

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
GROUP

SEDE

Barcelona

Metro

- L1** Catalunya / Universitat / Urquinaona
- L2** Universitat / Passeig de Gràcia
- L3** Catalunya / Passeig de Gràcia
- L4** Urquinaona / Passeig de Gràcia

FGC Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya

- 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

Rodalies de Catalunya Operat per **renfe**

- 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**

Bus

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



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
GROUP

Centro educativo oficial
y homologado
Cód. 08036871

CFGS - Técnico/a Superior en Dietética

¿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 / bachillerato LOGSE / BUP.
- ✓ Técnico superior de FP 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.

Haber superado:

- ✓ Una oferta formativa de certificado profesional incluida en el ciclo.
- ✓ Un curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado superior.
- ✓ Una prueba de acceso.
- ✓ ... (Listado completo en la web).

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 Cedesca
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.