

---

# FP Técnico Superior en Dietética

---

ISBN: 978-84-120469-1-5

Depósito legal: AS-01313-2019

Real Decreto: RD 536/95, BOE 2/06/95

---



## NIVEL

FP Grado Superior.



## DURACIÓN

1600 horas teóricas más 400 de prácticas asignadas por las comunidades autónomas. Se disponen de 24 meses para su realización desde el alta en el servicio.



## REQUISITOS

Bachiller, Universidad >25, Acceso FP Grado Superior.



## CAMPUS VIRTUAL

Campus virtual instalable en la web del centro educativo. Videoclases, temario completo de todas las asignaturas, bancos de preguntas tipo test y ejercicios prácticos resueltos.

## ASIGNATURAS

1. Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de dietética (95 horas)
2. Alimentación equilibrada (320 horas)
3. Dietoterapia (240 horas)
4. Control alimentario (190 horas)
5. Microbiología e higiene alimentaria (240 horas)
6. Educación sanitaria y promoción de la salud (160 horas)
7. Fisiopatología aplicada a la dietética (225 horas)
8. Relaciones en el entorno de trabajo (65 horas)
9. Formación y orientación laboral (65 horas)
10. Proyecto (20 horas)

Como editorial centrada en el mundo digital hemos tratado de utilizar todo aquello que la tecnología puede aportar a un alumno. Por ello todos nuestros cursos disponen de los siguientes recursos:

1. **Contenidos adaptados** a los diferentes dispositivos: esto no solo significa que se puede ver el curso en un móvil o en una tablet. Significa que ninguna visualización supera las 250 palabras, o que el diseño permite leer con el dispositivo en horizontal.
2. Todos nuestros cursos están acompañados de **vídeos** para hacer más fácil e interactivo el estudio.
3. Los exámenes finales constan de sistemas de **bancos de preguntas** para que puedas repetirlos tantas veces como quieras sin repetir las mismas preguntas y respuestas
4. **Material complementario**: fechas de exámenes, material de apoyo al estudio, casos prácticos, tablas de datos, links de interés.
5. **Impresión**: como sabemos que el papel sigue siendo importante ofrecemos la posibilidad de descargar los temarios en pdf, imprimirlos con la marca de cada centro o dejar que nos encarguemos nosotros de ello y se lo enviemos al alumno a su domicilio.
6. Distribuir formativas en la que los recursos didácticos no tienen **derechos de propiedad** puede causar serios problemas legales al centro formativo por vulnerar el derecho de propiedad intelectual. Todos nuestros contenidos disponen de ISBN, Depósito Legal y Registro de Propiedad Intelectual.

Ofrecemos todas las opciones tecnológicas para que pueda integrar contenidos de Formación Profesional y accesos a su centro formativo:



**Temarios:** SCORM 2004, SCORM 1.2, HTML5, Link directo



**Vídeos:** Canal privado de youtube, MP4



**Test finales:** Formato Aiken, GIFT, Moodle XML y XHTML

También puedes usar nuestra plataforma en la que te lo ponemos realmente fácil.

SOMOS CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Web: <https://www.oposicionesactivat.com>

Correo electrónico: [activatedu18@gmail.com](mailto:activatedu18@gmail.com)

Teléfonos de contacto: 856-097-075 / 685-525-082

---

Atención personalizada en horario de tarde: de 16:00 a 20:00

También puedes enviarnos un correo indicando el horario que mejor te viene para concretar los detalles del servicio.

¡NUESTRO COMPROMISO, TU FUTURO!

