

Institut Les **V**inyes

Cicle Formatiu de Grau Superior de Dietètica i Nutrició



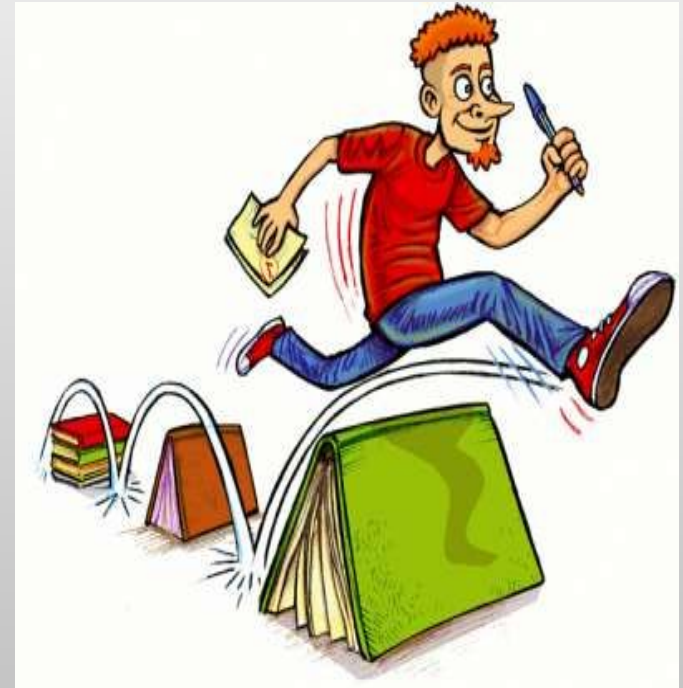
Identificació del títol

Denominació: Dietètica

Nivell: Formació Professional de Grau Superior

Com hi pots accedir?

- ✓ Batxillerat
- ✓ A Partir d'altres CFGS
- ✓ Títol de FP II / COU
- ✓ Prova d'accés a CFGS
- ✓ Curs d'accés als CFGS

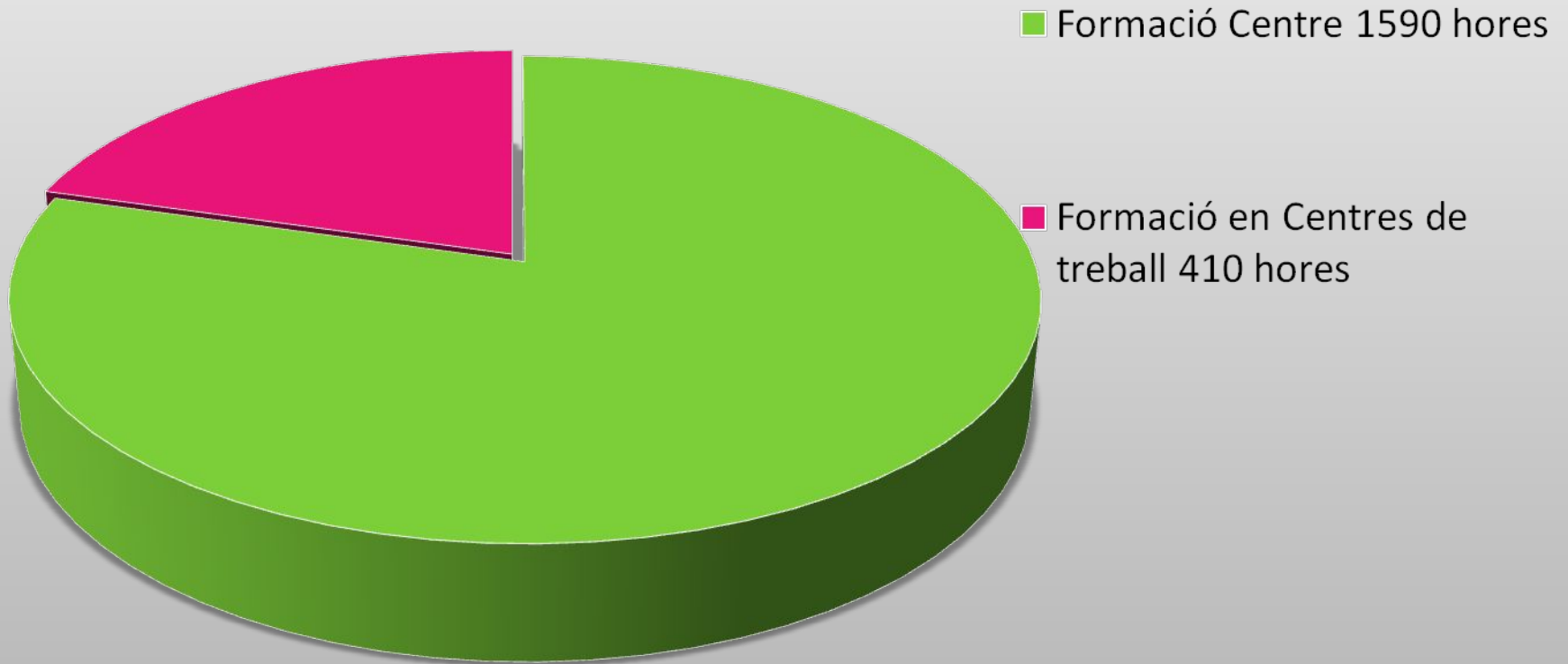


Capacitats Prèvies desitjables

- Nocions de Biologia, Química i càlculs elementals
- Interès per a les Ciències de la Salut
- Ganes d'estudiar i d'aprendre (MOTIVACIÓ)

Durada del Cicle Formatiu

2000 hores (repartides en dos cursos acadèmics)



Horari a partir de les 15h



Professor@s

Professionals que provenen de diferents àmbits relacionats amb la nutrició i dietètica

- ★ Ciències de la Nutrició
- ★ Bioquímica
- ★ Biologia
- ★ Biotecnologia
- ★ Medicina
- ★ Ciències Ambientals
- ★ Tecnologia dels aliments

Què estudiaràs?

1er curs

Crèdit 2 : Alimentació Equilibrada

Crèdit 5: Microbiologia i Higiene alimentaria

Crèdit 6: Educació Sanitària i Promoció de la salut.

Crèdit 7: Fisiopatologia Aplicada a la Dietètica.

2on curs

Crèdit 1 : Organització i Gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica

Crèdit 3: Dietoteràpia.

Crèdit 4: Control Alimentari

Crèdit 8 : Relacions en l'àmbit de treball

Crèdit 9 : Formació i orientació Laboral (FOL)

Crèdit 10 : Formació en Centres de Treball (FCT)

Credit 11 : Síntesi

Crèdit 1: Organització i Gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat / gabinet de dietètica .

60 hores

Treballarem el crèdit fent un projecte d'aprenentatge i servei amb un impacte directe al barri!



Crèdit 2: Alimentació Equilibrada

270 hores

Què és la nutrició
Macronutrients
Micronutrient.
Antropometria
Dietes



Crèdit 3: Dietoteràpia

240 hores

Estudi de les patologies relacionades amb la Dieta tan a nivell de malaltia com a nivell terapèutic.

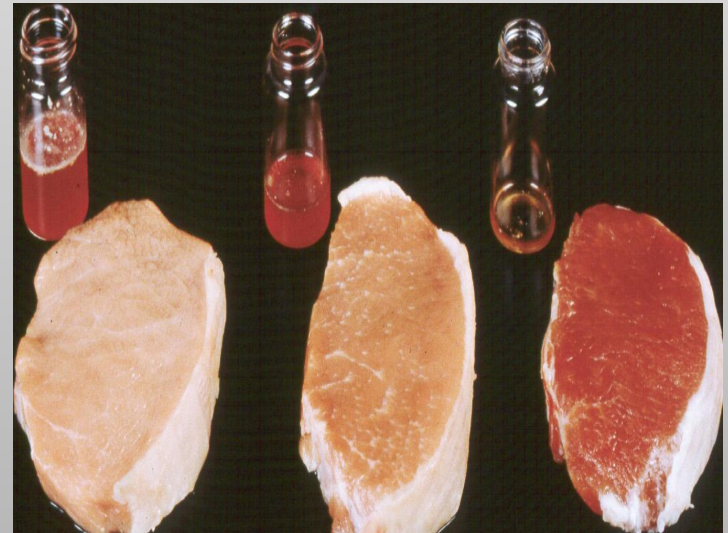


Crèdit 4: Control Alimentari

180 hores

Realitzar anàlisis senzilles de tipus sensorials, químiques i físiques.

Controlar els processos de manipulació, com emmagatzematge i transport, i processos de **transformació**, com preparació i cuinat dels aliments, **perquè afecten a les característiques organoleptiques i nutricionals.**



Crèdit 5: Microbiologia i Higiene Alimentària

Estudi dels **patògens** amb influència en l'alimentació, les **toxiinfeccions** que provoquen i els principals procediments de **laboratori** de detecció i recompte d'aquests patògens.

Així com, la **conservació i higienització** dels aliments per prevenir aquestes toxiinfeccions.

180 hores



Crèdit 6: Educació Sanitària i promoció per la Salut

90 hores



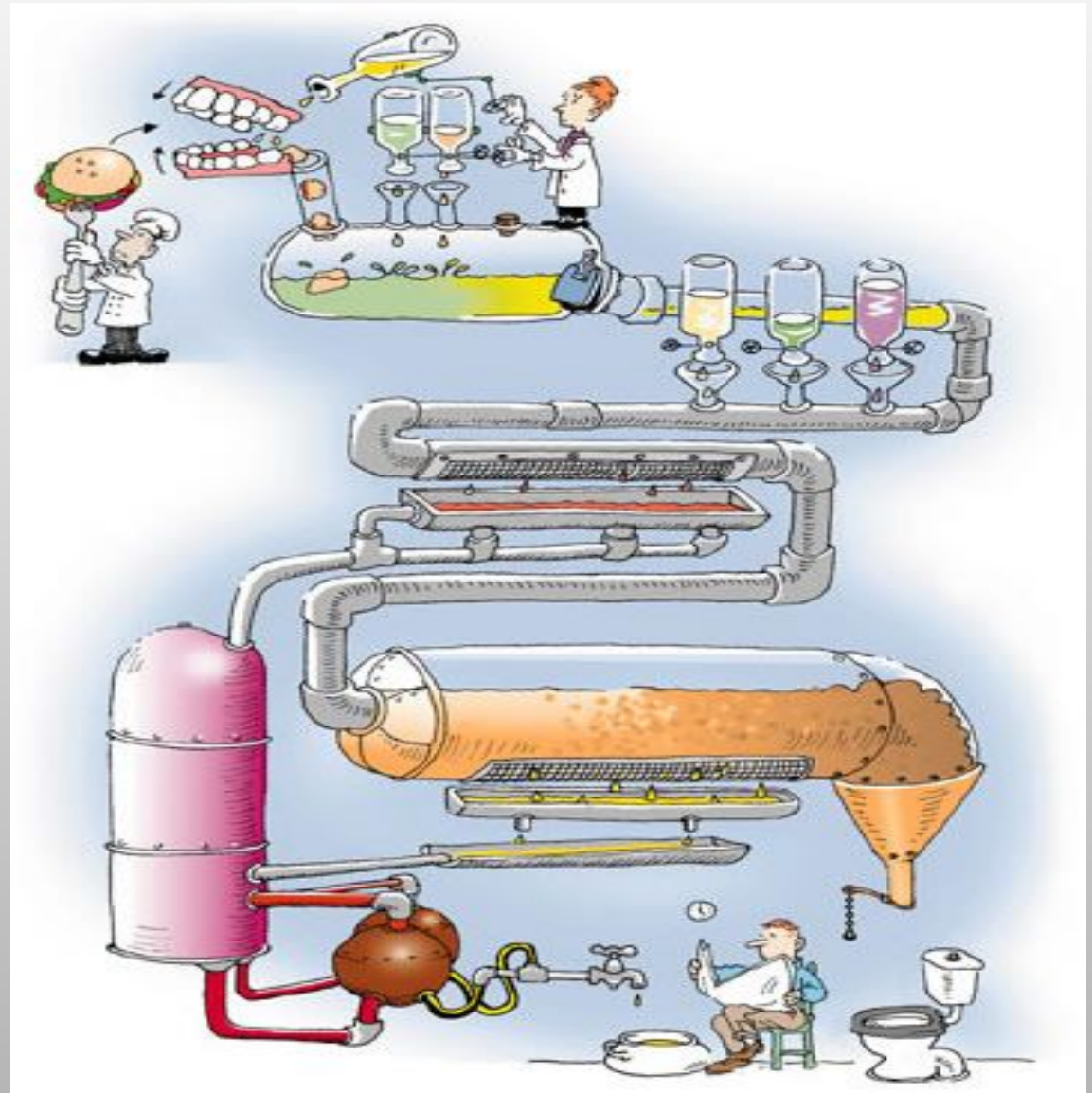
Promoure bons hàbits de salut en la vida de les persones.

Crèdit 7: Fisiopatologia aplicada a la dietètica

240 hores

Com digerim i
absorbim els
nutrients en el nostre
organisme.

Patologies
relacionades amb el
sistema digestiu



Crèdit 8: Relacions en l'àmbit de treball

60 hores

Crèdit 9: Formació i orientació laboral

60 hores



Crèdit 10: Formació en Centres de Treball

410 hores

Crèdit 11: Síntesi

60 hores

Integració dels continguts impartits al llarg del cicle

On faràs les pràctiques?

- ✓ Hospital Universitari Vall d' Hebron
- ✓ Hospital Esperit Sant
- ✓ Hospital de Badalona
- ✓ Sodexo
- ✓ Serhs
- ✓ Arcasa
- ✓ Fundació Guttman
- ✓ Diferents empreses públiques i privades relacionades amb els catering
- ✓ Microempreses del sector basades en la consulta i elaboració de dietes (Run&Fit, Diet sport, Impulse Badalona, etc....)

El nostre institut està inscrit al programa Erasmus+. Per tant tots els nostres alumnes tenen la possibilitat de pràctiques a l'estranger.



On pots treballar?

Sortides professionals

- ✓ Ajudant tècnic de laboratori de microbiologia alimentaria
- ✓ Ajudant tècnic de laboratori de control alimentari
- ✓ Tècnic dietista d'hospital i/o consulta privada
- ✓ Control de HACCP en hospitals, càterings, etc..
- ✓ Educador sanitari

Vols continuar estudiant?

Estudis de Grau de Ciències de la Salut:

- ❖ Infermeria
- ❖ Nutrició Humana i Dietètica
- ❖ Logopèdia
- ❖ Fisioteràpia
- ❖ Podologia
- ❖ Medicina
- ❖ Veterinària
- ❖ Ciència i Tecnologia dels Aliments
- ❖ Òptica
- ❖ Farmàcia

Estudis de Grau de Ciències i Enginyeria:

- ❖ Biologia
- ❖ Biomedicina
- ❖ Biotecnologia
- ❖ Bioquímica
- ❖ Genètica
- ❖ Microbiologia
- ❖ Enginyeria Alimentaria
- ❖ Enginyeria Agrícola
- ❖ Enginyeria de Sistemes Biològics
- ❖ Enginyeria Biomèdica

I ara

Coneixem el Centre

Laboratoris









Sales d'ordinadors



Sala d'audiovisuals



Biblioteca

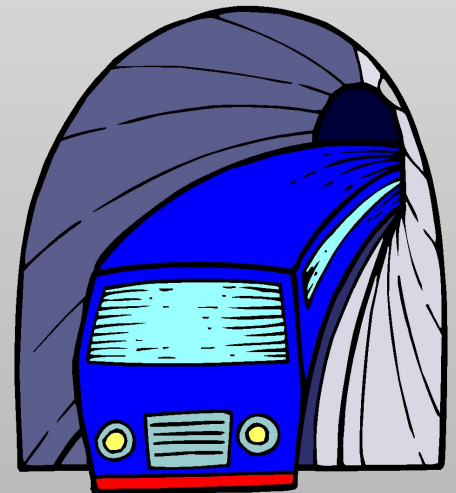
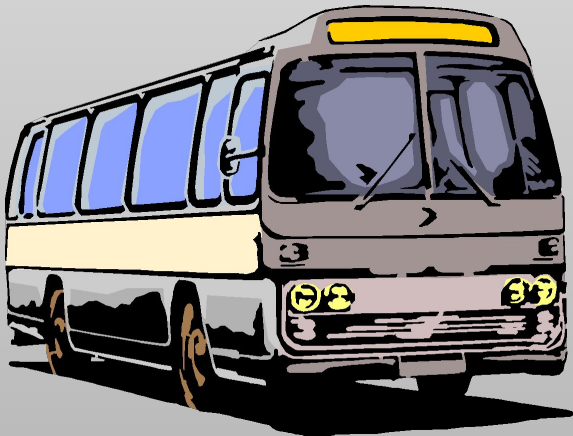


Bar



Com pots arribar-hi ?

- ✓ Metro línia 1 : Estació Santa Coloma, a 10 minuts
- ✓ Metro línia 9 : Estació " Singuerlín ", a 2 minuts
- ✓ B-27 parada al costat de l ' Institut



Institut Les inyes

C/ Amèrica 53

08924 Santa coloma de Gramenet

Tel. 93 391 16 61

ieslesvinyes@xtec.cat

groma@xtec.cat

<http://www.ieslesvinyes.org>