
Institut Milà i Fontanals

Vilafranca del Penedès

Vilafranca del Penedès

C/ Torrelles de Foix, S/N

T: 938172018

www.insmilaifontanals.cat

insmilaifontanals@xtec.cat



CFGs DIETÈTICA

(Aquests estudis postobligatoris capaciten per elaborar dietes, controlar la qualitat de l'alimentació de les persones, analitzant-ne els comportaments alimentaris i programar i aplicar activitats educatives que millorin els hàbits d'alimentació de la població)



FAMÍLIA SANITAT

TÍTOL: Tècnic/a Superior en **DIETÈTICA**

DURADA:

2000 h distribuïdes en dos cursos acadèmics
(410h Formació centres treball)

HORARI: Tarda, de dilluns a divendres a partir
de les 15h

INICI CURS: Setembre 2026

Decret 50/1998, de 3 de març, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de dietètica (DOGC núm. 2622, de 20.4.1998)



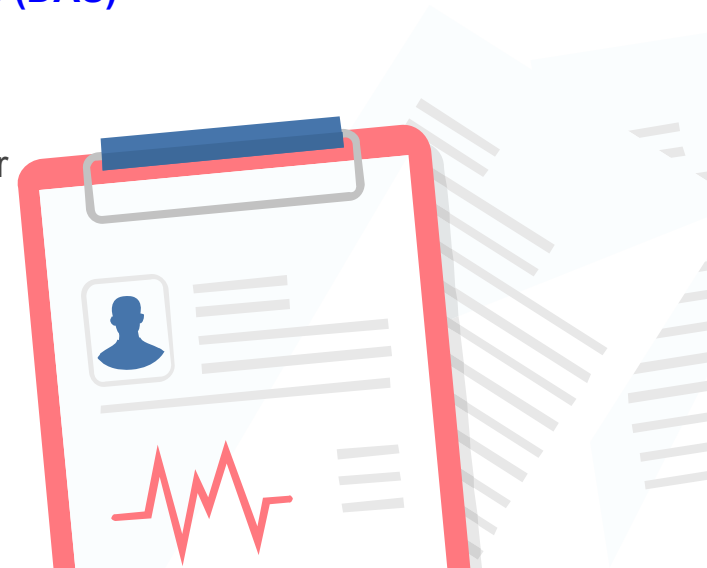
Cicles formatius de grau mitjà

- **Cures Auxiliars d'Infermeria**
- Emergències Sanitàries
- Farmàcia i Parafarmàcia



Cicles formatius de grau superior

- Anatomia Patològica i Citodiagnòstic
- Audiologia Protètica
- Dietètica (DIET)**
- Documentació i administració sanitàries (DAS)**
- Higiene Bucodental
- Imatge per al Diagnòstic i Medicina Nuclear
- Laboratori Clínic i Biomèdic
- Ortopròtesi i Productes de Suport
- Pròtesis Dentals
- Radioteràpia i Dosimetria



ACCÉS

Per al curs 2026-2027, pots accedir als cicles de grau superior si compleixes algun dels requisits següents:

- Títol de batxillerat
- Títol grau mitjà/ superior
- BUP/COU / qualsevol titulació universitària
- Prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys.

https://triaeducativa.gencat.cat/ca/estudis/?documentacio-administracio-sa-nitaries&p_id=2951



ACCÉS

Prova d'accés:

Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una **prova d'accés**.

Per presentar-s'hi cal tenir complets **19 anys** o bé complir-los durant l'any natural en què es fa la prova.

https://triaeducativa.gencat.cat/ca/fp/families-professionals/sanitat/?p_id=2951&estudi



PREINSCRIPCIÓ

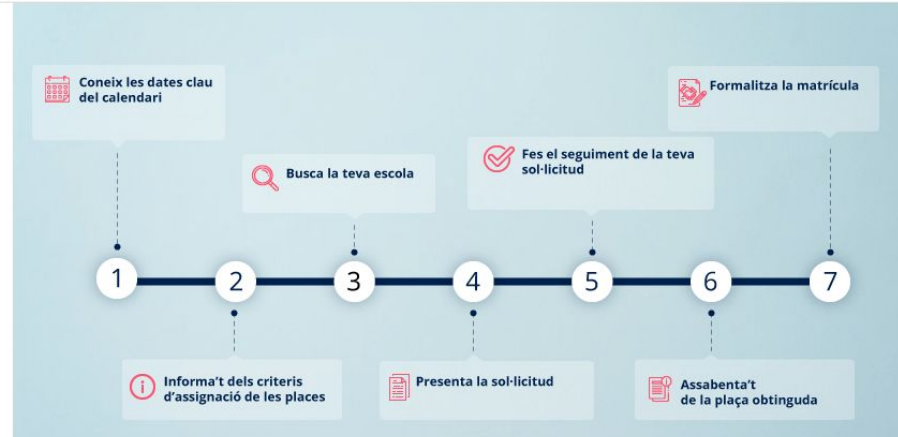


La preinscripció escolar al grau superior de formació professional

Els cicles formatius de grau superior preparen l'alumnat per a l'activitat qualificada en un camp professional. Consulta l'apartat [Què necessito per accedir-hi?](#) per conèixer els requisits acadèmics per cursar un cicle de grau superior.

La preinscripció és un moment important...

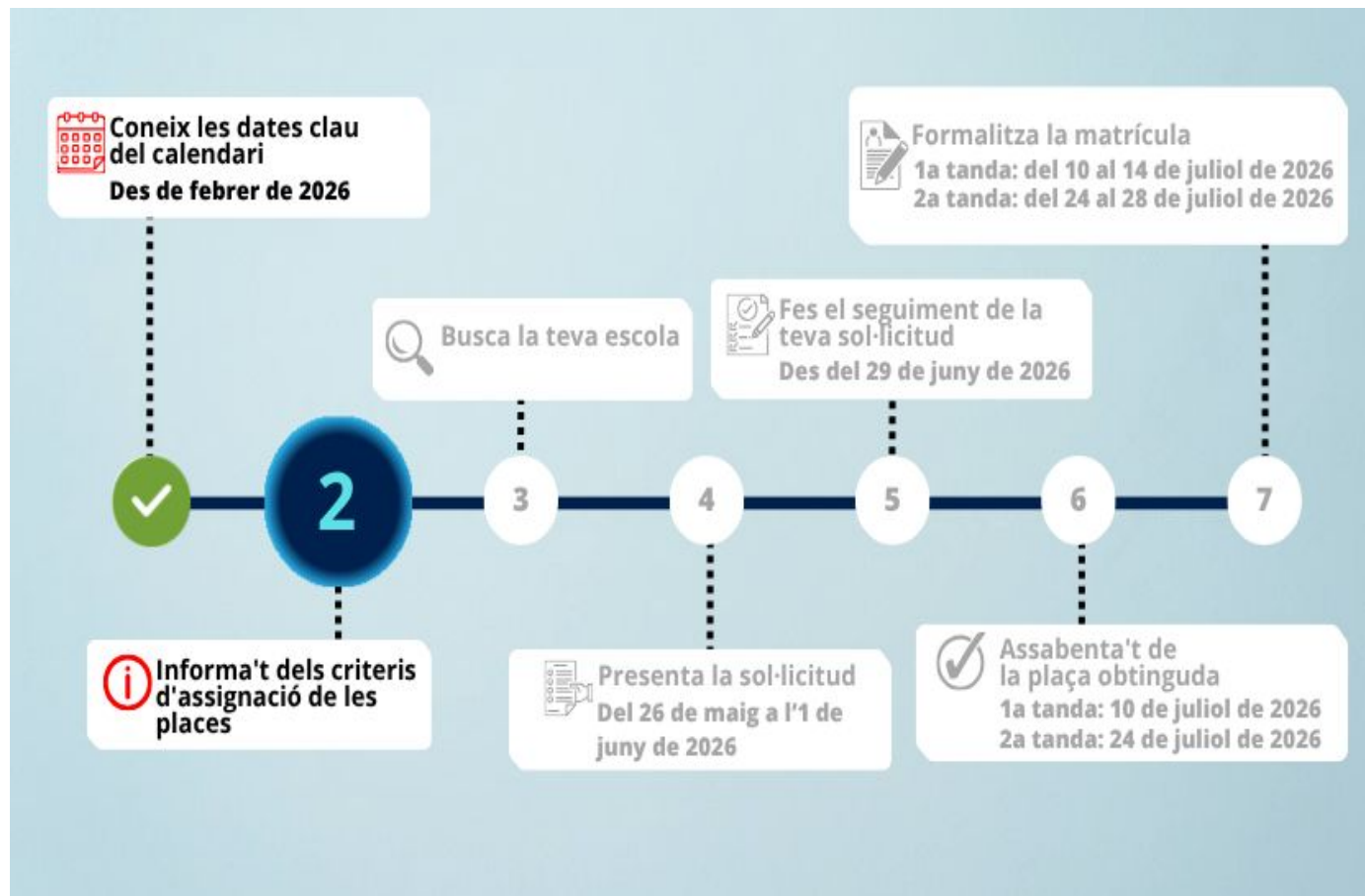
... per això volem estar al teu costat i acompanyar-te durant tot el procés. Som-hi?



<https://preinscripcio.gencat.cat/ca/estudis/fp-grau-superior/inici/>



PREINSCRIPCIÓ/MATRÍCULA



PREINSCRIPCIÓ

TRÀMITS: Per cursar el cicle cal formalitzar la sol·licitud. Quan el nombre de sol·licituds és superior a l'oferta, les peticions s'ordenen, dins de cada via d'accés i d'acord amb les prioritats que pertoqui, segons la qualificació mitjana dels estudis o la qualificació de la prova que permet l'accés al cicle.



EQUIP HUMÀ

- Formació de qualitat amb **metodologies d'aprenentatge actives i participatives**.
- Professionals **experts** en ciències de la Nutrició i dietètica, Tecnologia del aliments, Bioquímica, Fisioteràpia, Biomèdiques i Biologia.
- Acompanyament **personal i professional**.
- Treballem per a la **inserció laboral**.
- **Modalitat semipresencial**.
- **Matrícula parcial**.



Milà

**Institut
Milà i Fontanals**
Vilafranca del Penedès

Milà

CAPACITATS PRÈVIES

Capacitats prèvies desitjables:

- Càlculs elementals
- Nocions de biologia
- Nocions de química
- Interès per la salut
- Ganes d'aprendre: **Motivació!**



QUÈ SABRÉ FER?



COMPETÈNCIA GENERAL: Elaborar dietes adaptades a persones i col·lectius i controlar la qualitat de l'alimentació humana, analitzant els seus comportaments alimentaris i les seves necessitats nutricionals; programar i aplicar activitats educatives que millorin els hàbits d'alimentació de la població, sota la supervisió corresponent.

UNITATS DE COMPETÈNCIA:

- Organitzar i gestionar, al seu nivell, l'àrea de treball assignada a la unitat/pacient.
- Elaborar i supervisar dietes adaptades a persones i col·lectius segons les seves necessitats nutricionals.
- Elaborar i supervisar dietes adaptades a pacients i col·lectius segons la seva patologia específica.
- Controlar i supervisar la composició qualitativa dels aliments per determinar la seva qualitat higienicodietètica.
- 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 la salut.

QUÈ APRENDRÉ?



CRÈDITS CFGS DIETÈTICA:

- C1. Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica (60h)**
- C2. Alimentació equilibrada (270h)**
- C3. Dietoteràpia (240h)**
- C4. Control alimentari (180h)**
- C5. Microbiologia i higiene alimentària (180h)**
- C6. Educació sanitària i promoció de la salut (90h)**
- C7. Fisiopatologia aplicada a la dietètica (240h)**

QUÈ APRENDRÉ?

C8. Relacions en l'àmbit de treball (60h)

C9. Formació i orientació laboral (60h)

C10. Formació en centres de treball FCT (410h)

C11. Síntesi (60h)

Hores de lliure disposició 150h

Milà

**Institut
Milà i Fontanals**
Vilafranca del Penedès

Milà



PRINCIPALS OCUPACIONS I LLOCS DE TREBALL:

- Tècnic/a en **dietètica i nutrició**.
- Responsable d'alimentació en **empreses de serveis d'àpats**.
- Tècnic en **higiene dels aliments**.
- **Consultor/a en alimentació**.
- **Educador/a sanitari**.



ÀMBIT PROFESSIONAL I DE TREBALL

- **ATENCIÓ PRIMÀRIA i COMUNITÀRIA:** unitats de promoció de la salut o consultes d'atenció primària.
- **UNITATS DE RECOLÇAMENT:** salut mental, pediatria, higienebucodental i geriatria.
- **SALUT PÚBLICA:** servei d'higiene d'aliments.
- **SERVEIS SANITARIS HOSPITALARIS:** unitats o serveis de dietètica i nutrició.
- **SERVEIS DE RESTAURACIÓ:** cuines d'hospitals. Empreses de serveis d'àpats. 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.



SORTIDES ACADÈMIQUES



Amb aquests estudis s'obté el títol de **tècnic/a superior**, que permet accedir a **estudis universitaris oficials de grau**.

Per a més informació, consulteu el **Canal Universitats**



Les persones graduades en un cicle formatiu de grau superior poden obtenir la **convalidació de crèdits universitaris ECTS**

Tens algun dubte?

T'escoltem!



Milà

**Institut
Milà i Fontanals**
Vilafranca del Penedès

Milà



Inscripció i matrícula

Horaris d'oficina i preinscripció

insmilaifontanals.cat/citaprevia

Consulta la documentació

nsmilaifontanals.cat/documentacio

Institut Milà i Fontanals

Carrer Torrelles de Foix, s/n
08720 Vilafranca del Penedès

Tel. 938 172 018

Fax 938 902 350

insmilaifontanals@xtec.cat

insmilaifontanals.cat



GRÀCIES

