

VALORS AFEGITS

- ✔ Projectes de col·laboració amb altres centres.
- ✔ Orientació professional i acadèmica individualitzada.

EMPRESSES COL·LABORADORES



ORGANITZACIONS I XARXES



CERTIFICATS



SECRETARIA

De dilluns a divendres
matí: 11h a 13h
tarda: 17h a 19h

T. 93 319 17 00
secretaria@etpx.fjaverianes.com
www.etpxavier.com

CENTRE CONCERTAT PER LA GENERALITAT DE CATALUNYA Generalitat de Catalunya

INSTAL·LACIONS I SERVEIS

- Sala d'estudis amb accés a internet
- Sala d'actes
- Aules d'informàtica
- Laboratori de ciències
- Tallers
- Gimnàs
- Laboratori de química

ON ESTEM?

Av. Francesc Cambó, 12 · 08003 Barcelona



TÈCNIC SUPERIOR EN DIETÈTICA

CICLE FORMATIU DE **GRAU SUPERIOR**



ETP Xavier

CENTRE EDUCATIU CONCERTAT

Av. Francesc Cambó, 12 · 08003 Barcelona
Tel.: 933 19 17 00 · Fax: 932 68 46 61
mail: secretaria@etpx.fjaverianes.com
www.etpxavier.com



QUÈ ÉS UN TÈCNIC SUPERIOR EN DIETÈTICA?

És un professional que pot:

- ✔ Organitzar i gestionar, al seu nivell, l'àrea de treball assignada a la unitat/gabinet.
- ✔ Elaborar i supervisar dietes adaptades a pacients i col·lectius segons la seva patologia específica.
- ✔ Controlar i supervisar la composició qualitativa dels aliments per determinar la seva qualitat higienicodietètica.
- ✔ Supervisar la conservació, manipulació i transformació dels aliments de consum humà.
- ✔ Promoure la salut de les persones i la comunitat a través de l'educació alimentària, mitjançant activitats de promoció i educació per a la salut.



DE QUÈ PODRÀS TREBALLAR?

El Cicle de Grau Superior de Tècnic superior en dietètica permet accedir al món laboral com a:

- ✔ Dietista
- ✔ Tècnic en dietètica i nutrició
- ✔ Responsable d'alimentació a empreses "càtering"
- ✔ Tècnic en higiene dels aliments
- ✔ Consultor en alimentació
- ✔ Educador sanitari

A QUINS ESTUDIS PODRÀS ACCEDIR?

- ✔ CFGM o CFGS
- ✔ A qualsevol grau universitari

QUÈ NECESSITES PER ACCEDIR-HI?

- ✔ Batxillerat
- ✔ FP de 2n grau / COU
- ✔ CFGM
- ✔ Prova d'accés CFGS / CAS

PRÀCTIQUES I INSERCIÓ AL MÓN LABORAL

A través del Departament Escola - Empresa, podràs:

- ✔ Realitzar 410 hores de pràctiques en empreses.
- ✔ Rebre orientació en la teva inserció laboral.
- ✔ Accedir a la Borsa de Treball de les empreses que col·laboren amb el nostre centre.
- ✔ Empreses col·laboradores: ARAMARK (Clínica Sagrada Família), Catering Arcasa (Hospital Duran i Reynals, Hospital de Sant Pau), SERUNION (Clínica Corachan, Hospitals Dexeus Quirón), COMERTEL (Clínica N. Sra. del Remei).

QUÈ ESTUDIARÀS?

C01 Organització i gestió de l'àrea de treball

C02 Alimentació equilibrada

C03 Dietoteràpia

C04 Control alimentari

C05 Microbiologia i higiene alimentària

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 Crèdit de síntesi

C12 Fitoteràpia

C13 Alimentació i esport - Dietes alternatives

 DURADA

2 cursos acadèmics

 HORARI

Modalitat intensiva de tarda, de 15:30h a 21:30h.