

Dietètica

amb enfocament ecològic



L'interès creixent de la població per les teràpies naturals i la nutrició responsable és un fenomen relativament recent. Per aquest motiu, els assessors dietètics degudament qualificats exerceixen un important paper en el manteniment de la salut, instruint a persones i col·lectius sobre el tipus d'alimentació adequats a les necessitats nutricionals de cada persona.

Els nostres estudis de Dietètica es caracteritzen per seguir una línia d'alimentació ecològica. També inclouen la formació en plantes medicinals, cuina terapèutica i suplementes herbodietètics.

Competències Professionals

- Elaborar i supervisar dietes adaptades a persones i col·lectius segons les seves necessitats nutricionals, o segons la seva patologia específica.
- Controlar i supervisar la composició qualitativa dels aliments per determinar-ne la qualitat higiènic-dietètica.
- 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.

Sortides Professionals

- Dietista.
- 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 sanitari/a.

Per què estudiar a l'Institut Roger de Llúria?

- Atenció personalitzada a l'alumnat
- Centres públics i privats per a fer FCT
- FCT des de 1r curs en centres reconeguts
- Centre ben ubicat (Plaça Lesseps)
- Professionals col·laboradors dels sectors
- Alt índex d'inserció laboral
- Torn matí i tarda
- Classes actives amb pràctiques
- Assinatures pròpies
- Alt rendiment acadèmic

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	C2-1. Aliments i nutrients, i cicles de la vida 150h	270	
		C 2-2 Valoració calòrica i somatomètrica. Dieta equilibrada. 120h		
M3. DIETOTERÀPIA	C3. DIETOTERÀPIA	C3-1. Dietoteràpia 140h	240	
		C 3-2 Suplementació 40 h		
		C 3-3 Dietoteràpia hospitalària 60h		
M4. CONTROL ALIMENTARI	C4. CONTROL ALIMENTARI	C4-1 Anàlisi i control 150 h	180	
		C4-2 Control ecològic 30 h		
M5. MICROBIOLOGIA I HIGIENE ALIMENTÀRIA	C5. MICROBIOLOGIA I HIGIENE ALIMENTÀRIA		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		60
		C12-2. CUINA TERAPÈUTICA I NATURISTA	90	

Formació en Centre de treball (FCT)

Manantial de Salut
FITOTERÀPIA TRADICIONAL



2Y
CUINA MACROBIÒTICA & ENERGÈTICA



Diet Center
Herbolari Dietètica



info Coliseum
HEALTH



I molts centres més!



IFP Sanitària Roger de Llúria
Centre Oficial Homologat D.O.G.C n°2909, pòg.8007
www.rogerdelauria.com

f ifps Roger de Llúria
t @IFPSRoger
i ifpsrogerdelluria

Més de 30 anys contribuint a la salut de la societat