

Cicle formatiu de Grau Superior

Dietètica



Titulació oficial de “Tècnic Superior en Dietètica”

Centre Autoritzat per: Generalitat de Catalunya Departament d'Ensenyament (DOGC nº2909, pàg 8007)

Ciclo Formativo Superior en Dietètica

Presentació de la Institució

La Institució de Formació Professional Sanitària Roger de Llúria és un Centre Oficial Homologat pel Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya (DOGCn nº 2909, pàg. 8007).

Des de fa més de 30 anys, la nostra institució centra la seva activitat docent exclusivament en la formació de professionals sanitaris, la majoria dels quals es troben treballant en hospitals, CAP, clíniques, centres de rehabilitació, consultoris, laboratoris, balnearis, herbodietètiques i altres centres de salut on desenvolupen tasques per a les quals han estat degudament preparats.

El nostre centre docent es distingeix bàsicament per incloure a la Formació Professional Sanitària criteris ecològics.

Dels cinc cicles formatius que s'imparteixen, dos estan orientats a la formació de professionals sanitaris especialitzats en diagnòstic:

- **Tècnic Superior en Laboratori de Diagnòstic Clínic i Biomèdic**
- **Tècnic Superior en Imatge per al Diagnòstic i Medicina Nuclear**

Els altres tres cicles formatius es dirigeixen a la formació de professionals sanitaris que col·laboren en l'administració de tractaments mèdics i programes de promoció de la salut i activitats administratives sanitàries:

- **Tècnic Superior en Dietètica**
- **Tècnic en Cures Auxiliars d'Infermeria**

Justificació dels estudis de dietètica

El cicle formatiu de Dietètica d'aquest centre ofereix als alumnes una visió molt completa de l'alimentació.

A més d'ensenyar els diferents protocols hospitalaris convencionals i ensenyar a treballar amb taules de composició d'aliments, la nostra dietètica es caracteritza per prioritzar els aliments més saludables i evitar els que poden ser perjudicials. Aquests aliments es trien amb criteris basats en la tradició i en estudis científics recents, imparcials i independents. La dietètica que ensenyem està lliure de patrocinadors, és objectiva i hi preval la salut de les persones per sobre dels interessos econòmics de les indústries. Triar bé els aliments i combinar-los de manera equilibrada per elaborar dietes saludables és crucial en la prevenció i en el tractament dietètic de moltes malalties.

OBJECTIUS GENERALS DEL CICLE DE DIETÈTICA

(Segons el Reial Decret 50/1998 de 3 de març i el DOGC)

1. Aprendre a organitzar, al seu nivell, l'àrea de treball assignada a la unitat / gabinet de Dietètica.
2. Aprendre a elaborar i supervisar dietes adaptades a persones i col·lectius segons les seves necessitats nutricionals.
3. Aprendre a elaborar i supervisar dietes adaptades a pacients i col·lectius segons la seva patologia específica.
4. Supervisar la conservació, manipulació i transformació dels aliments de consum humà.
5. Promoure la salut de les persones i les comunitats a través de l'educació alimentària, mitjançant activitats de promoció i educació per a la salut.

COMPETÈNCIES PROFESSIONALS DELS "TÈCNICS SUPERIORS EN DIETÈTICA"

(descrites en el BOE nº 131/1995 de 2 de juny 1995 i DOGC núm. 2622, de 20 d'abril de 1998).

- Avaluar l'estat de salut o malaltia de les persones i la influència que hi exerceixen els hàbits alimentaris.
- Elaborar dietes adaptades a persones o col·lectius segons les seves necessitats nutricionals o una patologia específica.
- Controlar i supervisar la composició, conservació, manipulació i transformació dels aliments per al consum humà.
- Promocionar la salut de persones i col·lectius a través de l'educació alimentària.

De què treballaràs?

Podràs treballar com a dietista, consultor en alimentació, educador sanitari, tècnic en Dietètica, tècnic en higiene dels aliments en clíniques i hospitals públics i privats, consultoris i ambulatoris, balnearis i curhoteles, establiments d'herbodietètica i parafarmàcies, empreses de la indústria alimentària i del sector de l'Herbodietètica.

REQUISITS D'ACCÉS

- Per accedir als estudis de Dietètica cal estar en possessió del títol de Batxillerat, COU, FP2, Tècnic Superior o equivalents, o bé haver superat la prova d'accés.
- Per accedir al curs de Naturopatia cal haver cursat amb anterioritat els estudis de Dietètica o estar en possessió d'una altra titulació sanitària.

VA DIRIGIT A:

- Alumnes que hagin completat els estudis secundaris i se sentin atrets per la Dietètica, l'Herboristeria i la Naturopatia.
Professionals del sector de l'Herbodietètica, naturòpates i consultors en alimentació que desitgin obtenir la titulació oficial sanitària de Dietètica.
- Professionals de la salut que vulguin aprendre a elaborar dietes equilibrades per als seus pacients.

DURADA

- Cicle Formatiu de Grau Superior de Dietètica: 2 anys acadèmics (de setembre a juny)
Optatiu: Curs de Naturopatia: 540 hores (de setembre a juny)

HORARIS

Torn de **matins** (de 8 a 14.20 hores) i torn de **tardes** (de 15 a 21.20 hores)

LLOC

- Les classes teòriques i pràctiques es realitzaran a la Institució de Formació Professional Sanitària Roger de Llúria.
- Les pràctiques de Dietètica, Cuina Terapèutica, Herbodietètica i altres teràpies naturals es realitzaran en algunes de les entitats col·laboradores de la Institució, entre les quals es troben: hospitals, clíniques, consultoris, balnearis, escoles de cuina, restaurants i empreses de la indústria alimentària. Part de les pràctiques de 2n es realitzaran a la Mútua de Teràpies Naturals de l'IFPS "Roger de Llúria".

CONVALIDACIONS

Las convalidacions es regiran pel que disposa el *Departament d'Ensenyament* i es sol·licitaran a Secretaria del centre.

ASSEGURANÇA D'ESTUDIANTS

Els alumnes menors de 28 anys matriculats al CFGS de Dietètica estaran coberts per l'assegurança escolar.

DOBLE TITULACIÓ

- Els alumnes que cursin el CFGS de Dietètica obtindran la titulació oficial homologada de "TÈCNIC / A SUPERIOR EN DIETÈTICA" atorgada pel Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya i el Ministeri d'Educació i Ciència.
- Els alumnes que també cursin la formació en Naturopatia obtindran el certificat "CURS DE NATUROPATIA" atorgat per la Institució de Formació Professional Sanitària Roger de Llúria.

BORSA DE TREBALL

La IFPS Roger de Llúria ofereix als seus alumnes el servei de Borsa de Treball, el qual funciona encaixant els perfils de cada alumne titulat amb les necessitats de les empreses.

La necessitat de tècnics especialitzats i la bona preparació que demostren els nostres alumnes en les pràctiques en centres de treball en propicien un elevat índex de col·locació. El servei es destina als alumnes acabats de titular i als ex-alumnes.

NORMES DEL CENTRE

El Centre disposa d'un Reglament d'Ordre Intern que es lliura a l'alumne un cop han començat els estudis.

MODALITATS D'ESTUDI

La normativa vigent estableix que als estudis del CFGS de Dietètica l'assistència sigui obligatòria. Els alumnes amb menys flexibilitat o menor disponibilitat horària poden distribuir la càrrega total lectiva dels estudis a més cursos acadèmics dels dos establerts.

ACCÉS A LA UNIVERSITAT

La possessió del títol de Tècnic Superior en Dietètica permet l'accés a tots els ensenyaments universitaris de Grau.

AVANTATGES D'ESTUDIAR AL ROGER DE LLÚRIA

- Professorat qualificat. Equip professional d'experts en les matèries que imparteixen
- Programes curriculars adaptats a les necessitats reals de les empreses del sector
- Mentre l'alumne estigui cursant els estudis, serà soci de la "Mútua de Teràpies Naturals" del Grup Roger de Llúria amb els avantatges que això suposa.
- Sortides pedagògiques extraescolars relacionades amb la temàtica dels estudis
- Pràctiques en el consultori propi del "Grup Roger de Llúria"
- Formació continuada per als alumnes que vulguin seguir estudiant
- Assessorament professional un cop acabats els estudis
- Alt índex d'inserció laboral a causa de l'àmplia xarxa de contactes amb les empreses col·laboradores

EQUIP DOCENT

EQUIP DIRECTIU

Olga Aranda González

- Directora de la IFP Sanitària "Roger de Llúria"
- Diplomada en Turisme i en Comerç Exterior
- Màster Universitari en Formació de professorat

Daniel Albors Pericàs

- President de la IFP Sanitària "Roger de Llúria"
- Expert en Acupuntura i Medicina Oriental ("Grau A" equivalent a llicenciat en Medicina Tradicional Xinesa per la Universitat de Pequín en el Proficiency Int.)
- Naturòpata especialitzat en Dietètica i Balneoteràpia (Hidroteràpia Kneipp)

Sílvia Gelabert Udina

- Subdirectora/Cap D'Estudis IFP Sanitària "Roger de Llúria"
- Coordinadora Cicle Imatge per al Diagnòstic i Medicina Nuclear.
- Tècnic en Radiodiagnòstic, Diplomada en Fisioteràpia i Llicenciada en Humanitats

Yolanda García García

- Coordinadora del Cicle de Dietètica.
- Llicenciada en Psicologia
- Postgrau de Naturopatia a l'IFP Sanitària "Roger de Llúria"
- Naturòpata especialitzada en maternitat i infància

Ana Luisa Velásquez Sagastume

- Secretària acadèmica IFP Sanitària "Roger de Llúria"
- Llicenciada en Nutrición Clínica
- Naturòpata

PROFESSORS

Susanna Arjalaguer

- Llicenciada en Ciències Biològiques
- Postgrau de Dietètica i Nutrició Humana

Anna Armengol

- Llicenciada en Bioquímica. Màster en Química Analítica
- Llicenciada en Medicina
- Terapeuta Homeopàtica i de Medicina Biològica

Glòria Bochaca

- Tècnic Superior en Dietètica
- Diplomada en Treball Social
- Postgrau de Gestió i Direcció de Serveis Socials

Maria Casadevall

- Diplomada en Dietètica i Nutrició pel CESNID
- Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments

Amparo Montava

- Tutora de la Formació en Centres de Treball (FCT) a IFP Sanitària "Roger de Llúria".
- Graduada Social
- Màster Universitari en Formació de professorat

Mireia Estarli

- Professora de Microbiologia a l' IFP Sanitària "Roger de Llúria"
- Llicenciada en Bioquímica
- Curs d'especialització en Dietoteràpia i elaboració de dietes

Yolanda García

- Llicenciada en Psicologia
- Postgrau de Naturopatia a l'IFP Sanitària "Roger de Llúria"
- Naturòpata especialitzada en maternitat i infància

David Martínez

- Tècnic superior en Dietètica
- Formació completa de cuiner a l'escola Hofmann de Barcelona

Montse Reus

- Llicenciada en Ciències Ambientals.
- Tècnic superior en Dietètica
- Divulgadora en alimentació i salut de revistes digitals www.etselquemenges.cat i www.soycomocomo.es

Carles Artells

- Llicenciat en Dret

Marc Vergés

- Diplomant en Dietètica i Nutrició humana.
- Consulta de Dietoteràpia.
- Postgrau en Medicina naturista

Raimon Ollé

- Màster en agricultura Ecològica
- Màster en organització e enginyeria de producció
- Diplomant en enginyeria superior industrial

Núria Guiu

- Tècnic superior de Dietètica
- Llicenciada en Farmàcia i Ciència i Tecnologia dels Aliments

Jordi Juclà

- Tutor de la formació en Centres de Treball (FCT) a la IFP Sanitària "Roger de Llúria".
- Programador informàtic

PROGRAMACIÓ DEL CICLE DE DIETÈTICA

2.000h

1r CURS: 1000h

Alimentació equilibrada	270h
Organització i gestió de l'àrea de treball assignada a la unitat/gabinet de dietètica	60h
Microbiologia i higiene alimentària	180h
Fisiopatologia aplicada a la Dietètica	240h
Bases de la Naturopatia (hores de lliure disposició del centre):	
-Cuina dietètica i terapèutica	90h
Formació en centres de treball	160h

2n CURS: 1000h

Dietoteràpia	240h
Control alimentari	180h
Educació sanitària i promoció de la salut	90h
Relacions a l'entorn de treball	60h
Formació i orientació laboral	60h
Síntesi	60h
Bases de la Naturopatia (hores de lliure disposició del centre):	
-Fitoteràpia	60h
Formació en centres de treball	

CONTINGUTS CURRICULARS

CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE DIETÈTICA

■ **OBJETIUS**

(Segons el Reial Decret 50/1998 de 3 de març i el DOGC)

- Aprendre a organitzar, al seu nivell, l'àrea de treball assignada a la unitat / gabinet de Dietètica.
- Aprendre a elaborar i supervisar dietes adaptades a persones i col·lectius segons les seves necessitats nutricionals.
- Aprendre a elaborar i supervisar dietes adaptades a pacients i col·lectius segons la seva patologia específica.
- Supervisar la conservació, manipulació i transformació dels aliments de consum humà.
- Promoure la salut de les persones i les comunitats a través de l'educació alimentària, mitjançant activitats de promoció i educació per a la salut.

C.F.G.S. DIETÈTICA				
2 CURSOS ACADÈMICS - 2000 HORES				
MÒDULS	CRÈDITS	SUBCRÈDITS	Hores	
			1r	2n
M1. ORGANITZACIÓ I GESTIÓ DE L'ÀREA DE TREBALL ASSIGNADA A LA UNITAT/ GABINET DE DIETÈTICA		C1. ORGANITZACIÓ I GESTIÓ DE L'ÀREA DE TREBALL ASSIGNADA A LA UNITAT/ GABINET DE DIETÈTICA	60	
M2. ALIMENTACIÓ EQUILIBRADA	C2. ALIMENTACIÓ EQUILIBRADA 270 h	C2-1. Aliments i nutrients, i cicles de la vida 150h C 2-2 Valoració calòrica i somatomètrica. Dieta equilibrada. 120h	270	
M3. DIETOTERÀPIA	C3. DIETOTERÀPIA	C3-1. Dietoteràpia 140h C 3-2 Suplementació 40 h C 3-3 Dietoteràpia hospitalària 60h		240
M4. CONTROL ALIMENTARI	C4. CONTROL ALIMENTARI	C4-1 Anàlisi i control 150 h C4-2 Control ecològic 30 h		180
M5. MICROBIOLOGIA I HIGIENE ALIMENTÀRIA	C5. MICROBIOLOGIA I HIGIENE ALIMENTÀRIA 180h		180	
M6. EDUCACIÓ SANITÀRIA I PROMOCIÓ DE LA SALUT	C6. EDUCACIÓ SANITÀRIA I PROMOCIÓ DE LA SALUT			90
M7. FISIOPATOLOGIA APLICADA A LA DIETÈTICA	C7. FISIOPATOLOGIA APLICADA A LA DIETÈTICA		240	
M8. RELACIONS A L'ENTORN DE TREBALL	C8. RELACIONS A L'ENTORN DE TREBALL			60
M9. FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL	C9. FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL			60
M10. FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL	C10. FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL 410 h		160	250
M11. SÍNTESI	C11. SÍNTESI			60
M12. BASES DE LA NATUROPATIA (Lliure disposició del Centre)	C12. BASES DE LA NATUROPATIA 150h	C12-1. FITOTERÀPIA C12-2. CUINA TERAPÈUTICA I		60
			90	
TOTAL			2000 HORES	

1r Curs

1000h

Alimentació equilibrada	270h
Organització i gestió de l'àrea de treball en la unitat/gabinet de dietètica	60h
Microbiologia i higiene alimentària	180h
Fisiopatologia aplicada a la Dietètica	240h
Bases de la naturopatia (hores de lliure disposició del centre):	
-Dietètica oriental i Cuina terapèutica	90h
Formació en centres de treball	
160h	

C1. Organització i gestió de l'àrea de treball assignada a la unitat/gabinet de dietètica.

Professor: Gloria Bochaca

Duració: 60 hores

1. Entorn sanitari.
2. Salut pública. Salut comunitària.
3. Atenció primària de salut.
4. L'atenció hospitalària.
5. Economia sanitària.
6. La documentació sanitària.
7. Gestió d'existències i inventaris.
8. Aplicacions informàtiques.
9. El procés d'atenció/prestació del servei.

C2. Alimentació equilibrada

Professores: Montse Reus, Núria Guiu, Maria Casadevall i Yolanda García

Duració: 270 hores

C2.1.1 : Aliments i nutrients, i alimentació en el cicle de la vida i situacions especials

Professora: Montse Reus/ Núria Guiu

Duració: 135 hores

1. Alimentació i nutrició.
2. Els nutrients.
3. Els glúcids.
4. Els lípids.
5. Les proteïnes.
6. Les vitamines.
7. Els minerals.
8. L'aigua.
9. El metabolisme cel·lular.
10. Carns, peixos i ous.
11. La llet i els derivats.
12. Els llegums.
13. Els cereals.
14. Verdures i algues.
15. Fruita fresca, fruits secs i llavors.
16. Endolçidors.
17. Olis i greixos.
18. Begudes.
19. Els aliments ecològics.
20. Els aliments-medicament.
21. Alimentació i esport.

Embaràs, lactància i primera edat

Professora: Yolanda García

Duració: 15 hores

1. La alimentació equilibrada a l'embaràs i la lactància
2. La alimentació a la primera etapa de la vida

C2.2 : Valoracions calòriques i somatomètriques. Dieta equilibrada segons aquestes valoracions. Alimentació col·lectiva.

Professora: Maria Casadevall

Duració: 120 hores

1. Energia i requisits energètics de l'ésser humà.
2. L'avaluació nutricional.
3. La història dietètica i l'enquesta alimentària.
4. Alimentació i dieta equilibrada.
5. Aplicacions informàtiques.
6. La alimentació col·lectiva.

C7. Fisiopatologia aplicada a la Dietètica

Professora: Anna Armengol

Duració: 240 hores

1. Generalitats.
2. Sistema digestiu.
3. Fisiologia de la digestió.
4. Els processos d'absorció, metabolisme i eliminació.
5. Fisiopatologia de l'aparell digestiu.
6. Fisiopatologia del metabolisme.
7. Fisiopatologia d'altres sistemes i aparells.
8. Metabolisme i endocrinologia.
9. Fisiopatologia de les grans síndromes.
10. Interpretacions d'anàlisis de sang i orina.
11. Els primers auxilis.
12. Pràctiques.

C5. Microbiologia i higiene alimentària

Professora: Mireia Estarli

Duració: 180 hores

1. El paper beneficiós dels microorganismes en els aliments
2. Contaminació biòtica dels aliments:
3. La conservació de productes alimentaris
4. Contaminació abiòtica:
5. Substàncies tòxiques naturals en els aliments:

C12.2 Cuina terapèutica i Dietètica Oriental

Professor: David Martínez

Duració: 90 hores

1. La qualitat dels aliments
2. Tipus de cocció i la seva influència en l'organisme
3. Fonts de calor i la seva influència en la energia dels aliments
4. La cuina tradicional enfront de la cuina actual
5. Els esmorzars
6. Preparació de "llets" vegetals
7. Preparació de receptes amb cereals i els seus derivats
8. Preparació de receptes amb llegums
9. Preparació de plats amb proteïnes vegetals

10. Preparació de plats amb proteïnes animals
11. Preparació de sopes i brous
12. Preparació de verdures
13. Fermentats i germinats
14. Preparació de plats amb algues
15. Condiments i amaniments
16. Preparació de postres sense endolcidors afegits
17. Elaboració pràctica d'un menú complet per a un dia, tenint en compte l'època de l'any i les necessitats particulars de la persona
18. Introducció
19. Yin-yang en patologia i diagnòstic
20. Observació dels signes per al diagnòstic
21. Introducció a la teoria dels 5 elements
22. Classificació dels aliments
23. Programes preventius per a cada estació
24. Planificació de dietes personalitzades
25. La digestió: Funcions de la melsa i de l'estómac
26. La congestió hepàtica
27. Tipus de sobrepès: yin, yang i per falta d'energia
28. Envel·liment i menopausa
29. La macrobiòtica. Semblances i diferències amb la dietètica oriental

C10. Formació en centres de treball

Tutor de pràctiques: Jordi Juclá

Duració: 205 hores

1. Activitats formatives de referència relacionades amb la col·laboració en l'elaboració de dietes a persones o col·lectius sense patologia
2. Realització d'activitats d'educació i prevenció en els hàbits alimentaris
3. Activitats formatives de referència relacionades amb la supervisió de la recepció, conservació i manipulació d'aliments en una empresa o àrea de restauració col·lectiva

2n Curs

1000h

Dietoteràpia	240h
Control alimentari	180h
Educació sanitària i promoció de la salut	90h
Relacions a l'entorn de treball	60h
Formació i orientació laboral	60h
Síntesi	60h
Bases de la Naturopatia (hores de lliure disposició del centre):	
-Fitoteràpia	60h
Formació en centres de treball	250h

C3. Dietoteràpia

Duració: 240 hores

C3.1: Dietes terapèutiques.

Professor: Marc Vergés

Duració: 140 h

1. Introducció a la Dietoteràpia.
2. Dietes terapèutiques amb modificacions en el contingut nutricional.
3. L'equilibri àcid-alcalí en les dietes terapèutiques.
4. Dietes terapèutiques amb modificacions en el contingut energètic.
5. Dietoteràpia en les malalties del metabolisme.
6. Dietoteràpia de les alteracions del metabolisme dels lípids.
7. Dietoteràpia dels processos patològics de l'aparell digestiu.
8. Dietoteràpia en patologies del sistema respiratori.
9. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
10. Dietoteràpia de les patologies del sistema circulatori.
11. Dietoteràpia en patologies del sistema nerviós.
12. Dietoteràpia en patologies del sistema esquelètic-locomotor.
13. Dietoteràpia naturista en las alteracions del sistema endocrí.
14. Dietoteràpia naturista en patologies del sistema renal.
15. Trastorns de la conducta alimentària.

C3.2 Teràpia de suplementació nutricional

Professor: Marc Vergés

Duració: 40 h

1. Introducció i bases de la nutrició ortomolecular.
2. La suplementació nutricional de vitamines liposolubles (A, E, K, D) i vitamines hidrosolubles (C, i grup B).
3. La suplementació nutricional de minerals (calci, magnesi, silici, seleni, ferro, zinc).
4. La suplementació nutricional dels aminoàcids.
5. La suplementació d'àcids grassos essencials Omega-3 i Omega-6: DHA, EPA, GLA.
6. La suplementació nutricional de probiòtics, prebiòtics i enzims.
7. Altres suplementos nutricionals.
8. 8. Protocols d'actuació per a necessitats, situacions i terrenys particulars.

C3.3: Dietoteràpia hospitalària

Professora: Maria Casadevall

Duració: 60 h

1. Dietoteràpia en processos quirúrgics.
2. Dietes amb finalitats exploratòries o diagnòstiques.
3. Vies d'accés en dietoteràpia.
4. Dietoteràpia en les grans síndromes patològiques.
5. Dietoteràpia en les alteracions del sistema endocrí.
6. Dietoteràpia en patologies del sistema renal.
7. Modificacions dietètiques en al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
8. Interaccions entre fàrmacs, components dels aliments i complementos dietètics.

C4. Control alimentari

Duració: 180 hores

Professores: Maria Casadevall i Noelia Lanzón

C4.1: Anàlisi i Control

Professora: Maria Casadevall

Duració: 150 hores

1. L'anàlisi de riscos i el control de punts crítics.
2. Reglamentació alimentària.
3. Criteris de control de qualitat alimentària.
4. El laboratori d'anàlisi d'aliments.
5. L'anàlisi de mostres "in situ".
6. L'anàlisi sensorial.
7. El control de productes càrnics.
8. El control dels ous.
9. El control de verdures, fruites i hortalisses.
10. El control de cereals, tubercles i llegums.
11. El control del peix, mol·luscs i crustacis.
12. La llet i els productes lactis.
13. Olis i greixos comestibles.
14. Conserves, semiconserves i plats preparats.
15. Altres aliments.

C4.2: Control i certificació dels productes ecològics

Professora: Raimon Ollé

Duració: 30 hores

1. Els aliments ecològics.
2. Estadístiques d'agricultura ecològica.
3. Normativa de control.
4. Sistemes de control.
5. Certificació dels aliments ecològics.
6. Etiquetatge i identificació dels aliments ecològics.
7. Altres productes ecològics.

C6. Educació sanitària i promoció de la salut

Professora: Yolanda García

Duració: 90 hores

1. Indicadors i mesures de l' estat de salut.
2. Factors de risc.
3. Tecnologia educativa.
4. Tècniques d' investigació social.
5. Salut pública.
6. Atenció primària en la salut.
7. La motivació.
8. Educació sanitària.
9. Prevenció a través dels hàbits de vida saludable.
10. Prevenció en les diferents etapes de la vida.
11. Els diferents tractaments.

C8. Relacions en l'àmbit del treball

Professor: Carles Artells

Durada: 60 hores

1. Comunicació.
2. Conflictes.
3. Negociació.
4. Presa de decisions.
5. Lideratge.
6. Polítiques de l'empresa.
7. Direcció de grups.
8. Direcció de reunions.
9. Formació.

C9. Formació i orientació laboral

Professora: Amparo Montava

Duració: 60 hores

1. Dret del treball.
2. Orientació laboral.
3. Ser emprenedor i dietista autònom.
4. Salut laboral.

C12.1 Fitoteràpia

Professora: Susanna Arjalaguer

Duració: 60 hores

1. Bases de la Fitoteràpia, l'ús de les plantes medicinals.
2. Descobrir les plantes medicinals pas a pas.
3. Pràctiques organolèptiques (reconeixament de planta seca, el sabor, l'olor i el color) i elaboració de tisanes compostes per a cada tractament.

C11. Síntesi

Professora: Susanna Arjalaguer

Duració: 60 hores

1. Completar coneixements.
2. Protocols per terrenys.
3. Conferències sobre temes concrets per professionals del sector.
4. Tutoria de treballs realitzats pels alumnes. Treballs per exposar a classe. Treballs de fi de cicle.

C10. Formació en centres de treball (FCT)

Tutor de pràctiques: Jordi Juclá

Duració: 205 hores

1. Activitats formatives de referència relacionades amb la col·laboració en l'elaboració de dietes a persones amb patologies específiques.
2. Anàlisi de les necessitats dietètiques de col·lectivitats.
3. Ensenyament, difusió i motivació en l'adquisició d'hàbits alimentaris i pautes dietètiques de col·lectivitats.

Alguns dels Centres on tenim conveni per fer la FCT:

Consultoris de Teràpies naturals i Balnearis

Mutua de Teràpies naturals de Roger de Llúria (Barcelona)
 HUG-Dr. Josep Trueta. Dietista (Girona)
 Mescladis-ONG per a la integració a través de la cuina (Barcelona)
 Curhotel Hipòcrates (St. Feliu de Guixols. Girona)
 SPA O3 Termal (Barcelona)
 Amatusalud (Barcelona)
 Atresbandes "Grup revista ZON" (Esplugues de Llobregat)
 Dra. Reig (Sabadell)
 Espais Brotes (Hospitalet de Llobregat)
 Garymon S.L. (Barcelona)
 NaNa-Central (Palamos/Figueras)
 Press y Reset (Barcelona)
 Sopa (Barcelona)
 Teno, Grup (Barcelona)

Empreses d'alimentació natural

Supernatural. Dietètica i Nutrició (St. Cugat del Vallès)
 Cooperativa El Cabàs (St. Cugat del Vallès)
 Fundació Futur Just Empreses d'inserció, s.l. (Barcelona)
 Diet Center. Agramentis. (Barcelona)
 Horta de Capolat. Hort ecològic (Capolat / Berguedà)
 Hort ecològic La Tavella-Fundació Viver (Cardedeu)
 2Y-Omedetto. Cuina Macrobiòtica&energètica-Sha Wellnes Clinic (Barcelona)
 9Naturalcuina (Mataró, Barcelona)
 Aliments ecològics El Manà (Barcelona)
 BarcelonaCuiNanatural (Barcelona)
 Blueproject Foundation. Espiritual chef (Barcelona)
 Centre Dietètic Casellas (Esplugues de Llobregat)
 Cloudstreet. Clasesdepan (Barcelona)

Dietètica Ricard-Girasol Verd (Hospitalet de Llobregat)
 El Racó de Born (Barcelona)
 Enbuenasmanos (Sant Cugat del Vallès)
 Escola de Cuina Boqueria (Barcelona)
 Etselquèmenges (Barcelona)
 Farcell de Salut S.L. (Vilafranca)
 Flax-Kale (Barcelona)
 Healt & Cook (Granollers)
 Hospital de Barcelona (Barcelona)
 Hospital de Sant Boi (Sant Boi del Llobregat)
 Hospital de Sant Joan de Déu (Esplugues de Llobregat)
 Hospital General de Granollers (Granollers)
 La Conca 1932 (Barcelona)
 La Marieta (Barcelona)
 Mano Rota (Barcelona)
 Väckä (Barcelona)

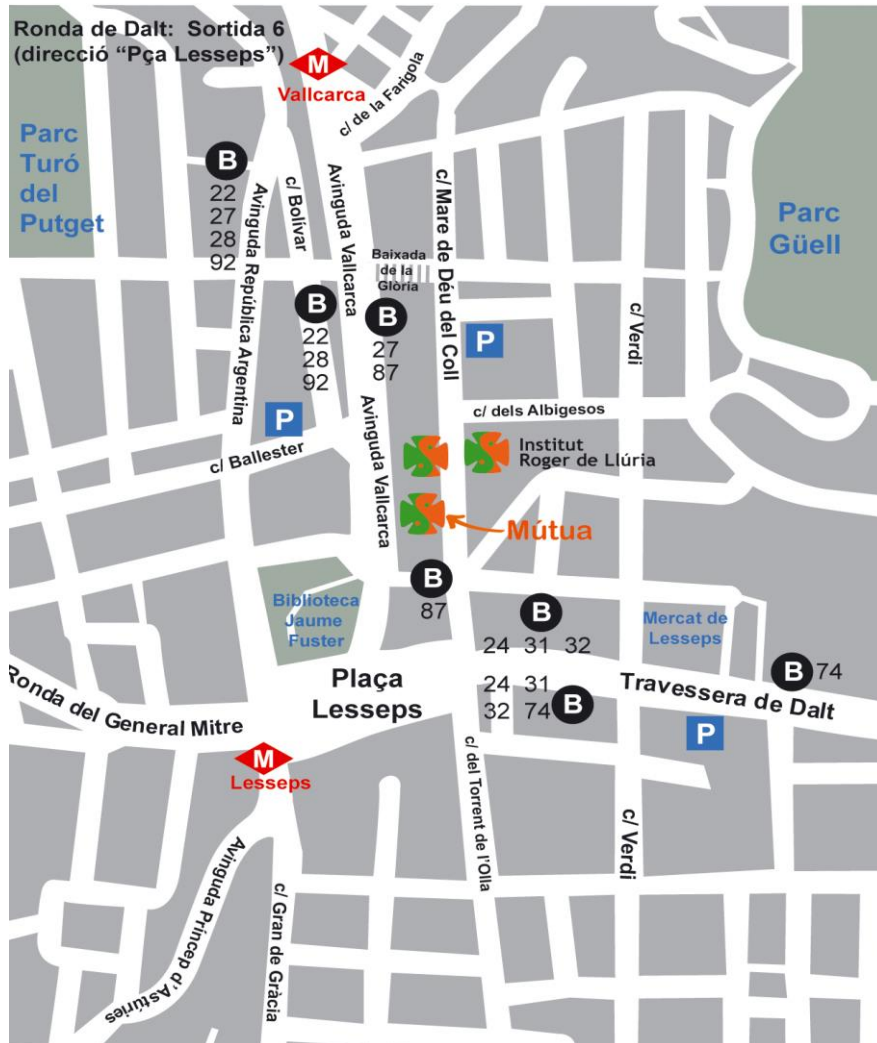
Centres d'herbodietètica

Centres d'Herbodietètica del Manantial de Salut
 Farmàcia Coliseum (Barcelona)
 Farmàcia Serra-Mandri (Barcelona)
 Herbolari l'Espigol (Vilanova i la Geltrú)
 Farmàcia Huguet (Pallejà)
 Herbodietètica Coliseum (Barcelona)
 Herbolari Camps (Hospitalet de Llobregat)
 Herbolari Farran (Barcelona)
 Nova Natura. Productes Naturals (Sant Esteve Sesrovires)
 Atropa Belladonna (Parets del Vallès)
 Biobento (Barcelona)
 Centre Entrenament d'Atletisme MarBella. CEAM. (Barcelona)
 Farmàcia Lesseps (Barcelona)
 Gama Profit (Terrassa)
 Herbes i Coses (La Seu d'Urgell)
 Herbolari Camps (Hospitalet de Llobregat)
 JyO Fitness (Barcelona)
 La Natura (Mataró)



Institut FP Sanitària Roger de Llúria

formem a professionals de la salut



IFPS Roger de Llúria



@IFPSRoger



ifpsanitaria_rogerdelluria

