

Ciclo Formativo de Grado Superior

# DIETÉTICA



SORPRENDENTEMENTE  
CERCANA



Linkia FP

Formación Profesional Oficial a Distancia

Ciclo Formativo de Grado Superior

# DIETÉTICA

Título oficial: **Técnico Superior en Dietética**  
Familia profesional: **Sanidad**



## Objetivos profesionales

*Este curso capacita para elaborar dietas adaptadas a personas y colectivos, y controlar la calidad de la alimentación humana, analizar sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales, y programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente.*

Duración del ciclo: **2000 horas**

1230 h. de formación online  
360 h. semipresenciales

## Salidas profesionales

- Dietista
  - Técnico en dietética y nutrición
  - Responsable de alimentación en empresas de servicio de comidas
  - Técnico en higiene de los alimentos en clínicas y hospitales públicos y privados
    - Establecimientos de herbodietética y parafarmacias
    - Empresas de la industria alimentaria y del sector de la herbodietética
  - Consultor en alimentación
  - Educador sanitario



# Programa e Itinerario formativo recomendado

Módulos (M) y Créditos (C)	Horas			2 AÑOS				3 AÑOS					
	virtuales	presenciales	totales	1r año		2º año		1r año		2º año		3r año	
				OCT	FEB	OCT	FEB	OCT	FEB	OCT	FEB		
<b>M01. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA A LA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA</b> C01. Organización y gestión del área de trabajo asignada a la unidad/gabinete de dietética	60 h.		60 h.			✓							✓
<b>M02. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA</b> C02a. Alimentación equilibrada <i>*Incluye apartado de Tendencias dietéticas actuales.</i> C02b. Alimentación equilibrada <i>*Incluye apartado de Tendencias dietéticas actuales.</i>	320 h.		320 h.	✓					✓				
<b>M03. DIETOTERAPIA</b> C03a. Dietoterapia <i>*Incluye apartado de Plantas medicinales</i> C03b. Dietoterapia <i>*Incluye apartado de Plantas medicinales</i>	340 h.		340 h.			✓						✓	
<b>M04. CONTROL ALIMENTARIO</b> C04. Control alimentario	90 h.	90 h.	180 h.			✓	✓		✓	✓			
<b>M05. MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA</b> C05. Microbiología e higiene alimentaria	90 h.	90 h.	180 h.	✓	✓			✓		✓			
<b>M06. EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD</b> C06. Educación Sanitaria y promoción de la salud	90 h.		90 h.			✓			✓				
<b>M07. FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA</b> C07a. Fisiopatología aplicada a la dietética C07b. Fisiopatología aplicada a la dietética	240 h.		240 h.	✓			✓	✓					
<b>M08. RELACIONES EN EL ÁMBITO DE TRABAJO</b> C08. Relaciones en el ámbito de trabajo	60 h.		60 h.	✓				✓					
<b>M09. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL</b> C09. Formación y Orientación Laboral	60 h.		60 h.				✓			✓			
<b>M10. FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (FCT)</b> C10 Formación en Centros de Trabajo (FCT)		410 h.	410 h.			✓	✓					✓	✓
<b>M11. SÍNTESIS</b> C11 Síntesis	60 h.		60 h.				✓						✓
			<b>2000 h. total</b>										



- Esta **propuesta de itinerario** se ha confeccionado suponiendo que el primer semestre sea en el mes de septiembre (SEP). Todos aquellos alumnos que empiecen en el mes de febrero (FEB) deberán seguir el orden de semestres inverso al de la tabla para que coincida con la oferta de módulos.
- El módulo **M11 de Síntesis** se ofrece todos los semestres (ver apartado requisitos).
- La **Formación en Centros de Trabajo (FCT)**, que corresponde a las prácticas en empresas, se ofrece en todos los semestres (ver apartado requisitos).
- Los módulos **M04 y M05 se cursaran semipresencialmente** en el centro adscrito de Linkia FP, Institut FP Sanitària Roger de Llúria.  
Més info en <http://www.rogerdelauria.com/>

**SORPRENDENTEMENTE CERCANA**



## Requisitos

- Para cursar **C02b**: Haber cursado **C02a**
- Para cursar **C07b**: Haber cursado **C07a**
- Para cursar **C03b**: Haber cursado **C03a**
- Para cursar el **C03**: Haber aprobado el **C02** y el **C07**.
- Para cursar el **C04**: Haber aprobado el **C05**.
- Para cursar **Síntesis (M11)** es necesario haber cursado todos los créditos del ciclo formativo o estar cursando los últimos en el mismo semestre (exceptuando módulo de FCT)
- Para matricularse a la **Formación en Centros de Trabajo (FCT)** es necesario tener aprobado como mínimo el 50% de los módulos del ciclo.

## Recomendaciones

- Se recomienda seguir el **itinerario en 2 años** si se tiene una disponibilidad aproximada de **30 horas semanales** para los estudios
- Se recomienda seguir el **itinerario en 3 años** si se tiene una disponibilidad aproximada de **20 horas semanales** para los estudios

## Incorporación de la lengua inglesa en el ciclo

- El **Crédito C09** contendrá recursos y actividades de enseñanza y aprendizaje en inglés

English language

Hi!

Goodbye!



# Metodología

## ¿POR QUÉ Linkia FP?

Somos la primera agrupación de **Centros Oficiales de Formación Profesional** que se unen para poder ofrecer sus Titulaciones Oficiales en modalidad online. La formación online te permitirá **conciliar los estudios** con tus responsabilidades familiares y/o profesionales.

## ¿CÓMO será tu formación?

Tendrás a tu disposición los **materiales necesarios** (libros, guías, multimedia,...) y **clases virtuales en directo** que podrás visualizar en diferido tantas veces como desees. Esto te permitirá realizar las **entregas de actividades** propuestas en la **Evaluación continua** y la preparación de tus exámenes.

## ¿DÓNDE realizarás tu formación?

Podrás conectarte al **Campus** de Linkia FP desde **cualquier lugar** con acceso a internet.

Los **exámenes**, la **Formación Centros de Trabajo (FCT)** y los **talleres** (solo en algunos ciclos) requerirán tu presencialidad.

## ¿QUIÉN estará contigo?

Tendrás un **profesor** que te acompañará en tu proceso formativo a través de distintos canales de comunicación como los **foros**, la **mensajería interna** y los **chats** de las clases en directo.

También podrás contactar con tus **compañer@s** de clase a través de estos canales.

Además, dispondrás de un **servicio de atención al alumno** y de **asesoramiento pedagógico** que te darán soporte siempre que lo necesites

## ¿CUÁNDO realizarás tu formación?

El curso se distribuye en **dos semestres**, el primero empieza en **septiembre** y el segundo en **febrero**.

Podrás conectarte en **cualquier momento**. Tan solo tendrás que tener presente el **calendario de entregas** y los horarios de las **clases en directo**.

## ¿QUÉ lograrás?

**Titulación oficial 100%** reconocida en toda España y en los estados miembros de la Unión Europea.

Desarrollo de tu **carrera profesional**

Más posibilidades de inserción laboral

## Sistema de Evaluación (por semestre)

### 1ª Convocatoria ordinaria

Evaluación Continua Examen



● Sedes exámenes  
(Barcelona, Bilbao, Girona, Granada, La Coruña, Lleida, Madrid, Palma de Mallorca, Sevilla, Tarragona, Tenerife o Valencia.)

### 2ª Convocatoria ordinaria

Examen



● Sedes exámenes  
(Barcelona, Bilbao, Girona, Granada, La Coruña, Lleida, Madrid, Palma de Mallorca, Sevilla, Tarragona, Tenerife o Valencia.)

SORPRENDENTEMENTE CERCANA

## Contacto

 933019890

 [info@linkiafp.es](mailto:info@linkiafp.es)

 [www.linkiafp.es](http://www.linkiafp.es)

