

ACCÉS AL CICLE

És directe complint algun dels requisits següents:

- Tenir el títol de batxillerat, BUP o COU.
- Tenir el títol de tècnic FP o tècnic superior FP o tècnic especialista.
- Tenir qualsevol titulació universitària o equivalent.
- Haver superat la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys.

Si no es compleix cap dels requisits esmentats s'ha de superar una prova d'accés tenint complerts els 19 anys o bé complir-los durant l'any natural en què es fa la prova.

SORTIDES PROFESSIONALS

- Dietista
- Tècnic/a en dietètica i nutrició
- Responsable d'alimentació en empreses de servei d'àpats
- Tècnic/a en higiene dels aliments
- Consultor/a en alimentació
- Educador/a sanitari



Escaneja'm!

a8034621@xtec.cat

93 698 2012

www.institutdesales.net

C. Antonio Machado, 43
Viladecans
08840



INSTITUT
DE SALES

CICLES FORMATIUS

*Si t'interessa l'alimentació
i la salut, aprendràs a
crear menús equilibrats,
analitzar aliments i donar
consell nutricional.*

*Si vols fer de la teva
passió una professió,
aquest és el teu camí!*

DIETÈTICA

Titulació: Tècnic/a Superior en Dietètica.

Cicle Formatiu de Grau: Superior.

Hores lectives: 2000h (410h FCT).

Modalitat: Presencial.

Distribució: 2 cursos.

Horari: Tarda.

Codi: CFPS 1651

COMPETÈNCIES

- Organitzar i gestionar l'àrea de treball assignada.
- Elaborar i supervisar dietes adaptades a persones i col·lectius segons les seves necessitats nutricionals.
- Elaborar i supervisar dietes adaptades a pacients i col·lectius segons la seva patologia específica.
- Controlar i supervisar la composició qualitativa dels aliments.
- Supervisar la conservació, la manipulació i la transformació dels aliments.
- Promoure la salut de les persones i la comunitat.



Laboratori



Aula classe

INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS

- Aules teòriques amb pantalles digitals i pissarra
- Laboratori de Dietètica
- Taller de cuina
- Aula d'informàtica i portàtils
- Biblioteca amb ordinadors
- Bar-Cantina

PLA DE FORMACIÓ

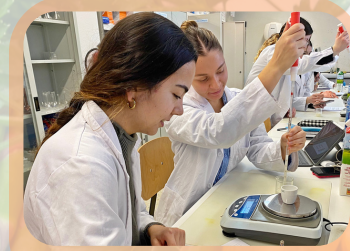
	MÒDUL PROFESSIONAL	H/SET
1r CURS	C2: Alimentació equilibrada (*)	8
	C5: Microbiologia i higiene dels aliments (*)	5
	C7: Fisiopatologia aplicada a la dietètica	7
	C8: Relacions en l'àmbit del treball	2
	C9: Formació i orientació laboral	2
	Tutoria	1
2n CURS	C1: Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica	2
	C3: Dietoteràpia	8
	C4: Control alimentari (*)	6
	C6: Educació sanitària i promoció de la salut	3
	C10: Formació en centres de treball (FCT)	-
	C11: Síntesi	2
	C12: Nutrició i suplementació esportiva	1
	Tutoria	1

(*) Aquest crèdits consten de part pràctica, ja sigui al laboratori o a cuina.

L'horari marc del cicle és de 15 a 21:30h, excepte els dimecres que és de 15:30 a 21:30h.

- 1r curs realitza 34 setmanes lectives a raó de 25 hores a la setmana.
- 2n curs 33 setmanes lectives a raó de 23 hores a la setmana afegides a les hores d'FCT en cas de realitzar-les durant el 2n curs acadèmic.

L'obtenció de la titulació de Tecnic/a Superior en Dietètica anirà acompanyat d'un certificat de manipulador d'aliments.



FCT - Empreses col·laboradores

Hospital de Viladecans
Hospital Sant Joan de Déu
Laboratori Anabiol
Cuina Justa
Tot Natural
Residència el Manantial

INSERCIÓ LABORAL

