



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Postgrado en Alimentación Hospitalaria + Titulación Universitaria

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Postgrado en Alimentación Hospitalaria + Titulación Universitaria

duración total: 450 horas

horas teleformación: 150 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Este curso en Alimentación Hospitalaria le ofrece una formación especializada en la materia. El ciclo de alimentos, sistemas de control higiénico y microbiológico en la empresa alimentaria junto con los aspectos legislativos correspondientes a los sistemas de restauración de hospitales. También se incluye un capítulo sobre la malnutrición hospitalaria y la valoración del estado nutricional. Este Curso de Dietas hospitalarias, con un marcado énfasis en aspectos aplicados, recoge un proyecto de unificación de menús, que podría aplicarse en un hospital medio de nuestro país, adaptando las características propias de la zona, tipo de hospital, presupuestos, recursos materiales y humanos, entre otros.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conocer los fundamentos de una alimentación hospitalaria.
- Aprender sobre los diferentes tipos de nutrición (artificial, ambulatoria, etc.).
- Estudiar los diferentes tipos de alergias alimentarias y como abordarlas desde la alimentación.
- Aprender a realizar diferentes tipos de dietas hospitalarias adaptadas a las características de los pacientes.

para qué te prepara

Este curso en Alimentación Hospitalaria le prepara para conocer los fundamentos de una alimentación hospitalaria, aprender sobre los diferentes tipos de nutrición (artificial, ambulatoria, etc.), estudiar los diferentes tipos de alergias alimentarias y como abordarlas desde la alimentación y aprender a realizar diferentes tipos de dietas hospitalarias adaptadas a las características de los pacientes.

salidas laborales

Dietética y Nutrición / Alimentación Hospitalaria / Restauración

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Dieta Hospitalaria'
- Manual teórico 'Necesidades Nutricionales y Estudio de los Nutrientes'
- Manual teórico 'Estudio de los Alimentos'

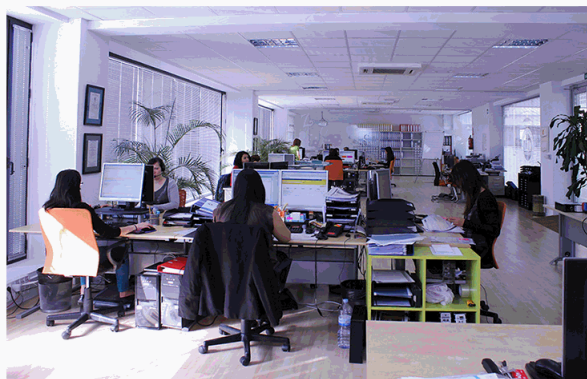


profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

PARTE 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

- 1.Introducción
- 2.Funciones
- 3.Clasificación
- 4.Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

- 1.Introducción
- 2.Clasificación
- 3.Características generales de los minerales
- 4.Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

- 1.Introducción y características del agua
- 2.El agua en el cuerpo humano
- 3.Recomendaciones sobre el consumo de agua
- 4.Trastornos relacionados con el consumo de agua
- 5.Contenido de agua en los alimentos

PARTE 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

- 1.Valor nutritivo de los alimentos
- 2.Clasificación de los alimentos
- 3.Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

- 1.Alimentos de origen vegetal
- 2.Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Introducción
- 2.Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

- 1.Operaciones a temperatura ambiente
- 2.Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Conservación de los alimentos
- 2.Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
- 3.Métodos físicos
- 4.Métodos químicos
- 5.Tecnologías emergentes
- 6.Consejos en la adquisición de alimentos
- 7.Consumo responsable
- 8.Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

- 1.Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
- 2.Ingestas recomendadas
- 3.Etiquetado de los alimentos

PARTE 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

- 1.Definición y generalidades
- 2.Dieta equilibrada

3.Perfil calórico y recomendaciones dietéticas

4.Elaboración de una dieta

5.Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1.Definición y generalidades

2.Entrevista con el paciente

3.Evaluación dietética

4.Evaluación clínica

5.Evaluación antropométrica

6.Evaluación bioquímica

7.Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

1.Introducción

2.Cambios fisiológicos durante el embarazo

3.Necesidades nutricionales en el embarazo

4.Recomendaciones dietéticas en el embarazo

5.Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

1.Cambios fisiológicos durante la lactancia

2.Necesidades nutricionales en la lactancia

3.Recomendaciones dietéticas en la lactancia

4.Medidas higiénicas y consumo de medicamentos

5.Tipos de lactancia

6.Posición para la lactancia

7.Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

1.Cambios fisiológicos

2.Hitos del desarrollo importantes en la nutrición

3.Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)

4.Alimentación complementaria o Beikost

5.Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

1.Cambios fisiológicos

2.Hitos del desarrollo del niño

3 Factores que influyen en la ingestión de alimentos

4.Pirámide nutricional en el niño

5.Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas

6.Ritmos alimentarios durante el día.

7.Aprender a comer

8.Plan semanal de comidas

9.Importancia de una buena nutrición en la edad infantil

10.Obesidad: estrategia NAOS

11.Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir

12.Comedores escolares

13.Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

1.Introducción

2.Cambios fisiológicos

3.Necesidades y recomendaciones nutricionales

4.Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
- 3.Necesidades nutricionales en el envejecimiento
- 4.Aspectos culinarios en la dieta del anciano
- 5.Consejos para la planificación de los menús en ancianos
- 6.Alimentación básica adaptada
- 7.Menopausia

PARTE 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LOS DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DIETÉTICO DE LOS PACIENTES

- 1.Clasificación
- 2.Entrevista dietética
- 3.Evaluación del consumo de alimentos
 - 1.- Pasos para realizar una evaluación dietética
 - 2.- Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
- 4.Historia e indicadores clínicos
 - 1.- Historia clínica
 - 2.- Indicadores clínicos
- 5.Medidas antropométricas
 - 1.- Indicadores antropométricos
 - 2.- Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
- 6.Pruebas bioquímicas
 - 1.- Ventajas de los indicadores bioquímicos
 - 2.- Inconvenientes de los indicadores bioquímicos
 - 3.- Parámetros a valorar
- 7.Determinación de la función inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA DIABETES

- 1.Diabetes Mellitus
- 2.Metabolismo glucídico
 - 1.- Situación postprandial
 - 2.- Situación interdigestiva
- 3.Alteraciones en la producción y liberación de insulina
- 4.Tipos de diabetes
- 5.Sintomatología
- 6.Diagnóstico
- 7.Objetivos del tratamiento
- 8.Intervención nutricional
 - 1.- Hidratos de carbono
 - 2.- Proteínas
 - 3.- Grasa
 - 4.- Vitaminas y minerales
 - 5.- Alcohol
- 9.Hipoglucemia, hiperglucemia y otras complicaciones
- 10.Educación diabetológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA OBESIDAD

- 1.Importancia sociosanitaria de la obesidad
- 2.Obesidad y Síndrome metabólico
 - 1.- Factores causales
 - 2.- Consecuencias o enfermedades asociadas

- 3.- Síndrome metabólico y riesgo cardiovascular
- 4.- Tratamiento del síndrome metabólico
- 3.Determinación y evaluación del paciente obeso
 - 1.- Grado de obesidad
 - 2.- Determinación del grado de obesidad abdominal
 - 3.- Identificación de la persona que debe perder peso
 - 4.- Objetivos realistas
- 4.Reducción de peso
 - 1.- Beneficios de una pérdida de peso moderada
- 5.Tratamiento higiénico-dietético y farmacológico del paciente obeso
 - 1.- Tratamiento dietético
 - 2.- Actividad física
 - 3.- Otras alternativas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA HIPERTENSIÓN ARTERIAL

- 1.Introducción al concepto de hipertensión arterial
 - 1.- Causas de la hipertensión arterial
 - 2.- Manifestaciones clínicas
- 2.Clasificación de la hipertensión arterial
 - 1.- Clasificación según el nivel de la presión arterial
 - 2.- Clasificación según la importancia de las lesiones orgánicas
 - 3.- Clasificación según la etiología
- 3.Fisiopatología de la hipertensión arterial
- 4.Tratamiento no farmacológico
 - 1.- Factores dietéticos implicados
 - 2.- Dietas efectivas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN HIPERLIPEMIAS

- 1.Lipoproteínas
- 2.Dislipemias: clasificación
- 3.Prevalencia
- 4.Sintomatología y criterios diagnósticos
- 5.Terapéutica
- 6.Preguntas de autoevaluación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN OSTEOPOROSIS

- 1.Osteoporosis
- 2.Proceso de formación del hueso
- 3.Clasificación y diagnóstico de la osteoporosis
- 4.Causas principales
- 5.Intervención

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA: ANOREXIA Y BULIMIA NERVIOSA

- 1.Concepto de anorexia nerviosa
 - 1.- Historia
 - 2.- Epidemiología
 - 3.- Etiología
 - 4.- Clínica de la anorexia nerviosa
- 2.Concepto de bulimia nerviosa
 - 1.- Evolución histórica
 - 2.- Epidemiología
 - 3.- Manifestaciones clínicas
- 3.Diferencias entre anorexia y bulimia
- 4.Abordaje clínico y nutricional

- 1.- Historia clínica
- 2.- Tratamiento hospitalario
- 3.- Tratamiento dietético-nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA

- 1.Diferencia entre intolerancia y alergia alimentaria
- 2.Intolerancia a los alimentos
 - 1.- Intolerancia a la lactosa
- 3.Sintomatología de la intolerancia alimentaria
- 4.Diagnóstico
- 5.Tratamiento: dietas de eliminación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA ENFERMEDAD CELÍACA

- 1.La enfermedad celiaca
- 2.Causas de aparición
- 3.Sintomatología
- 4.Diagnóstico
 - 1.- Determinación de marcadores séricos
 - 2.- Estudio genético
 - 3.- Biopsia duodenoyuyenal
- 5.Terapéutica
- 6.Consejos y recomendaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN ONCOLOGÍA

- 1.Cáncer: epidemiología e impacto sociosanitario
- 2.Problemas nutricionales asociados al cáncer
- 3.Etiología
- 4.Evaluación del estado nutricional
 - 1.- Anamnesis
 - 2.- Pruebas de laboratorio
 - 3.- Análisis de función discriminante
 - 4.- Valoración global subjetiva del estado nutricional
 - 5.- Otras pruebas
- 5.Intervenciones dietéticas
 - 1.- Paciente bien nutrido
 - 2.- Paciente con desnutrición moderada-grave
 - 3.- Soporte nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 11. GESTIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS

- 1.La dieta como instrumento terapéutico
- 2.Importancia de la nutrición en estados patológicos
 - 1.- Diagnóstico médico
- 3.Valoración de pacientes enfermos
 - 1.- Valoración del estado nutricional
 - 2.- Cronología de la intervención dietética
- 4.Síntesis

UNIDAD DIDÁCTICA 12. NUTRICIÓN ARTIFICIAL

- 1.Administración del alimento al enfermo: alimentación artificial
- 2.Técnicas de soporte nutricional. Nutrición enteral
 - 1.- Preparación y administración en la nutrición enteral
 - 2.- Complicaciones de la administración de la nutrición enteral
- 3.Nutrición parenteral
 - 1.- Complicaciones y cuidados en la nutrición parenteral

PARTE 5. COACH NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

1. Conceptos: Salud, enfermedad, alimentación y nutrición
2. Conceptos asociados
3. Clasificación de los alimentos
4. Clasificación de los nutrientes
5. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL

1. Conceptos básicos
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

1. La digestión
2. Trastornos digestivos
3. Reguladores de la digestión
4. Hiperpermeabilidad
5. Calorías

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES I

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Necesidades energéticas totales según la FAO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES II

1. Valor energético de los alimentos
2. Tablas de composición de los alimentos
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTO

1. Alimentos de origen animal
2. Alimentos de origen vegetal
3. Otros alimentos
4. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTRODUCCIÓN AL COACHING

1. Definición de coaching
2. Origen del coaching
3. Importancia del coaching. Beneficios del coaching
4. El coaching nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FUNDAMENTOS DEL COACHING

1. Conceptos y aspectos fundamentales
2. El papel del coach
3. La figura del coachee

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL PROCESO DEL COACHING

1. Proceso de coaching
2. Fases del proceso de coaching
3. Importancia de la sesión inicial de coaching
4. Técnicas del proceso de coaching
5. El proceso de cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DEL COACH NUTRICIONAL. LA NUTRICIÓN DEPORTIVA

1. Necesidades nutricionales y energéticas en el deporte
2. Elaboración de dietas para los deportistas
3. Suplementos dietéticos
4. La importancia del coach nutricional en el deporte

