



DIETÈTICA



Oferim

- Pràctiques a les millors clíniques i hospitals, "càterings" i laboratoris d'anàlisi d'aliments
- Tutoria individualitzada
- Pràctiques amb programes informàtics de dietètica
- Borsa de treball

Principals ocupacions i llocs de treball

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

GRAU SUPERIOR

Àmbit professional i de treball

Atenció primària i comunitària

Unitats de promoció de la salut o consultes d'atenció primària

Unitats de recolzament

Salut mental, pediatria, higiene bucodental i geriatria

Salut pública

Servei d'higiene dels aliments

Serveis generals hospitalaris

Unitats o serveis de dietètica i nutrició

Serveis de restauració

Cuines d'hospitals. Empreses de "càtering"
Restaurants i hotels. Menjadors col·lectius de residències generals i geriàtriques, llars d'infants, menjadors escolars o d'empreses

Indústria alimentària

Departament de disseny d'aliments preparats i precuinats. Departament de promoció de productes alimentaris. Control i formació de manipuladors d'aliments

Crèdits

- 60h Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en l'unitat o el gabinet de dietètica
- 270h Alimentació equilibrada
- 240h Dietoteràpia
- 180h Control alimentari
- 180h Microbiologia i higiene alimentària
- 90h Educació sanitària i promoció de la salut
- 240h Fisiopatologia aplicada a la dietètica
- 60h Relacions en l'àmbit de treball
- 60h Formació i orientació laboral
- 410h Formació en centres de treball
- 60h Síntesi
- 60h Fitoteràpia aplicada a la dietètica
- 60h La dieta mediterrània
- 30h El pro i el contra de les dietes més famoses