 alumnos**.
- Más de **10.000 alumnos internacionales**.
- Presencia en **90 países de los 5 continentes**.
- Más de **130 títulos de Grado y Postgrado**.
- Más de **4.000 convenios de colaboración** firmados para dar cobertura de prácticas a nuestros estudiantes.
- Además UNIR es una **universidad responsable con la cultura, la economía y la sociedad**. Este compromiso se materializa a través de la Fundación UNIR.

**unir** FORMACIÓN  
PROFESIONAL

GRUPO

**PROEDUCA**



**Comunidad  
de Madrid**



**DELEGACIÓN MADRID I**

UNIR Formación Profesional  
C/ Bruno Abundez 48, Madrid  
Código Centro Oficial:  
28077518

**DELEGACIÓN MADRID II**

UNIR Formación Profesional II  
C/ Valdesquí 16, Madrid  
Código Centro Oficial:  
28081182

[unirfp.unir.net](http://unirfp.unir.net) | +34 919 100 858

