

# CFGS

# D

Dietètica  
2223

**Guia de l'estudiant**







Informació general del cicle formatiu



# 1.1

## Informació

- Nivell: Cicle formatiu de grau superior (**CFGS**)
- Titulació: tècnic/a superior en Dietètica.
- Durada del cicle formatiu: 2000 hores (2 cursos acadèmics).
- Formació en el centre educatiu: 1590 hores.
- Formació en centres de treball: 410 hores.



### Competències professionals

Competències i realitzacions més rellevants que ha de manifestar el/la professional:

- Organitzar i gestionar, al seu nivell, l'àrea de treball assignada a la unitat/gabinet.
- 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 a la salut.



# 1.3

## Ocupacions i llocs de treball més rellevants

- Dietista (atenció primària i comunitària).
- Tècnic/a en dietètica i nutrició (Salut pública: higiene dels aliments).
- Responsable d'alimentació en empreses de col·lectivitats: residències, hospitals, escoles...
- Tècnic/a en higiene dels aliments (disseny aliments preparats i precuinats...).
- Consultor/a en alimentació (control i formació de manipuladors d'aliments...).
- Educador/a sanitari.



### Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de tècnic superior o tècnica superior, que permet accedir a qualsevol estudi universitari oficial de grau. Les persones que s'han graduat en un cicle formatiu de grau superior poden obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS.

La realització d'aquest cicle dona accés directe i amb un ampli reconeixement de crèdits a graus universitaris com el Grau en Nutrició Humana i Dietètica de la UVic-UCC que del total de crèdits ECTS (4 anys) del Grau, la UVic-UCC reconeix 60 crèdits ECTS (un curs acadèmic).



# 1.5

## Objectius

- Processar la informació generada en la unitat de dietètica o servei de restauració col·lectiva interpretant informació científicotècnica.
- Protocols interns de treball i documentació clínica i no clínica, identificant les característiques de programes informàtics de gestió de la unitat i d'elaboració de dietes; tipus i models de documents clínics i no clínics i recursos ofimàtics i d'arxiu; elaborant informes i instruccions d'activitats, realitzant els processos de registre, de tramitació de documents, d'arxivament, de control d'existències i de gestió del manteniment de les instal·lacions del servei de restauració col·lectiva, per tal d'organitzar i gestionar la unitat o servei, l'adquisició i control d'existències i la informació generada en el servei de dietètica o de restauració col·lectiva.
- Analitzar les necessitats dietètiques de persones i col·lectius identificant característiques fisiològiques, patològiques i socioculturals significatives per a la caracterització dietètica, interpretant dades antropomètriques i dades clíniques de la prescripció facultativa i de la història clínica, detectant preferències, possibilitats i d'altres dades que tinguin incidència en el seguiment de la dieta, relacionant les dades i la informació obtinguda amb paràmetres dietètics i nutricionals de referència per tal d'elaborar, adaptar dietes i realitzar el seguiment dietètic.
- Elaborar dietes adaptades a persones o col·lectius interpretant les dades de la prescripció facultativa, de la història dietètica i de les taules d'aliments i nutricionals, calculant els requeriments energètics necessaris, determinant el tipus i quantitat d'aliments que es poden consumir, la seva distribució i la forma de preparació i cuinat, programant el seguiment dietètic per tal de donar resposta a les necessitats dietètiques de persones o col·lectius en situacions fisiològiques o amb patologies.
- Relacionar-se amb persones i col·lectius, distingint les característiques, predisposició i nivell de comprensió, interpretant les necessitats i demandes, comunicant-se de forma eficaç, amable, respectuosa i adaptada a les



# 1.5

característiques i necessitats de l'usuari o usuaris i al context, per tal d'atendre i informar d'aspectes dietètics, alimentaris i de promoció de la salut.

- Participar en programes i estratègies d'educació sanitària i promoció de la salut definint la documentació per a l'obtenció i recollida de dades, identificant les característiques socioculturals, sanitàries i indicadors significatius per a l'estudi dietètic, processant i interpretant la informació recollida, per tal de definir necessitats i recomanacions dietètiques adaptades a les característiques de les persones o col·lectius.
- Ensenyar i motivar en l'adquisició d'hàbits alimentaris i pautes dietètiques identificant les característiques de la persona o grup de població, adaptant els objectius i les activitats a les seves característiques i als recursos disponibles, utilitzant recursos informatius orals, escrits i audiovisuals, organitzant activitats i recursos per tal d'informar sobre aspectes dietètics preventius o terapèutics i fomentar en les persones o col·lectius pautes d'alimentació saludables.
- Controlar els processos de conservació, manipulació i transformació dels aliments identificant les característiques fisicoquímiques i organolèptiques, relacionant els sistemes i condicions de conservació, envasament, emmagatzematge, preparació i cuinat amb els punts crítics i els procediments de control que s'han de realitzar, interpretant la normativa aplicable en cada cas, detectant alteracions en els processos i en els productes i proposant les



# 1.5

mesures correctives, per tal de verificar la qualitat higiènica i dietètica dels aliments de consum humà.

- Realitzar anàlisis senzilles de tipus sensorials, químiques i microbiològiques de productes alimentaris, identificant els paràmetres que s'han d'analitzar i la normativa específica aplicable en cada cas, identificant els punts de mostreig i la tècnica d'obtenció de mostres, aplicant les tècniques analítiques segons els procediments establerts, comparant les dades obtingudes amb valors i paràmetres de referència i decidint, si cal, les accions preventives o correctives que s'han d'aplicar, per tal de controlar la qualitat dels aliments.
- Sensibilitzar-se sobre els efectes que les condicions de treball poden produir en la salut personal, col·lectiva i ambiental, amb la finalitat de millorar les condicions de realització del treball utilitzant les mesures correctives i de protecció.
- Planificar el procés d'inserció en l'activitat de serveis de dietètica o de restauració col·lectiva, valorant-ne els aspectes organitzatius i econòmics, i identificant els drets i les obligacions que es deriven de les relacions laborals, les capacitats i les actituds requerides, determinant les vies d'inserció possibles i els mitjans adients en cada cas per tal d'integrar-se satisfactòriament en el món laboral.
- Incorporar-se al món laboral, adaptant-se a les funcions d'una unitat o servei de dietètica o de restauració col·lectiva de forma responsable i participativa, afrontant les tasques d'organització de la unitat, atenció a les persones, elaboració, adaptació i seguiment de dietes, control de la qualitat dels aliments i dels processos de conservació, manipulació i transformació amb progressiva autonomia i amb iniciativa, valorant les aptituds i els interessos necessaris en el conjunt de les tasques realitzades, per tal d'integrar-se en el sector de la dietètica.
- Integrar els diferents processos i funcions que es desenvolupen en una unitat/servei de dietètica mitjançant l'anàlisi de les característiques fisiològiques o patològiques d'un individu o grup de població, la definició de propostes dietètiques adequades i el control de qualitat dels aliments que intervenen, per tal de donar resposta a les necessitats dietètiques.



## Organització del cicle formatiu



# 2.1

## Calendari

- Inici del curs acadèmic: 12 setembre de 2022
- Final del curs acadèmic: 2 juny de 2023
- Períodes de vacances de Nadal: del 22 desembre de 2022 al 8 de gener de 2023
- Períodes de vacances de Setmana Santa: del 3 al 10 d'abril de 2023
- Dia festiu: 12 d'octubre 2022 (Festa Nacional d'Espanya)
- Dia festiu: 31 d'octubre 2022 (Festa local)
- Dia festiu: 1 de novembre 2022 (Tots Sants)
- Dia festiu: 6 de desembre 2022 (Dia de la Constitució)
- Dia festiu: 7 de desembre 2022 (Lliure disposició de la ciutat de Vic)
- Dia festiu: 8 de desembre 2022 (La Immaculada)
- Dia festiu: 9 de desembre 2022 (Lliure disposició de la ciutat de Vic)
- Dia festiu: 20 de febrer 2023 (Lliure disposició de la ciutat de Vic)
- Dia festiu: 17 de març 2023 (Lliure disposició de la ciutat de Vic)
- Dia festiu: 1 de maig 2023 (Festa del Treball)
- Dia festiu: 2 de maig 2023 (Lliure disposició de la ciutat de Vic)
- Dia festiu: 2 de juny 2023 (Lliure disposició de la ciutat de Vic)
- Període d'examens convocatòria extraordinària: del 12 al 16 de juny 2023

# 2.1

S2

			1	2	3	4			
5	6	7	8	9	10	11			
12	13	14	15	16	17	18			
19	20	21	22	23	24	25			
26	27	28	29	30					

O2

						1	2		
3	4	5	6	7	8	9			
10	11	12	13	14	15	16			
17	18	19	20	21	22	23			
24	25	26	27	28	29	30			
31									

N2

	1	2	3	4	5	6			
7	8	9	10	11	12	13			
14	15	16	17	18	19	20			
21	22	23	24	25	26	27			
28	29	30							

D2

			1	2	3	4			
5	6	7	8	9	10	11			
12	13	14	15	16	17	18			
19	20	21	22	23	24	25			
26	27	28	29	30	31				

G3

							1		
2	3	4	5	6	7	8			
9	10	11	12	13	14	15			
16	17	18	19	20	21	22			
23	24	25	26	27	28	29			
30	31								

F3

			1	2	3	4	5		
6	7	8	9	10	11	12			
13	14	15	16	17	18	19			
20	21	22	23	24	25	26			
27	28								

M3

			1	2	3	4	5		
6	7	8	9	10	11	12			
13	14	15	16	17	18	19			
20	21	22	23	24	25	26			
27	28	29	30	31					

A3

						1	2		
3	4	5	6	7	8	9			
10	11	12	13	14	15	16			
17	18	19	20	21	22	23			
24	25	26	27	28	29	30			

M3

1	2	3	4	5	6	7			
8	9	10	11	12	13	14			
15	16	17	18	19	20	21			
22	23	24	25	26	27	28			
29	30	31							

J3

			1	2	3	4			
5	6	7	8	9	10	11			
12	13	14	15	16	17	18			
19	20	21	22	23	24	25			
26	27	28	29	30					

J3

						1	2		
3	4	5	6	7	8	9			
10	11	12	13	14	15	16			
17	18	19	20	21	22	23			
24	25	26	27	28	29	30			
31									

A3

			1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13			
14	15	16	17	18	19	20			
21	22	23	24	25	26	27			
28	29	30	31						



# 2.2

## Distribució dels crèdits

### Primer curs

		Hores
C2	Alimentació equilibrada	280 h
C5	Microbiologia i higiene alimentària	210 h
C7	Fisiopatologia aplicada a la dietètica	245 h
C8	Relació en l'àmbit de treball	70 h
C9	Formació i orientació laboral	70 h
		<b>875 h</b>

### Segon curs

		Hores
C1	Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica	64 h
C3	Dietoteràpia	224 h
C4	Control alimentari	192 h
C6	Educació sanitària i promoció	96 h
C11	Síntesi	128 h
		<b>704 h</b>

# 2.3

## Horari classes i professorat

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
8.30 a 9.30 h	C2	C8	C7	C9	C5
9.30 a 10.30 h	C2	C8	C7	C9	C5
10.30 a 11.00 h					
11.00 a 12.00 h	C2	C5	C7	C2	C5
12.00 a 13.00 h	C7	C5	C2	C2	C7
13.00 a 13.10 h					
13.10 a 14.10 h	C7	C5	C2	C2	C7

C2	Alimentació equilibrada	Mònica Baró Tort
C5	Microbiologia i higiene alimentària	Laia Solà Garcia
C7	Fisiopatologia aplicada a la dietètica	Meritxell Bansell Roca Mònica Baró Tort
C8	Relació en l'àmbit de treball	Núria Escalé Puigoriol
C9	Formació i orientació laboral	Núria Escalé Puigoriol

Coordinació del **CFGS**: Monica Baró i Tort (formacio@seminarivic.cat)



# D3



## Avaluació del cicle formatiu



### Criteris d'avaluació

- Els criteris d'avaluació de cadascun dels Crèdits que configuren el currículum acadèmic els establirà el/la professor/a titular d'aquella matèria i seran comunicats a l'alumnat a l'inici de curs.
- La qualificació per cada assignatura es fixarà en base a totes les activitats, exercicis i proves realitzades al llarg del Cicle Formatiu. També es consideraran aspectes com l'actitud o l'adequació de la indumentària i del material propi de cada activitat.
- Les puntuacions obtingudes als diferents controls parcials poden tenir un caràcter merament orientatiu o bé poden suposar l'eliminació de matèria de cara a l'examen de final d'avaluació (a criteri del professorat).
- L'avaluació de l'aprenentatge dels alumnes del cicle formatiu és continuada:



# 3.1

a l'inici del curs, el professorat, coordinat pel tutor, informarà l'alumnat dels continguts del currículum formatiu, l'estructura dels crèdits, els objectius generals del cicle i els objectius terminals de cada crèdit, així com dels criteris generals d'avaluació, promoció de curs, recuperació i superació del cicle.

- L'aplicació del procés d'avaluació continuada requereix, per part de l'alumnat: l'assistència regular a les classes i el seguiment i compliment de les activitats dels diferents crèdits/mòduls.
- Per a poder aprovar la unitat didàctica s'haurà d'obtenir una qualificació igual o superior a 5.
- Els crèdits superats mantenen la qualificació. No es pot aplicar cap mesura que possibiliti la modificació d'una qualificació positiva atorgada, és a dir, ni es poden repetir crèdits ja superats per millorar-ne les qualificacions, ni es poden establir fórmules (presentació a les convocatòries extraordinàries ni d'altres) per incrementar-ne la qualificació positiva.
- La convocatòria extraordinària s'aprovarà amb la nota màxima d'un 5.
- L'assistència a classe i el seguiment i l'atenció de l'alumne/a són elements indispensables a l'hora de determinar-ne la seva progressió.
- Com a programa presencial, únicament s'avaluaran aquelles assignatures en les que l'alumne/a pugui acreditar un mínim d'assistència a les classes igual o superior al 80% per trimestre. Per tant, les absències no podran superar el 20% de les hores lectives. Les faltes justificades no constaran dins d'aquest 20%. En cas contrari, l'assignatura rebrà la qualificació de NP (No Presentat) i l'alumne/a s'haurà d'examinar en la convocatòria extraordinària del mes de juny. El justificant de l'absència es pot presentar fins a 7 dies posteriors a la falta d'assistència. Els treballs, tasques, proves —orals i escrites— s'hauran de realitzar en la data que el professorat assigni. En el cas que l'absència estigui del tot justificada es buscarà nova data per fer-la.

# 3.1

- Les classes començaran amb puntualitat. Durant els primers 15 minuts, si el/la professor/a ho considera oportú, l'alumne/a podrà entrar.
- L'actitud de l'alumnat s'avaluarà a partir d'uns criteris establerts pel conjunt del professorat i comuns a totes les assignatures. Aquests criteris estan orientats principalment a les sessions pràctiques i són els següents: actitud activa, col·laborar amb la sessió, ajudar als companys/es, mostrar respecte, actitud del professional, material i vestimenta i comportament general.

\*\*En cas que les actituds no siguin les esperades es prendran les mesures corresponents.



# 3.2

## Convalidacions

En cas de que l'alumnat consideri necessari convalidar algun estudi, ha de presentar per escrit la sol·licitud de l'assignatura que vol convalidar i adjuntar-hi els certificats acadèmics acreditatius amb la qualificació, número de crèdits i programa de l'assignatura cursada que vol convalidar.

La coordinació del cicle valorarà la situació corresponent i donarà una resposta abans de finalitzar el mes d'octubre del curs matriculat. Mentre no estigui resolta i atorgada la convalidació, l'alumnat ha d'assistir a classe i fer les proves d'avaluació corresponents. La resposta a la sol·licitud serà entregada a l'alumne/a per escrit.

## Formació pràctica en centres de treball



# 4.1

## Formació pràctica en centres de treball (FCT)

### Objectius de la FCT

- Orientar a l'alumne/a perquè pugui tenir un coneixement més clar de les còpies capacitats i interessos propis.
- Facilitar la inserció i la qualificació professional dins del món del treball.
- Fer un aprenentatge dels coneixements i tecnologies actuals en un ambient real de treball d'empresa o institució.
- Adquisició de nous coneixements professionals.
- Desenvolupar, en el context laboral, els coneixements curriculars apresos.
- Comprensió i participació en el procés productiu i/o tasques de serveis.
- Adquisició d'hàbits de relacions humanes a l'empresa.



### Responsabilitats de l'alumnat

- L'alumnat no té en cap cas vinculació o relació laboral amb l'empresa.
- L'alumnat no ha de percebre cap quantitat econòmica de l'empresa en concepte de retribució per la realització de l'FCT
- L'alumnat està obligat a:
  - Assistir a les pràctiques acordades, complir l'horari establert i informar de els activitats diàries realitzades d'entre els previstes en el pla d'activitats.
  - Emplenar el quadern telemàtic de pràctiques.
  - Respectar les normes i la política de protecció de dades i de confidencialitat i la imatge corporativa establerta per l'empresa.
  - Respectar la legislació aplicable en matèria de prevenció de riscos laborals.

### Condicions per cursar la FCT

A fi de poder estar en condicions d'iniciar les pràctiques en empreses, els alumnes hauran de complir els següents requisits, en el moment de reserva de plaça:

- Haver formalitzat la matrícula oficial.
- Lliurar la documentació pertinent (fotocòpia del carnet de vacunacions actualitzat, DNI o NIE, targeta sanitària, i sol·licitud d'exempció si es vol sol·licitar).
- En cas d'alumnes menors d'edat, els pares/tutors hauran de signar un document d'autorització per a la realització de la FCT.
- L'equip docent assignarà una plaça de pràctiques d'acord amb els criteris de l'empresa i les característiques de l'alumnat.
- En el cas que l'alumne/a renunciï a la plaça que se li ha ofert, no s'assegura que li pugui ser assignada una altra plaça en el mateix període de pràctiques.



# 4.1

## Seguiment i avaluació de la FCT

La supervisió i el seguiment de l'alumnat en formació de centres de treball el farà el/la tutor/a de FCT. A més, en cada empresa l'alumnat té assignat un tutor d'empresa què en funció del pla d'activitats pactat, assigna, segueix i valora les activitats a realitzar.

El tutor de FCT és la persona de referència de l'alumnat per comunicar disconformitats o queixes importants en el desenvolupament de la FCT. En cap cas les ha de plantejar al tutor d'empresa.

Les empreses controlen diàriament l'assistència, la puntualitat i la tasca realitzada. Des de l'institut, tanmateix, es controla periòdicament la realització de les pràctiques gràcies a la relació que es manté amb els centres laborals. Per a facilitar el seguiment, cada professor-tutor de pràctiques, en les hores de tutoria, atindrà els problemes puntuals que presentin els alumnes.

## Extinció del conveni

L'equip docent del cicle formatiu, a proposta del tutor/a, pot proposar a la direcció del centre l'extinció del conveni de pràctiques amb l'entitat o empresa col·laboradora. La proposta d'extinció pot fonamentar-se, per part de l'alumnat, en comportaments o actituds inadequats o en capacitats notòriament no idònies que, per la seva permanència o intensitat, impedeixin o dificultin el normal desenvolupament de la formació pràctica, i, per part de l'empresa, pot fonamentar-se en l'incompliment de les condicions que assegurin el caràcter formatiu de l'FCT o de les normes de seguretat reglamentàries, o per haver estat sancionada per l'autoritat laboral en els sis mesos anteriors.

L'equip docent responsable de la impartició del cicle formatiu, a proposta del tutor/a, pot decidir l'avaluació negativa de la formació pràctica en centres



de treball, tot i que no s'hagués completat el nombre d'hores previstes, o bé diferir la realització de les hores de formació pràctica pendents.

### Exempció total i parcial

L'exempció sempre s'ha de considerar com una excepcionalitat, perquè l'FCT és un mòdul essencial en la formació professional de l'alumnat. L'Exempció de l'FCT, que pot ser total o parcial, es podrà establir per a l'alumnat que acrediti experiència laboral.

### Concurrència i acreditacions d'exempcions

En cas de que l'alumnat consideri necessari convalidar algun estudi s'ha de comunicar al tutor/a per valorar la situació corresponent.



# D5



## Normativa i serveis del centre

### Drets i deures dels alumnes

Els alumnes tenen dret a:

- Rebre la formació humana i acadèmica adequades al seu ple desenvolupament personal.
- A ser respectada la seva llibertat de consciència i les seves conviccions religioses, morals i ideològiques.
- Al respecte i protecció de la seva integritat física i de la seva dignitat personal, com també el de portar a terme la seva activitat acadèmica en condicions de seguretat i higiene.
- A participar en el funcionament i la vida del Centre.
- A manifestar amb llibertat, individualment i col·lectiva, les seves opinions, sempre amb el degut respecte al professorat i a companys/es.
- A gaudir d'una orientació escolar i professional que asseguri la seva llibertat de decisió d'acord amb les seves aptituds i coneixements.

Els alumnes tenen el deure de:

- Respectar l'exercici dels drets i llibertats de totes les persones del Centre.
- Respectar la llibertat de consciència i les conviccions religioses, morals i ideològiques, com també la dignitat, la integritat i la intimitat de totes els membres de la comunitat educativa.
- No discriminar ningú per raó de naixement, raça, sexe o qualsevol altra circumstància personal o social.
- Participar i col·laborar activament per tal d'afavorir l'exercici de l'ensenyament, de l'aprenentatge i de la convivència.
- Assistir a classe i participar en les activitats escolars, realitzar les tasques encomanades i respectar el calendari escolar i l'horari establerts.
- Complir les decisions del professorat en general, sense perjudici que es puguin impugnar quan es consideri que lesionen els seus drets.
- Respectar les normes de convivència del Centre.



# 5.2

## Assistència, entrades i sortides del centre

- L'assistència dels alumnes al Centre és obligatòria. El professorat passarà llista i anotarà les absències en un full de control d'assistència setmanal.
- Les activitats complementàries que s'organitzen des de les diferents matèries, com les sortides, xerrades, entre altres són d'assistència obligatòria. S'informarà a l'alumnat de la previsió de sortides i activitats al llarg del curs.
- Les faltes d'assistència s'hauran de justificar al moment de reincorporar-se a les classes.
- S'ha de ser puntual a les entrades i sortides de l'aula.
- El/La professor/a tutor/a és el/la responsable de comprovar les justificacions de les absències o retards dels alumnes i donar-hi validesa. També és el/la responsable d'informar la direcció del Centre sobre aquestes absències o retards per tal que s'adoptin les mesures oportunes.
- Únicament tindran la consideració de faltes justificades aquelles que per motius de força major impedeixin l'assistència a classe de l'alumnat: malaltia personal, malaltia greu o mort d'un familiar directe, assistència a actes d'obligat compliment, retards justificats pel mal funcionament dels transports públics o el mal estat de les carreteres, situacions d'excepcionalitat meteorològica, etc.



### Serveis i beneficis

El Cicle Formatiu de Grau Superior en Dietètica es porta a terme al SEMINARI VIC, un edifici amb altres serveis que com a alumnat permet gaudir d'uns beneficis per a totes i tots:

- Servei de pàrquing: bonificació mensual.
- Servei de restauració: menú dinar de dilluns a divendres amb preu bonificat.
- Servei de Biblioteca/aula d'estudi: de dilluns a dijous de 4 a 8 de la tarda.
- Servei de copisteria: fotocòpies, impressió i enquadernació. Preus bonificats i servei 24h/360 dies.
- Servei de taquilla individual: abonament curs

A cada estudiant, se li lliurarà a l'inici del curs, un carnet d'identificació que serà personal i intransferible i que caldrà que ensenyi si se li demana als serveis que l'edifici ofereix



# 5.3

## Preus

Aparcament*	Abonament mensual bonificat	27 euros
Cafeteria	Menú dinar bonificat	11 euros
Taquilla*	Abonament curs (fiança 5 euros)	5 euros
Copisteria*	Fotocòpies A4 blanc/negre	0,05 euros
Copisteria*	Fotocòpies A4 color	0,15 euros

\*Contractació i condicions a la recepció de l'edifici.





seminarivic.cat

## Seminari /Vic

---

- Grau mitjà salvament i socorrisme
- Grau mitjà guia en el medi natural i de temps de lleure
- **Grau superior dietètica**
- Grau superior ensenyament i animació socioesportiva
- Grau superior allotjaments turístics
- Grau superior tècniques d'actuació teatral
- Ensenyament esportiu bàsquetbol
- Ensenyament esportiu futbol