

# CFGS DIETÈTICA



**NOU curs 22/23!**

## EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST CICLE?

Aquest cicle formatiu de grau superior té 2.000 hores de durada, s'imparteix durant dos cursos acadèmics i capacita com a Tècnic/a Superior en Dietètica.

## QUÈ FA UN TÈCNIC/A SUPERIOR EN DIETÈTICA?

Elabora dietes, controla la qualitat de l'alimentació de les persones, analitza els comportaments alimentaris i les necessitats nutricionals, programa i aplica activitats educatives que millorin els hàbits d'alimentació de la població.

## DE QUÈ PUC TROBAR FEINA?

Els nostres titulats tenen un molt bon nivell d'inserció laboral. A l'IAB disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes i et podem orientar perquè completis la teva formació de forma òptima. Aquests són els principals llocs de feina que pot desenvolupar un Tècnic/a Superior en en Dietètica:

- Tècnic o tècnica en dietètica i nutrició
- Responsable d'alimentació en empreses de servei d'àpats
- Tècnic o tècnica en higiene dels aliments
- Consultor o consultora en alimentació
- Educador sanitari o educadora sanitària

## I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

Com a Tècnic/a Superior pots accedir directament a qualsevol estudi universitari oficial de grau (es pot obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS), però a l'IAB també és possible especialitzar-se o diversificar la formació en el sector alimentari a través d'altres cicles i accions formatives específiques de la nostra oferta, inclús si s'opta per combinar la formació amb el treball.

Consulta la nostra oferta formativa (p. 29). Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats:  
orientacio@institutaliments.barcelona

## COM ES POT ACCEDIR?

A través del procés de preinscripció i matrícula de l'IAB. La principal via d'accés és el títol de Batxillerat, però existeixen d'altres vies, com ara tenir un títol d'FP de grau mitjà o haver superat la prova d'accés als cicles formatius de grau superior. Cal comprovar que es posseeixen els requisits d'accés (pp. 30-31).

## QUINS MÒDULS FORMATIUS S'HAN DE CURSAR?

Organització i Gestió de l'Àrea de Treball Assignada en la Unitat/ Gabinet de Dietètica	<b>60h</b>
Alimentació Equilibrada: Inclou projecte final d'alimentació sostenible i consultoria dietètica	<b>357h</b> <b>87h</b>
Dietoteràpia: Inclou cuina terapèutica	<b>300h</b> <b>90h</b>
Control Alimentari	<b>180h</b>
Microbiologia i Higiene Alimentària: Inclou cuina saludable	<b>180h</b> <b>90h</b>
Educació Sanitària i Promoció de la Salut: Inclou pràctica d'activitat física per la promoció de la salut	<b>90h</b> <b>20h</b>
Fisiopatologia Aplicada a la Dietètica	<b>240h</b>
Relacions en l'Equip de Treball	<b>60h</b>
Formació i Orientació Laboral	<b>60h</b>
Síntesi: projecte final alimentació sostenible i consultoria dietètica	<b>70h</b>
Formació en Centres de Treball	<b>410h</b>



# 01

## NIVELL 1

- PIP Auxiliar en Establiments del Sector Carni
- PIP Auxiliar en comercialització de Productes i Logística
- PIP Auxiliar de preparació i comercialització de peix i marisc
- CP Operacions bàsiques de cuina
- CP Operacions bàsiques de pastisseria

# 02

## NIVELL 2

- CFGM Elaboració de productes Alimentaris
- CFGM Comercialització de Productes Alimentaris
- CFGM Forneria, Pastisseria i Confiteria
- CE Forneria i Brioixeria artesanal
- CP Carnisseria i Elaboració de Productes Carnis

# 03

## NIVELL 3

- CFGS Dietètica
- CFGS Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària
- CFGS Màrqueting i Publicitat (productes alimentaris d'alta gamma i vins)

Els títols de Tècnic/a Superior pertanyen a l'espai Europeu d'Educació Superior (EEES) i permeten convalidar crèdits ECTS d'algunes titulacions universitàries.

## REQUISITS DE CONTINUÏTAT ENTRE NIVELLS

- PÀGINA 11
- PÀGINA 21
- PÀGINA 30
- PÀGINA 31

## CALENDARI DE PREINSCRIPCIÓ I MATRÍCULA

	PREINSCRIPCIÓ	MATRÍCULA
<b>PFI PROGRAMES D'INICIACIÓ PROFESSIONAL</b>	Del 2 al 13 de maig	Del 4 al 15 de juliol
<b>CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ</b>	<b>Primera fase d'admissió</b>	
	<b>4t de l'ESO + PFI &lt;18a</b> del 20 al 26 d'abril	De l'11 al 15 de juliol
	<b>Resta d'alumnat</b> del 17 al 23 de maig	Del 18 al 22 de juliol
	<b>Segona fase d'admissió</b>	
	Del 14 al 16 de setembre	
<b>CICLES FORMATIUS DE GRAU SUPERIOR</b>	<b>Primera fase d'admissió:</b> del 25 al 31 de maig	Del 18 al 22 de juliol
	<b>Segona fase d'admissió:</b> del 14 al 16 de setembre	
<b>CURSOS D'ESPECIALITZACIÓ</b>	Del 30 de juny al 6 de juliol	Abans del 29 de juliol

## TAULA RESUM REQUISITS D'ACCÉS (I)

Certificats de professionalitat Nivell 1	Certificats de professionalitat Nivell 2
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operacions bàsiques de cuina</li> <li>Operacions bàsiques de pastisseria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carnisseria i Elaboració de Productes Carnis</li> </ul>
- No s'exigeixen requisits acadèmics ni professionals	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tenir el títol de graduat en educació secundària.</li> <li>Tenir un certificat de professionalitat de nivell 2.</li> <li>Tenir un certificat de professionalitat de nivell 1 de la mateixa família i àrea professional que el certificat al qual es vol accedir.</li> <li>Complir el requisit acadèmic d'accés als cicles formatius de grau mitjà o bé haver superat les proves d'accés corresponents regulades per les administracions educatives.</li> <li>Tenir superada la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys i/o de 45 anys.</li> </ul>

## Programes d'Iniciació Professional (PFI-PIP)

<ul style="list-style-type: none"> <li>Auxiliar en Establiments del Sector Carni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auxiliar en Comercialització de Productes i Logística</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auxiliar en Peixateria.</li> </ul>
---	---	---

Poden accedir els joves d'entre 16 i 21 anys no ocupats i que no hagin obtingut el graduat en ESO. L'edat es pot tenir en moment de començar o es pot complir durant l'any natural en què comença el programa.

## TAULA RESUM REQUISITS D'ACCÉS (II)

Cicles Formatius Grau Mitjà (CFGM)	Cicles Formatius Grau Superior (CFGS)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboració de productes Alimentaris</li> <li>Comercialització de Productes Alimentaris</li> <li>Forneria, Pastisseria i Confiteria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dietètica</li> <li>Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària</li> <li>Màrqueting i Publicitat (perfil enològic)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tenir el títol de l'ESO.</li> <li>Tenir el títol de tècnic, o de tècnic auxiliar.</li> <li>Haver superat el curs específic per a l'accés als cicles formatius de grau mitjà (CAM).</li> <li>Haver superat el segon curs del batxillerat unificat i polivalent (BUP).</li> <li>Tenir altres estudis equivalents a efectes acadèmics.</li> <li>Haver superat els mòduls obligatoris d'un programa de qualificació professional inicial (PQPI).</li> <li>Haver superat la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys, o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per haver acreditat experiència laboral o professional tenint complets 40 anys d'edat.</li> <li>Tenir un títol per accedir a un cicle formatiu de grau superior.</li> </ul> <p>Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi han de tenir, com a mínim, 17 anys l'any en què es fa la prova.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tenir el títol de batxillerat.</li> <li>Tenir el títol de tècnic de formació professional o d'arts plàstiques i disseny, tècnic superior de formació professional o d'arts plàstiques i disseny o tècnic especialista.</li> <li>Haver superat el segon curs de batxillerat de qualsevol modalitat de batxillerat experimental.</li> <li>Haver superat el curs d'orientació universitària (COU) o el preuniversitari.</li> <li>Tenir el títol de batxillerat per haver cursat el batxillerat unificat polivalent (BUP).</li> <li>Tenir qualsevol titulació universitària o una d'equivalent.</li> <li>Haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per haver acreditat experiència laboral o professional tenint complets 40 anys d'edat.</li> </ul> <p>Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi cal tenir complets 19 anys o bé complir-los durant l'any natural en què es realitza la prova.</p>

## Cursos d'especialització (CE)

- Forneria i Brioixeria artesanal

Per accedir al curs d'especialització en Forneria i Brioixeria Artesanals és necessari tenir algun dels títols següents:

- Tècnic o tècnica en Cuina i Gastronomia (CFGM)
- Tècnic o tècnica en Forneria, Pastisseria i Confiteria (CFGM)
- Tècnic o tècnica en Comercialització de Productes Alimentaris (CFGM)
- Tècnic superior o tècnica superior en Direcció de Cuina (CFGS)

**TOTA LA INFORMACIÓ**  
**JORNADA DE PORTES OBERTES**  
**CALENDARI I PROCÉS DE PREINSCRIPCIÓ**  
**I MATRÍCULA**  
**OFERTA FORMATIVA COMPLETA**  
**PREUS MATRÍCULA**

