



**El teu futur també depèn de nosaltres!**

## FAMÍLIA PROFESSIONAL

Sanitat

## CURSOS

2 cursos acadèmics  
2.000 hores  
inclou pràctiques en empresa

## HORARI DEL CURS

de dilluns a divendres

## TITULACIÓ OBTINGUDA

Tècnic/a en Dietètica

Aquests estudis capaciten per elaborar dietes, controlar la qualitat de l'alimentació de les persones, analitzar-ne els comportaments alimentaris i programar i aplicar activitats educatives que millorin els hàbits d'alimentació.

## ELS NOSTRES COMPROMISOS

### FORMACIÓ PRÀCTICA, EXIGENT I RESPONSABLE

Tot això persegueix un únic objectiu, facilitar a l'alumne un futur professional responsable i amb possibilitats d'actualització i de creixement personal.

### TRACTE PERSONALITZAT

Tractar cada alumne de manera individual ens permet adaptar-nos millor a les seves necessitats i característiques. Una anàlisi detallada de les seves competències i habilitats ens permetrà potenciar-les i complementar-les.

### RELACIONS INTERNACIONALS

El vincle amb escoles i empreses d'altres països ens permet dotar els nostres alumnes d'una visió global del mercat de treball que va més enllà de les nostres fronteres, mitjançant la realització de pràctiques a l'estranger (ERASMUS).

### INNOVACIÓ

L'ús de les tecnologies dins i fora de l'aula suposa una millora contínua en la tasca docent dels nostres professors i una millora en la capacitat tecnològica dels nostres alumnes.

### VINCLE AMB EMPRESES

Estar en contacte permanent amb les empreses ens permet adaptar els programes formatius a les seves exigències, elevat així el nivell d'ocupabilitat dels nostres alumnes.

## SORTIDES PROFESSIONALS



▣ Dietista



▣ Responsable d'alimentació en empreses de servei d'àpats

▣ Consultor/a en alimentació

▣ Tècnic/a en dietètica i nutrició



▣ Tècnic/a en higiene dels aliments

▣ Educador/a sanitari/a

## CONDICIONS D'ACCÉS

Batxillerat, FP2, COU, BUP, Grau Mitjà, Curs de preparació per a la incorporació als cicles de grau superior CPIGS (abans CAS), Titulació universitària, Prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys, Prova d'accés a Grau Superior.

	MATÍ	TARDA (15:00-20:20)
20-21 (1er)		Classe
21-22 (2on)	Empresa (FCT)	Classe



**Jornades Sociosanitàries**

SEMINARIS  
WORKSHOPS  
CONFERÈNCIES

Organiza: **CESF**

MÒDULS PROFESSIONALS I CRÈDITS		RECURSOS
<b>MÒDUL 01</b>	<b>ORGANITZACIÓ I GESTIÓ DE L'ÀREA DE TREBALL ASSIGNADA EN LA UNITAT/GABINET DE DIETÈTICA</b> Crèdit 1: Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica.	Preparar els materials i processar la informació/documentació de la consulta/unitat en les àrees de la seva competència.
<b>MÒDUL 02</b>	<b>ALIMENTACIÓ EQUILIBRADA</b> Crèdit 2: Alimentació equilibrada.	Relacionar els diferents nutrients i components dels aliments amb la funció que desenvolupen a l'organisme, l'aportació diària necessària, els aliments en que es troben i les recomanacions dietètiques del seu consum. Definir dietes equilibrades, riques i variades tenint en compte els requeriments nutricionals i les preferències alimentàries de l'individu o col·lectiu.
<b>MÒDUL 03</b>	<b>DIETOTERÀPIA</b> Crèdit 3: Dietoteràpia.	Relacionar diferents situacions fisiopatològiques amb les implicacions dietètiques que comporta. Definir directrius alimentàries i recomanacions dietètiques adequades a diferents situacions fisiopatològiques.
<b>MÒDUL 04</b>	<b>CONTROL ALIMENTARI</b> Crèdit 4: Control alimentari.	Relacionar els equips i els instruments d'anàlisi de mostres d'aliments amb el seu fonament, característiques, aplicacions, funcionament, manteniment i procediments d'ajust i calibratge. Detectar alteracions en la qualitat dels aliments.
<b>MÒDUL 05</b>	<b>MICROBIOLOGIA I HIGIENE ALIMENTÀRIA</b> Crèdit 5: Microbiologia i higiene alimentària.	Relacionar les principals espècies de microorganismes i paràsits que colonitzen i parasiten els aliments amb les modificacions que provoquen a l'aliment, les tècniques de detecció i les mesures preventives que cal adoptar. Identificar la contaminació microbiològica o parasitària del aliments. Supervisar les condicions higièniques del personal i les de manipulació, conservació, emmagatzematge i transport d'aliments.
<b>MÒDUL 06</b>	<b>EDUCACIÓ SANITÀRIA I PROMOCIÓ DE LA SALUT</b> Crèdit 6: Educació sanitària i promoció de la salut.	Motivar les persones amb pautes preventives i de promoció de la salut a partir d'informacions orals, escrites o audiovisuals i d'acords amb el programa.
<b>MÒDUL 07</b>	<b>FISIOPATOLOGIA APLICADA A LA DIETÈTICA</b> Crèdit 7: Fisiopatologia aplicada a la dietètica.	Relacionar les funcions vitals del cos humà amb la fisiologia dels diferents sistemes i aparells que intervenen. Relacionar els processos i principals alteracions del metabolisme amb les seves repercussions nutritives i les recomanacions dietètiques.
<b>MÒDUL 08</b>	<b>RELACIONS A L'ÀMBIT DE TREBALL</b> Crèdit 8: Relacions a l'àmbit de treball.	Col·laborar de manera coordinada en la tasca realitzada conjuntament per un equip de persones per tal d'assolir un objectiu proposat. Compliment de les tasques assignades en la quantitat, qualitat i temps previstos. Proposició de les millores que afavoreixin la integració del treball de l'equip.
<b>MÒDUL 09</b>	<b>FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL</b> Crèdit 9: Formació i Orientació Laboral.	Proporcionar a l'alumne els coneixements necessaris que li permetin la seva incorporació, d'acord amb els seus interessos i capacitats, al mercat de treball.
<b>MÒDUL 10</b>	<b>FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL</b> Crèdit 10: Formació en centres de Treball.	Desenvolupar en un entorn real, empresa o entitat, la formació assolida en el centre educatiu, tant a nivell nacional com internacional.
<b>MÒDUL 11</b>	<b>SÍNTESI</b> Crèdit 11: Síntesi.	Aplicant tots els coneixements adquirits en els diferents mòduls, els alumnes elaboraran un treball de síntesi.
<b>MÒDUL 12</b>	<b>ANGLÈS</b> Crèdit 12: Anglès.	Proporcionar un bon nivell d'anglès propi de l'àmbit de la intervenció dietètica que millori les capacitats comunicatives de l'alumnat.