Ciclo formativo de grado superior en dietética

+ Diploma en alimentación integrativa y saludable

ismet Centro de Formación

Elabora dietas personalizadas y saludables e influye positivamente en la salud de las personas

Un técnico superior en Dietética se convierte en un guía que acompaña a las personas a mejorar sus hábitos de alimentación de acuerdo con sus necesidades. Como experto en este tema, además, puede convertirte en consultor o educador para transmitir tus conocimientos a diferentes colectivos.

Quiénes somos

ISMET es un centro de formación con más de 30 años de experiencia y está considerado como uno de los centros referentes en el sector de la salud integrativa. Cada año vemos pasar por nuestras aulas más de 4.500 estudiantes, que apuestan por ISMET al buscar un profundo interés en el bienestar integral de las personas, que creen firmemente en la importancia de la prevención y que siempre buscan continuar su aprendizaje.

Centro adscrito
08077307

Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament

Inicio y horarios:

Del 12 de septiembre 2024 al 21 de junio 2025
1.º curso: De 9 a 15:30 horas
2.º curso: De 9 a 13: 30/14:30 horas

Modalidad:

Presencial

Duración:

2 años, 2.000 horas (1.590 horas en el centro de formación y 410 horas de prácticas en los centros de trabajo).

Plazo de inscripción:

Cierre una vez se llegue al grupo máximo de 20 alumnos.

Precio:

- **Primer curso**

Septiembre 2024:
Matrícula: 370€ (reserva de plaza).
Mensualidades: 10 cuotas de 364€ de septiembre a junio. 120€ en concepto de libros en formato digital. 90€ en concepto de material

- **Segundo curso**

Septiembre 2025:
Matrícula: 370€ (reserva de plaza).
Mensualidades: 10 cuotas de 364€ de septiembre a junio. 155€ en concepto de libros en formato digital (importe estimado).
Este precio puede variar en función de los incrementos del IPC.
90€ en concepto de material

- **Qué incluye el precio:**

Acceso en el Campus Virtual ISMET
Atención personalizada a través de las tutorías y coordinación
Acceso a nuestra biblioteca
Acceso a la bolsa de trabajo de ISMET

- **Financiación externa**

(Ciclo completo con matrículas y mensualidades)*
36 meses: 258’59€/mes.
48 meses: 203’22€/mes.
Consulta condiciones según posibles variaciones

¿Qué haré como Técnico superior en Dietética?

Un técnico superior en Dietética tiene un amplio conocimiento sobre la alimentación saludable, y aplica este conocimiento para elaborar planes de alimentación específicos para personas o colectivos teniendo en cuenta sus necesidades nutricionales y cualquier patología o condición que tengan. Del mismo modo, acompaña a cada usuario para hacer el seguimiento de la implementación y evolución del plan, cumpliendo un rol transformador muy importante en el restablecimiento de la salud de las personas.

El técnico superior en dietética, además, está capacitado para compartir sus conocimientos por medio de actividades educativas que promuevan la alimentación saludable, y cuenta con las herramientas para supervisar la conservación, manipulación y transformación de cada alimento para el consumo humano, por lo cual también puede trabajar en empresas de restauración y catering y cáterin.
Si tu pasión es la alimentación saludable, y cuentas con calidades como el liderazgo, la capacidad de análisis, una buena comunicación y la empatía, el CFGS en Dietética es tu mejor opción.

¿Qué hace único el GS en Dietética de ISMET?

El programa de Dietética de ISMET te ofrece todo el plan de estudios necesario para convertirte en un excelente técnico superior y está impartido por profesionales con amplia experiencia docente y profesional.
Pero, además, complementamos la formación de nuestros alumnos con asignaturas que te darán una visión más integral de la salud y que te permitirán desarrollar habilidades diferenciadoras cada vez más demandadas en el mercado.

En el caso de este programa, y dentro de las horas de libre disposición, podrás descubrir la alimentación vista desde el criterio naturista, que considera a la nutrición como la clave en la prevención de enfermedades y como una eficaz herramienta terapéutica frente a varias condiciones de salud. Del mismo modo, tendrás la oportunidad de descubrir técnicas afines a la nutrición como la naturopatía, la fitoterapia o la complementación nutricional, técnicas que son cada vez más demandadas por el público, que es hoy en día muy consciente de la importancia de lo natural y el ecológico.
Desarrollando estos conocimientos y habilidades, podrás convertirte en un profesional de la nutrición con una visión más completa y con calidades que hacen que se diferencie en el mercado.

¿A quién se dirige este programa?

Personas con vocación de servicio y una pasión por la alimentación y que cumplan alguno de los siguientes requisitos mínimos de acceso:

Tener uno de estos títulos:
- Bachillerato. • Bachillerato LOGSE. • BUP.
- Técnico/a superior de formación-profesional o grado universitario o equivalente.
- Técnico/a especialista, técnico/a superior o equivalente.
- Técnico/a de grado medio de formación profesional o título de técnico/a o técnico/a de artes plásticas y diseño.

O bien, haber superado:
- Una oferta formativa de certificado profesional incluida en el ciclo.
- Un curso de formación específico para el acceso a los ciclos de grado superior.
- Una prueba de acceso.
- El segundo curso de cualquier modalidad de bachillerato experimental.
- El COU o un curso preuniversitario

Competéncias que obtendrás

Como Técnico superior en dietética podrás:
- Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos según sus necesidades nutricionales o patologías específica.
- Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar la calidad higiénico-dietética.
- Supervisar la conservación, la manipulación y la transformación de los alimentos de consumo humano.
- Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud

WEEKLY MEAL PLAN
STATS

Equip docent

El profesorado de ISMET tiene un perfil profesional altamente calificado y especializado y con amplia experiencia dentro del sector.

Disponemos de 3 perfiles de profesorado:

Profesionales de la dietética: todos ellos en activo, trabajando a empresas relacionadas con el sector de la dietética, en consultas y/u hospitales o clínicas. Son profesionales actualizados, que conocen las evoluciones de esta profesión, pero con un ADN que incluye la pasión por enseñar. Cada uno de ellos con una especialidad específica que aporta diferentes puntos de vista del mundo de la dietética al estudiante.

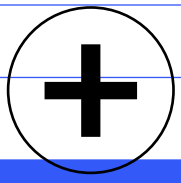
Profesores que complementan la formación del técnico superior en dietética: ya sea otros profesionales de la salud, o expertos en el campo del derecho y la empresa que pueden aportar al programa oficial. También contamos con profesionales nos apoyan en las diferentes visitas que tenemos programadas o en aquellos que nos visitan a lo largo del curso.

Técnicos expertos en diferentes materias de la salud integrativa: es nuestro punto diferencial. En ISMET somos grandes expertos en la salud integrativa y aprovechamos algunos de nuestros profesores para ayudar a diferenciar nuestro estudiante respecto a los estudiantes de los otros centros de formación. Aportamos con un criterio científico una diversidad de materias a través de expertos en complementación nutricional, plantas medicinales, técnicas de la medicina china para complementar a las dietas, cocina naturista, etc porque entendemos que es tan importante lo que aprendemos para alimentarnos bien, como el hecho de cocinar correctamente los alimentos.
Y así, una buena variedad de herramientas de la salud integrativa que ayudará a abrir la mente al estudiante para valorar más adelante otras opciones por su futuro profesional. El interés por la salud integrativa crece año tras año y cada vez es más demandada por los consumidores. Es todo un mundo que rodea el sector de la dietética, por lo que se requiere que los profesionales del futuro estén al corriente de esta evolución.

Espai on s'imparteixen els tallers de cuina al centre d'ISMET

Plan de estudios oficial + Título propio de diploma en alimentación integrativa y saludable

Programa plan de estudios oficial	Hores
Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética	60
Alimentación equilibrada	330
Microbiología e higiene alimentaria	240
Fisiopatología aplicada a la dietética	270
Educación sanitaria y promoción de la salud	180
Dietoterapia	90
Control alimentario	240
Relaciones en el entorno de trabajo	60
Formación y orientación laboral	60
Síntesis	410
Formación en centros de trabajo	60



Título propio de diploma en alimentación integrativa y saludable
Dietética energética según la Medicina Tradicional China (máx. 70 horas)
Los complementos nutricionales en la farmacia y la parafarmacia (40 horas)
Técnicas de relajación y control del estrés (12 horas)
Cocina vegana y saludable (9 horas)
Auriculoterapia como acompañamiento a las dietas (12 horas)
Dieta antiinflamatoria: nutrición y complementación (9 horas)

ISMET aporta conocimientos de dietética integrativa en tres bloques diferentes.
El diploma en dietética integrativa se obtiene dentro del mismo programa de las 2.000 horas de formación, sin días y horas extras por el estudiante, sin ningún sobre coste, ya que se incluye todo el material que se necesita para llevar a cabo las clases prácticas. Tan las clases prácticas como las teóricas se dan dentro de las mismas instalaciones de ISMET

INFORMACIÓ GENERAL

Seguimiento del estudiante

Las clases del ciclo de GS de Dietética se realizan en grupos reducidos de máximo 20 alumnos, el que garantiza un buen seguimiento de los estudiantes por parte del profesorado. Además, se programan tutorías de seguimiento semanal, ya sean grupales o individuales, con el fin de apoyar y responder a las necesidades de todos los estudiantes.

Formación en centros de trabajo

Los estudiantes de ISMET podrán hacer prácticas en centros sanitarios y sociales de prestigio con los cuales tenemos acuerdos de colaboración.
A mediados de curso, y en el contexto de las tutorías personalizadas se analiza el perfil de prácticas que desea cada estudiante y la ubicación que más le interesa y así, de manera conjunta, se encuentra la mejor opción para el alumno. Las tutorías que se realizan durante este periodo garantizan la obtención de los mejores resultados y establecen la clave del éxito profesional

Tu futuro profesional

Salidas académicas:

- Al culminar tus estudios podrás acceder a: estudios universitarios oficiales de grado, puesto que puedes obtener convalidación de créditos universitarios ECTS.

Salidas profesionales:
Como técnico superior en Dietética podrás desarrollarte como:

- Técnico/a en dietética y nutrición en centros sanitarios públicos o privados.
- Técnico/a en dietética y nutrición en gimnasios o residencias de adultos mayores.
- Responsable de alimentación en empresas de cáterin.
- Técnico/a en higiene de los alimentos.
- Consultor/a o consultora en alimentación, como autónomo.
- Educador/a en centros de salud o centros de formación.

Opciones de financiación

En ISMET estamos comprometidos con el acceso en la educación, por lo que contamos con diferentes opciones de financiación para que ninguna persona deje de formarse por limitaciones económicas.

- Financiación propia de ISMET.

Te ofrecemos el fraccionamiento en cuotas mensuales sin ningún tipo de interés.

- Financiación a través otras entidades.

CONFÏA: Te permite fraccionar el importe de la formación hasta 36 mensualidades

Becas

Como es un ciclo oficial homologado por la Generalitat de Cataluña, los alumnos tienen la posibilidad de solicitar una beca convocada por el Ministerio de Educación y Formación profesional para estudiantes que cursan enseñanzas post obligatorias.

Servicios para alumnos

- Atención personalizada al estudiante durante todo su proceso educativo.
- Infraestructura con equipamiento de alta calidad, óptimos para tu aprendizaje y cumpliendo todas las regulaciones.
- Biblioteca y sala de estudio.
- WI-FI gratuito.
- Áreas de descanso.
- Área de parking para bicicletas plegables y patinetes.
- Acceso además de un centenar de formaciones para ampliar conocimientos en el área de la salud integrativa

Bolsa de trabajo

ISMET es reconocido para formar a profesionales de gran nivel, y por tanto son muchas las empresas que confían en nosotros cuando necesitan incorporar un profesional en su equipo. Gracias a esta confianza, podemos ofrecer una bolsa de trabajo actualizada constantemente con una gran cantidad de ofertas exclusivas para nuestros actuales y antiguos estudiantes.

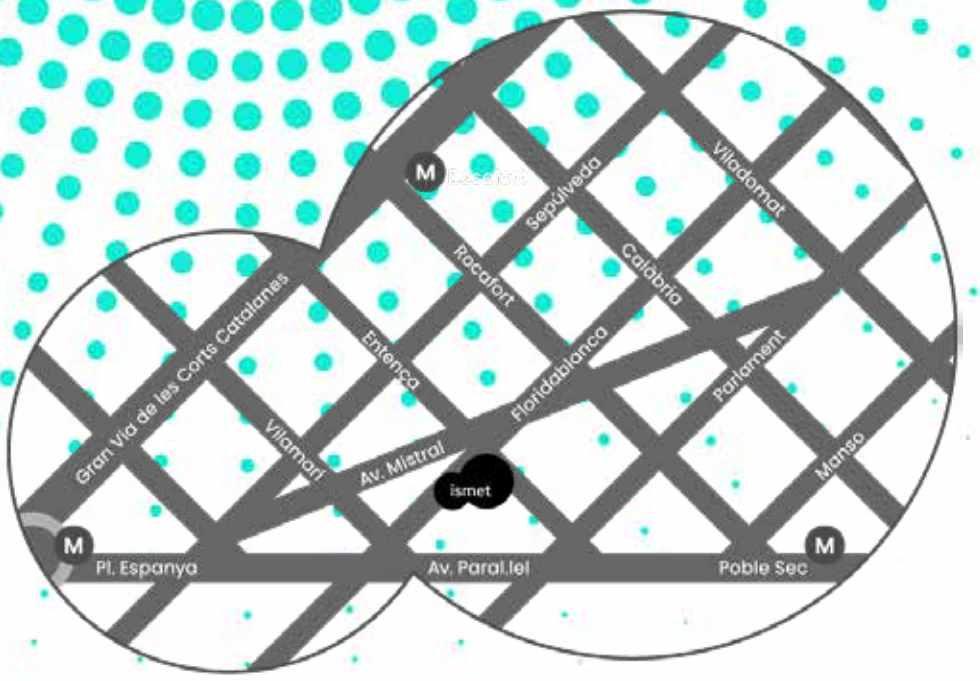
Por qué estudiar tu ciclo formativo en ISMET

- Más de 30 años de experiencia formando profesionales.
- Profesorado con amplia experiencia a nivel docente y profesional
- Acceso a la bolsa de trabajo constantemente actualizada con ofertas de empresas de prestigio.
- Facilidades de pago, fraccionado o financiado
- Instalaciones de 2.100 m² en el centro de Barcelona
- Atención individualizada
- Posibilidad de continuidad de estudios

Ven a conocer ISMET,

¡Agenda tu cita!

Dónde estamos

Calle Floridablanca 18 - 20.
08015. Barcelona.

- **Metro**
L1 (Rocafort) i L3 (Poble Sec i Espanya)
- **Autobuses**
13, 23, 46, 50, 55, 65, 79, 91, 155, 165, D20, H12, H16, L70, L72, L80, L86, L94, L95
- **Ferrocarriles Plaça Espanya**
L8, S3, S4, S8, S9, R5, R6, R50, R60
- **Renfe:** Estación de Sants, connexió L3 de metro
- **Vehículo propio**