

CFGS D

Dietètica

2627

Sanitat

Hola!

Seminari Vic, edifici del saber

El Seminari de Vic és hereu d'una llarga tradició formativa, arrelada al bisbat de Vic de forma continuada des de l'any 1749. Durant més de 275 anys ha estat al servei de la formació de generacions de joves d'arreu del territori.

Durant els s. XVIII i XIX, el Seminari es va convertir en el principal, i en alguns moments, únic espai de formació dels nois de la ciutat, de la comarca i de molts joves provinents de les parròquies de la diòcesi.

A mitjan segle XIX, va superar els 1.200 estudiants. El Seminari acollia nois d'edats ben diverses que realitzaven estudis de primeres lletres, de gramàtica, de filosofia i, finalment, de teologia. La imatge irreplicable de l'abundor d'estudiants vestits amb capa i barret va donar peu a la coneguda tradició de l'Estudiant de Vic, format per uns joves que vivien en cases particulars de la ciutat i escampats per les masies de la Plana.

Va ser a les aules del Seminari que es formaren joves que van tenir una gran transcendència vital en la societat i en la història, la cultura i la llengua del nostre poble. Jacint Verdaguer i Santaló, Jaume Collell i Bancells, Antoni M. Claret Clarà, Jaume Balmes i Urpià, Marià Puigllat i Amigó, Martí Genís i Aguilà, són una mostra selecta de la munió de persones que han viscut i projectat la seva vida tenint el Seminari com a punt inicial i vital de la seva formació.

L'actual edifici del Seminari, inaugurat el 1949, i després d'anys de transformacions i canvis, continua sent un espai formatiu obert a entitats i persones que creuen en la formació com a peça clau del canvi i la millora en la nostra societat. Des de la darrera dècada s'ha apostat per la formació professional de cicles formatius de la família d'Activitats físiques i esportives i de la família de Sanitat.





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.



1.2

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.



1.4

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 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. 2+3 cursos).



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 característi-

1.5

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



1.5

- 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 mostrejat 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: 14 setembre 2026
- Final del curs acadèmic 1r curs: 28 de maig 2027
- Final del curs acadèmic 2n curs: 13 de maig 2027
- Períodes de vacances de Nadal: del 22 desembre 2026 al 7 de gener 2027
- Períodes de vacances de Setmana Santa: del 22 al 29 de març 2027
- Dia festiu: 12 d'octubre 2026
- Dia festiu: 2 de novembre 2026 (Lliure disposició de la ciutat de Vic)
- Dia festiu: 7 de desembre 2026 (Lliure disposició de la ciutat de Vic)
- Dia festiu: 8 de desembre 2026 (La Immaculada)
- Dia festiu: 8 de febrer 2027 (Lliure disposició de la ciutat de Vic)
- Dia festiu: 30 d'abril 2027 (Lliure disposició de la ciutat de Vic)
- Dia festiu: 14 de maig 2027 (Lliure disposició de la ciutat de Vic)
- Dia festiu: 17 de maig 2027 (Festa local)
- Exàmens finals de 1r curs: 26, 27 i 28 de maig de 2027
- Exàmens finals de 2n curs: 5, 6 i 7 de maig de 2027
- Exàmens convocatòria extraordinària de 1r curs: del 7 a l'11 de juny de 2027
- Exàmens convocatòria extraordinària de 2n curs: del 18 al 21 de maig de 2027

2.1

S6

	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				

O6

			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	

N6

							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							

D6

	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			

G7

G7				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

F7

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

M7

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				

A7

			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		

M7

					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						

J7

	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				

J7

			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	

A7

						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 i coordinació

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
C10	Formació pràctica en centres de treball (FCT)	*205 h
		875 h

Segon curs

		Hores
C1	Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica	64 h
C3	Dietoteràpia	240 h
C4	Control alimentari	192 h
C6	Educació sanitària i promoció de la salut	96 h
C10	Formació pràctica en centres de treball (FCT)	*205 h
C11	Síntesi	64 h
C12	Nutrició i Esport	64 h
		704 h

Coordinació del **CFGS**: Mònica Baró i Tort (dietetica@seminarivic.cat)

*C10 Formació pràctica en centres de treball es realitza durant el 1r i 2n curs adaptant-nos a les necessitats de l'alumnat (total 410 hores).

2.3

Horari classes i professorat

	Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres	
	1r	2n	1r	2n	1r	2n	1r	2n	1r	2n
8.30 a 9.30 h	C5	C3	C8	C11	C7	C4	C9	C6	C2	C4
9.30 a 10.30 h	C5	C3	C8	C11	C7	C4	C9	C6	C2	C4
11.00 a 12.00 h	C7	**	C5	C3	C7	C4	C2	C6	C2	C4
12.00 a 13.00 h	C7		C5	C3	C2	C3	C2	C1	C7	C12
13.10 a 14.10 h	C7		C5	C3	C2	C3	C2	C1	**	C12
14.10 a 15.10 h			C5							

**Tutoria

C1	Organització i gestió de l'àrea de treball assignada en la unitat/gabinet de dietètica	Núria Escalé Puigoriol
C2	Alimentació equilibrada	Mònica Baró Tort
C3	Dietoteràpia	Meritxell Bansell Roca / Marta Alíer Padrós
C4	Control alimentari	Joana Cunill Febrer
C5	Microbiologia i higiene alimentària	Laia Solà Garcia / Joana Cunill Febrer
C6	Educació sanitària i promoció de la salut	Marta Alíer Padrós
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
C10	Formació pràctica en centres de treball	Mònica Baró Tort
C11	Síntesi	Laia Solà Garcia
C12	Nutrició i Esport	Joana Cunill Febrer





Avaluació del cicle formatiu

3.1

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).



3.1

- L'avaluació de l'aprenentatge dels alumnes del cicle formatiu és continuada: 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.
- 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. Si no es supera aquest 80%, l'assignatura rebrà la qualificació de NP (No Presentat) i l'alumne/a s'haurà d'examinar en la convocatòria extraordinària.
- Matricula d'honor: l'alumnat que hagi obtingut una qualificació total igual o superior a 9. És una distinció especial i voluntària per part del professorat amb un límit d'una matrícula d'honor per cada 20 alumnes matriculats. La matrícula d'honor consta a l'expedient acadèmic i pot donar dret a l'exempció total o parcial de taxes de matrícula d'estudis oficials superiors.

3.1

- Les classes començaran amb puntualitat. Si l'alumne/a arriba amb retard, aquest/a podrà entrar a classe, però es considerarà no assistència.
- 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.

L'alumne/a que prové d'altres estudis i que disposen de l'aprovació de crèdits comuns amb el CFGS Dietètica, sota la supervisió de la Generalitat de Catalunya i la legislació pertinent, quedaran convalidades; però caldrà efectuar el pagament del 50% de l'assignatura que es convalida juntament amb la resta d'assignatures i la matrícula.

L'alumne/a que procedeix d'un altre centre formatiu (presencial o online) cursant el CFGS Dietètica, és necessari que es matriculi a aquelles pendents de cursar amb la finalitat d'obtenir el certificat final. A nivell econòmic caldrà que dipositi el 100% de l'import de les matèries pendents de realitzar juntament amb l'import de la matrícula.

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 pròpies capacitats i interessos.
- 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.



4.1

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 (DNI o NIE, targeta sanitària, número Seguretat Social, 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 del centre educatiu, 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, atendrà 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 cen-

4.1

tres 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.

Concurrencia i acreditacions d'exempcions

En cas de que l'alumnat consideri necessari convalidar la FCT ho ha de comunicar al tutor/a abans d'acabar el mes de novembre del curs matriculat per valorar la situació corresponent.

Centres col·laboradors del curs 2025-26

Hospital de Granollers	Osonament	CAP El Remei
Nutrigir	Enso Ferments	Liquats Vegetals
Bon Preu	Embotits Monells	Emlife
GrillCo	Granja Armengol	Comercial CBG S.A
Mafriges	Frigorífics Ferrer	Consulta Meritxell Bansell
Hospital de Mollet (ARAMARK)	Santa Creu (SERHS)	Residència El Nadal (SERHS)
Residència i Centre de Dia Fundació Gallifa (SERHS)	Hospital Sant Jaume de Manlleu (BORIS 45)	Hospital Universitari de Vic (BORIS 45)
Hospital de Campdevàrol (BORIS 45)		





Normativa i serveis del centre

5.1

Drets i deures de l'alumnat

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 assegurï 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, 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.
- 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 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.



5.3

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 durant el curs escolar.
- Servei de gimnàs: de dilluns a divendres durant el curs escolar.
- 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	35 euros
Restaurant	Menú dinar bonificat	15% descompte del PVP
Taquilla*	Abonament curs (fiança 5 euros)	5 euros
Copisteria*	Fotocòpies A4 blanc/negre	0,07 euros/còpia
Copisteria*	Fotocòpies A4 color	0,17 euros/còpia

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

**Tarifes canviants cada any natural.

Grau mitjà cures auxiliars d'infermeria

Grau mitjà salvament i socorrisme

Grau mitjà guia en el medi natural i de temps de lleure

Grau superior en documentació i administració sanitàries

- **Grau superior dietètica**

Grau superior en ensenyament i animació socioesportiva

Ensenyament esportiu en bàsquetbol

Ensenyament esportiu en futbol

Dietètica

