

## 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<sup>er</sup> curso: mañanas  
2<sup>o</sup> 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 <sup>er</sup> curso	Crédito	2 <sup>o</sup> 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:

#StucomEsDemà

**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](http://www.stucom.com)

**head  
heart  
hands**

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

 **BCN**  
Fundació  
Formació  
Profesional

 **Erasmus+**

 **AENOR**  
GESTIÓN  
DE LA CALIDAD  
ISO 9001