



Junta de Andalucía
Consejería de Desarrollo Educativo
y Formación Profesional

GRADO SUPERIOR

Técnico Superior en Dietética

PRESENCIAL

Una FP pensada para ti

Somos Ergos FP

Somos centros oficiales de formación profesional enfocado en la preparación al mercado laboral.



Profesionales al servicio del alumnado

Nuestro equipo docente está formado por los mejores expertos en cada área profesional.

Campus Online

Adaptado a la metodología Ergos, vídeos y contenido didáctico actualizado.

Prácticas y Empleabilidad

Acuerdo de prácticas con las empresas más punteras de los sectores y bolsa de trabajo.

Nos adaptamos a ti

Disponemos de modalidad presencial y online, tú eliges.

Te lo ponemos fácil

Disponibles opciones de financiación y posible acceso a becas.

Tu ERGOS, tus reglas. For it!

MATRÍCULA

G.S. Dietética
Presencial
Matrícula 290€/curso.
Material Pedagógico incl. *
Campus propio.
Actividades pedagógicas.
Asesoramiento Becas.



Precio Ciclo Formativo 2026/2028

(los dos curso completos)

(20 cuotas) 2000 Horas

- Reserva 50€ (A descontar en la matrícula)
- Matrícula de 1er Curso 290€
- 1er Curso 2550€
- Matrícula de 2º curso 290€
- 2º Curso 2.550€

Las opciones son:

- a) Pago único (Descuento del 10%)
- b) Dos pagos (Descuento del 5%)
- c) Pago mensual (20 cuotas de 255€)

* No se aplica descuento en convalidación de asignaturas hasta la 3a asignatura.

*Descuentos no acumulables (herman@s, antiguos alumn@s, etc...)

GRADO SUPERIOR

Técnico Superior en Dietética



CENTRO
ERGOS ALJARAFE



FECHA DE COMIENZO
SEPTIEMBRE



DURACIÓN
2.000 H.

Este profesional será capaz de:

- Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/ gabinete.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.
- Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.
- Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.
- 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.

REQUISITOS DE ACCESO

TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

- ✓ **Estar en posesión del Título de Bachiller**, o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato.
- ✓ **Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental**
- ✓ **Estar en posesión de un Título de Técnico** (Formación Profesional de Grado Medio)
- ✓ Estar en posesión de un **Título de Técnico Superior, Técnico Especialista** o equivalente a efectos académicos.
- ✓ **Haber superado el Curso de Orientación Universitaria** (COU).
- ✓ Estar en posesión de cualquier **Titulación Universitaria** o equivalente.
- ✓ Haber **superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior** (se requiere tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico).
- ✓ Haber superado la **prueba de acceso a la Universidad** para mayores de 25 años.
- ✓ Estar en posesión de un **certificado de Profesionalidad**

Plan de Estudios



01

PRIMER CURSO

Alimentación Equilibrada

Control Alimentario

El sector de la Sanidad en Andalucía

Fisiopatología Aplicada a la Dietética

Relaciones en el Entorno de Trabajo

Formación y Orientación Laboral

02

SEGUNDO CURSO

Dietoterapia

Educación Sanitaria y Promoción de la Salud

Microbiología e Higiene Alimentaria

Proyecto integrado

Formación en centros de trabajo

Organización y Gestión de Gabinete de Dietética

Salidas Profesionales

Técnico Superior en Dietética



Al finalizar mis estudios podré ejercer mi actividad profesional en el sector sanitario público y privado, en empresas privadas del sector o creando mi propia empresa.

● Técnico en Dietética y Nutrición.

● Dietista.

● Responsable de alimentación en empresas

● Técnico en higiene de los alimentos.

● Consultor de alimentación.

● Educador sanitario.

Podrán trabajar tanto en atención primaria como en los servicios generales de promoción de la salud. También en los sectores de hostelería, restauración e industrias alimentarias. Los principales subsectores donde puede desarrollar su actividad son:

- Atención primaria y comunitaria: promoción de la salud, consultas, unidades de apoyo (salud mental, pediatría, higiene bucodental y geriatría).
- Salud pública: servicios de higiene de los alimentos.
- Servicios generales hospitalarios: unidades/servicios de dietética y nutrición.
- Servicios de Restauración: cocinas

Contacta con nosotros

direccionaljarafe@ergosfp.com

671 431 365 / 696 196 248

proyectoergos.com



Junta de Andalucía
Consejería de Desarrollo Educativo
y Formación Profesional