

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

DIETÉTICA

TITULACIÓN OFICIAL | FP PRÁCTICA

El ciclo formativo de grado medio de Dietética está dirigido a aquellos que consideran que la **alimentación es una cuestión esencial para la salud de las personas** y desean la adquisición de todos los conocimientos y competencias para desarrollar su carrera en este ámbito. El alumnado se capacitará para la elaboración de **dietas adaptadas** a personas y colectivos, realiza un **control de calidad** de la alimentación y ofrecer soluciones terapéuticas en **alimentación equilibrada**. Nuestra **metodología práctica** impartida por profesores/as con una amplia **experiencia profesional** en el sector, permite dar una visión 360 grados a los alumnos y prepararlos para el mundo laboral desde el primer día.

FAMILIA PROFESIONAL

Sanidad

DURACIÓN

Dos cursos académicos
2.000 horas
(incluye prácticas)

HORARIOS

1^{er} curso: mañanas
2^o curso: tardes

TITULACIÓN OBTENIDA

Técnico/a Superior
en Dietética

50 AÑOS FORMANDO EL TALENTO DEL FUTURO

QUIÉNES SOMOS

Con más de 50 años de historia, el **Grupo Stucom** es una institución educativa de referencia en Barcelona, que tiene por objetivo preparar profesionales de alto nivel desarrollando sus **capacidades intelectuales, emocionales y prácticas**. Somos pioneros por nuestras **instalaciones y medios de vanguardia**, por nuestro **profesorado experto** y por el trato individualizado a los estudiantes y a las familias. Impulsamos el talento individual, con una formación en valores y aplicando una metodología humana y cercana a la vez que holística.

Vías de acceso

- Título de Bachillerato
- CFGM/CFGS
- Prueba de acceso a CFGS
- Acceso a la universidad +25

Salidas profesionales

- Técnico de laboratorio en empresas de alimentación
- Técnico de desarrollo de nuevos productos alimenticios
- Técnico de estudios poblacionales de alimentación
- Técnico en departamento de etiquetado
- Educación sanitaria y asesoría dietética
- Elaboración de menús adaptados a colectivos concretos
- Supervisor de la calidad higienodietética de los alimentos
- Responsable de alimentación en empresas de catering

Continuidad Académica

- Otros ciclos formativos de grado superior
- Grados universitarios

Crédito	1 ^{er} curso	Crédito	2 ^o curso
01	Organización y gestión del área de trabajo a la unidad de dietética	03	Dietoterapia
02	Alimentación equilibrada	04	Control alimentario
05	Microbiología e higiene alimentaria	06	Educación sanitaria y promoción de la salud
07	Fisiopatología en dietética	10	Formación en centros de trabajo
08	Relaciones en el ámbito de trabajo	11	Síntesis
09	Formación y orientación laboral		
12	Inglés técnico		

Algunos de nuestros colaboradores de prácticas:

#StucomÉsDemà

**GRUP
PERALADA**

serunion

Eurest

SJD
Sant Joan de Déu
Barcelona · Hospital

CENTRO CÒRSEGA

933218377
C/ Còrsega, 409 08037
Barcelona

CENTRO PELAI

933015696
C/ Pelai, 8 08001 Barcelona

 @stucom

 @stucom

 @stucombarcelona

 @stucombcn

 @stucom

www.stucom.com

**head
heart
hands**

Centro homologado y concertado por:
 Generalitat de Catalunya
Departament
d'Educació

 Fundació
BCN
Formació
Profesional

 Erasmus+

 AENOR
GESTIÓN
DE LA CALIDAD
ISO 9001