

# COM ARRIBAR



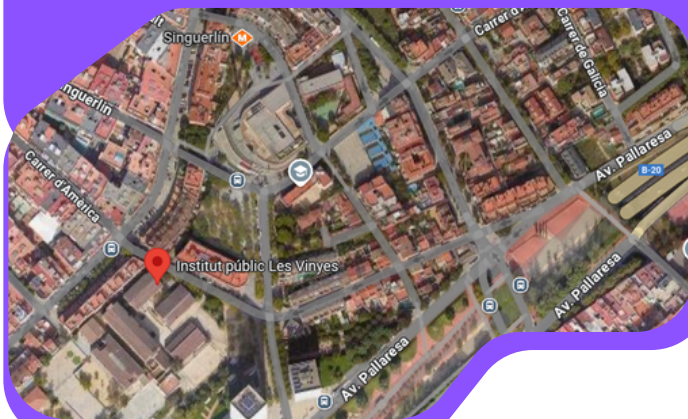
## Metro <línia 1>

«Santa Coloma» (a 10 minuts).

## Metro <línia 9>

«Singuerlín» (a 2 minuts).

**Autobusos:** M27, M30, B14, B15  
B20 i B82.



📍 CARRER AMÈRICA, 53

08924 Santa Coloma de Gramenet

☎ Tel: 93 391 16 61

✉ ieslesvinyes@xtec.cat  
www.institutlesvinyes.cat

📷 @institutlesvinyes

Institut Les Vinyes  
Santa Coloma de Gramenet



## GRAU SUPERIOR DIETÈTICA

GRUP DE TARDA



ISO 9001

BUREAU VERITAS  
Certification



CERTIFICACIÓ ISO 9001  
VÀLIDA PER A ESO, BATX, CFGM, CFGS I CIS



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació  
i Formació Professional



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació  
i Formació Professional

## TITULACIÓ

Tècnic/a en Dietètica i Nutrició

### QUINA DURADA TÉ AQUEST CICLE FORMATIU?

- Durada 2000 hores en 2 cursos acadèmics.
  - Formació en centre educatiu: 1590 h.
  - Formació en centres de treball: 410 hores.
- Horari de tarda (15 - 21:30 h).

### AMB QUINA TITULACIÓ PUC ACCEDIR?

- Batxillerat
- CFGM
- CFGS
- Títol FP2
- Prova d'accés

## DESCRIPCIÓ

Aquest cicle forma per elaborar, dissenyar i supervisar dietes adaptades a persones i col·lectius d'acord amb les seves necessitats nutricionals o patologies específiques. Controlar la composició qualitativa i quantitativa dels aliments i determinar la qualitat higiènica-dietètica. Supervisar la conservació, manipulació i transformació dels aliments de consum humà. Realitzar assaigs físics-químics i de laboratori químic i microbiologia en aliments, begudes i altres preparats nutritius.

## QUÈ ESTUDIARÀS?

- Crèdit 1: Organització i Gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica (66 h)
- Crèdit 2: Alimentació Equilibrada (270 h)
- Crèdit 3: Dietoteràpia (240 h)
- Crèdit 4: Control Alimentari (180 h)
- Crèdit 5: Microbiologia i Higiene alimentària (180 h)
- Crèdit 6: Educació Sanitària i Promoció de la salut (90 h)
- Crèdit 7: Fisiopatologia Aplicada a la Dietètica (240 h)
- Crèdit 8: Relacions en l'àmbit de treball (66 h)
- Crèdit 9: Formació i orientació Laboral (60 h)
- Crèdit 10: Formació en centres de treball (410 h)
  - Pràctiques en empresa
  - Projecte Erasmus+ de pràctiques a l'estranger
- Crèdit 11: Síntesi (72 h)
- Crèdit 13: Sostenibilitat alimentària (66 h)
- Crèdit 14: *Coaching emocional* per millorar els hàbits alimentaris de l'entorn (60 h)

## DE QUÈ TREBALLARÀS?

Tècnic/a en:

- Tècnic/a en dietètica i nutrició
- Responsable d'alimentació en empreses de servei d'àpats
- Tècnic/a en higiene dels aliments
- Consultor/a en alimentació
- Educador/a sanitària

## CENTRES DE PRÀCTIQUES COL-LABORADORS

Pràctiques en empreses de Santa Coloma, Badalona i Barcelona:

- Hospitals públics de 2n i 3r nivell
- Empreses de càterings
- Herboristeries
- Consultoris de nutrició

