

CONTACTO



✉ cedesca@cedetecgroup.com

🌐 www.cedesca.com



📍 C/ Pelai 42, 2ª planta. 08001 **Barcelona**

☎ 93 318 24 36 | 93 318 20 92

🕒 626 37 11 69

CEDETEC
GRUP

SEDE



L1 Catalunya / Universitat / Urquinaona

L2 Universitat / Passeig de Gràcia

L3 Catalunya / Passeig de Gràcia

L4 Urquinaona / Passeig de Gràcia

B Bus

▷ Paradas cercanans:
22, 24, 41, 42, 47, 55, 59, 62,
63, 66, 67, 68, 91, L94, L95,
H12, H16, V13, V15



S1 Barcelona - Pl. Catalunya
Terrassa

S2 Barcelona - Pl. Catalunya
Sabadell

S5 Barcelona - Pl. Catalunya
Sant Cugat - Rubí

S55 Barcelona - Pl. Catalunya
Universitat Autònoma

L6 Barcelona - Pl. Catalunya
Sarrià

L7 Barcelona - Pl. Catalunya
Av. Tibidabo



R1 Molins de Rei / Maçanet - Massanes
▷ Estación: **Pl. Catalunya**

R3 L'Hosp. de Llobregat / Puigcerdà
▷ Estación: **Pl. Catalunya**

R4 Sant Vicenç de Calders / Manresa
▷ Estación: **Pl. Catalunya**

R2 Castelldefels / Granollers Centre
▷ Estación: **Passeig de Gràcia**

R2 Nord Aeroport / Maçanet - Massanes
▷ Estación: **Passeig de Gràcia**

R2 Sud St. Vicenç Calders / Est. de França
▷ Estación: **Passeig de Gràcia**



CFGS - Técnico/a Superior en Dietética

1.590 Horas formación

410 Horas prácticas

- ✓ Centro **concertado / privado**.
- ✓ Más de **40 años de experiencia**.
- ✓ Ciclos **sanitarios y servicios socioculturales**.
- ✓ **Prácticas** en centros especializados.
- ▶ **Familia profesional sanidad**.
- ▶ **LOGSE**.
- ▶ **Ciclo Formativo, Grado Superior**.
- ▶ **Formación profesional**.



PROFESIONES CON VOCACIÓN



CENTRE
D'ESTUDIS
CATALUNYA



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament

CEDETEC
GRUP

Centro educativo oficial
y homologado
Cód. 08036871

¿QUÉ VOY A APRENDER Y HACER?

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 la transformación de los alimentos de consumo humano.
- Promover la salud de las personas y promover la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

QUÉ NECESITO PARA ACCEDER

Tienen **acceso directo** a este ciclo de grado superior aquellas personas que cumplan **alguno de los requisitos siguientes**:

- ✓ Tener el título de bachillerato.
- ✓ Tener el título de técnico de formación profesional o de artes plásticas y diseño, técnico superior de formación profesional o de artes plásticas y diseño o técnico especialista.
- ✓ Haber superado el segundo curso de bachillerato de cualquier modalidad de bachillerato experimental.
- ✓ Haber superado el curso de orientación universitaria (COU) o el preuniversitario.
- ✓ Tener el título de bachillerato por haber cursado el bachillerato unificado polivalente (BUP).
- ✓ Tener cualquier titulación universitaria o una equivalente.
- ✓ Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años o de 45 años; o haber accedido a la universidad por haber acreditado experiencia laboral o profesional teniendo cumplidos 40 años de edad.

NORMATIVA

DECRETO 50/1998, de 3 de marzo, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de dietética (DOGC núm. 2622, de 20.4.1998).

MÓDULOS PROFESIONALES

- C01** Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad / gabinete de dietética. (60h.)
- C02** Alimentación equilibrada. (270h.)
- C03** Dietoterapia. (240h.)
- C04** Control alimentario. (180h.)^A
- C05** Microbiología e higiene alimentaria. (180h.)^A
- C06** Educación sanitaria y promoción de la salud. (90h.)
- C07** Fisiopatología aplicada a la dietética. (240h.)
- C08** Relaciones en el entorno de trabajo. (60h.)
- C09** Formación y orientación laboral. (60h.)
- C10** Formación en centros de trabajo. (410h.)
- C11** Síntesis. (60h.)
- C12** Fitoterapia. (60h.)^B
- C13** Dieta mediterránea. (60h.)^B
- C14** El pro y el contra de las dietas más famosas. (30h.)^B

^A Modalidad no presencial (online): créditos C04 y C05 con horas de formación 100% presenciales pero con opción de reducción del 50%. Consultar condiciones.

^B Créditos C12, C13 y C14: créditos propios tan sólo para la modalidad presencial.

¿CUÁLES SON LAS SALIDAS PROFESIONALES?

- ✓ Técnico en Dietética y Nutrición o en higiene de los alimentos.
- ✓ Dietista.
- ✓ Responsable de alimentación en empresas de catering.
- ✓ 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.

PRÁCTICAS EN CENTROS ESPECIALIZADOS

Estos son algunos **centros y empresas colaboradoras**:

- ✓ Hospital Sant Joan de Déu.
- ✓ Grupo SODEXO.
- ✓ Clínica Sagrada Familia.
- ✓ Grupo Quirón. (Listado completo en la web).
- ✓ Hospital Vall d'Hebron.



MODALIDAD PRESENCIAL

Total de 2.000 horas
1.590 horas de formación en Cedessa
410 horas en un centro de trabajo

Opción de 2 y 3 años*



MODALIDAD ONLINE

Total de 2.000 horas
1.230 horas no presenciales (online)
360 horas presenciales^B
410 horas en un centro de trabajo

Opción de 2 y 3 años*

^{*} Los itinerarios pueden ser modificados según particularidades individuales de cada alumno/a, pero siempre bajo el criterio y aprobación del Centro.