



📍 C/ Pelai, 42
Principal, 1^a i 2^a planta
08001 Barcelona

☎ 93 318 24 36 | 93 318 20 92

✉ info@grupcedesca.com

🌐 www.cedesca.com



CICLES AMB PROJECCIÓ DE FUTUR, CICLES AMB COR

TITULACIÓ
OFICIAL



L1 Catalunya / Universitat / Urquinaona

L2 Universitat / Passeig de Gràcia

L3 Catalunya / Passeig de Gràcia

L4 Urquinaona / Passeig de Gràcia



▷ Parades properes:
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
▷ Estació: Pl. Catalunya

R3 L'Hospitalet de Llobregat / Puigcerdà
▷ Estació: Pl. Catalunya

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

R2 Castelldefels / Granollers Centre
▷ Estació: Passeig de Gràcia

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

R2 Sud St. Vicenç Calders / Estació de França
▷ Estació: Passeig de Gràcia

Tècnic/a Superior en Dietètica

- ▶ formació professional ▶ grau superior ▶ 2.000 hores
- ▶ cicle formatiu ▶ logse ▶ família professional sanitat
- ▶ Modalitats presencial i no presencial (online)

- ✓ Centre concertat / privat
- ✓ Cicles sanitaris i serveis socioculturals
- ✓ Més de 35 anys d'experiència
- ✓ Pràctiques en centres especialitzats



CEDESCA | CENTRE HOMOLOGAT CODI 08036871



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament

Tècnic/a Superior en Dietètica



► INFORMACIÓ

► Perfil professional

Estudiar aquest grau superior et capacitarà per:

- Elaborar i supervisar dietes adaptades a persones, pacients i els respectius col·lectius segons les seves necessitats nutricionals o la seva patologia específica,
- Controlar la qualitat de l'alimentació de les persones,
- Supervisar la conservació, la manipulació i la transformació dels aliments de consum humà,
- Promoure la salut de les persones i de la comunitat mitjançant l'educació alimentària, a través d'activitats de promoció i educació per a la salut.

► Vies d'accés

Tenen **accés directe** a aquest cicle de grau superior aquelles persones que compleixen **algun dels requisits** següents:

- Tenir el títol de batxillerat,
- Tenir el títol de tècnic/a superior o tècnic/a especialista,
- Haver superat el segon curs de batxillerat de qualsevol modalitat de batxillerat experimental,
- Haver superat el curs d'orientació universitària (COU) o el preuniversitari,
- Tenir qualsevol titulació universitària o una d'equivalent,
- Haver superat la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys,
- Tenir el títol de tècnic/a de formació professional.

Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una **prova d'accés**. Per presentar-s'hi cal tenir complerts 19 anys o bé complir-los durant l'any natural en què es realitza la prova.

► Normativa

Decret 50/1998, de 3 de març, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de dietètica (DOGC núm. 2622, de 20.4.1998).

- **formació professional** ► grau superior ► **2.000 hores**
- **cicle formatiu** ► logse ► **família professional sanitat**

- **Modalitats presencial i no presencial (online)**
- **Pràctiques en centres especialitzats**

► Modalitats i itineraris formatius

► Modalitat presencial

- **Formació:**
1.590 h en el nostre centre
- **Pràctiques:**
410 h en un centre de treball
- **Itineraris formatius:**
Opcions de 2 i 3 anys *

► Modalitat no presencial

- **Formació:**
1.230 h no presencial (online)
360 h presencials ^B
- **Pràctiques:**
410 h en un centre de treball
- **Itineraris formatius:**
Opcions de 2 i 3 anys *

► Crèdits

- C01** Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat / gabinet de dietètica
- C02** Alimentació equilibrada
- C03** Dietoteràpia
- C04** Control alimentari ^B
- C05** Microbiologia i higiene alimentària ^B
- C06** Educació sanitària i promoció de la salut
- C07** Fisiopatologia aplicada a la dietètica
- C08** Relacions en l'àmbit de treball
- C09** Formació i orientació laboral
- C10** Formació en centres de treball
- C11** Síntesi
- C12** Fitoteràpia #
- C13** Dieta mediterrània #
- C14** El pro i el contra de les dietes més famoses #

► Principals sortides professionals

- Tècnic/a en dietètica i nutrició
- Consultor/a en alimentació
- Responsable d'alimentació en empreses de servei de càtering

► Pràctiques en centres especialitzats

Aquests són **alguns centres i empreses col·laboradores** on els nostres alumnes poden realitzar les seves pràctiques:

Hospital Vall d'Hebron ■ Hospital de Bellvitge ■ Hospital Sant Joan de Déu
■ Quirónsalud Grupo Hospitalario ■ Euresst Compass Group ■ Serunion

* Els itineraris poden ser modificats segons particularitats individuals de cada alumne, però sempre sota el criteri i aprovació del Centre.

^B Modalitat no presencial (online): crèdits C04 i C05 amb hores de formació 100% presencials però amb opció de reducció del 50%. Consultar condicions.

Crèdits C12, C13 i C14: crèdits propis tan sols per a la modalitat presencial.