



# Técnico superior en Dietética y Nutrición

## FP. Superior - Dietética

### Perfil profesional

– Técnico en dietética y nutrición, higiene de alimentos, educador sanitario, responsable de alimentación en catering.

### Funciones básicas

- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales y patologías.
- Controlar y supervisar la composición de los alimentos y su calidad higiénica. Supervisar su conservación y manipulación.
- Promover la salud a través de la educación alimentaria.

**Horas 1º Curso –**

**Horas 2º Curso – 400 horas**

Jornadas de máximo 8 horas en horario diurno o vespertino



### Centros donde se imparte y contacto

IES SALVADOR ALLENDE [ies.salvadorallende.fuenlabrada@educa.madrid.org](mailto:ies.salvadorallende.fuenlabrada@educa.madrid.org)