



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Curso Superior en Nutrición Clínica

+ Información Gratis

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

Curso Superior en Nutrición Clínica

duración total: 200 horas

horas teleformación: 100 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

El objetivo prioritario de este Experto en Valoración del estado nutricional de la población es aportar los conocimientos básicos para reconocer una dieta equilibrada ajustada a las distintas situaciones del proceso de la vida de una persona, así como en algunos casos de enfermedad donde la alimentación es fundamental como parte del tratamiento. Además, con la realización de este curso, aprenderá a realizar cálculos básicos para aplicarlos a una dieta individual y personalizada en cuanto a las calorías necesarias en función de las necesidades de cada individuo según el grupo de población al que pertenezca. El equipo docente de INESEM te ayudará, mediante su dilatada experiencia laboral y académica a conseguir estos objetivos.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

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

objetivos

Conocer la relación y la relevancia entre alimentación, hábitos de vida saludable y dieta equilibrada.

Conocer las características y herramientas para una valoración nutricional.

Aprender a calcular el contenido calórica de un menú y ajustarlo para que sea más saludable.

Conocer la importancia de la nutrición en el proceso de enfermedad y que podemos aportar con ella para mejorar o estabilizar la misma.

Aprender a realizar recomendaciones saludables de alimentación en las diferentes etapas de la vida y en diferentes procesos.

para qué te prepara

Este EXPERTO ONLINE en Valoración del Estado Nutricional de la población ofrece la formación básica en nutrición y dietética para conocer las necesidades específicas de cada grupo de población: embarazo, lactancia, infancia, adolescencia y tercera edad, detallando las necesidades y características propias y específicas para cada uno de ellos. El alumno aprenderá los aspectos principales de una dieta para que ésta sea equilibrada.

salidas laborales

Desarrolla tu carrera profesional en el ámbito Educativo, el Sector Sanitario, Dietista-nutricionista en consultorios médicos, Responsable de la elaboración de menús equilibrados en residencias geriátricas, complejos hoteleros, comedores escolares, etc. Te permitirá realizar un evaluación clínica del estado nutricional del paciente en función del colectivo al que pertenezca.

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 'Introducción a la Nutrición Humana y Dietética'
- Manual teórico 'Estudio de las Necesidades Nutricionales en los Diferentes Grupos Poblacionales'
- Manual teórico 'Nutrición Clínica'



+ Información Gratis

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



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

MÓDULO 1.INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

- 1.Bromatología
- 2.La ingestión alimenticia
- 3.La importancia de la nutrición
- 4.Clasificación de los alimentos
- 5.Clasificación de los nutrientes
- 6.La ciencia de la dietética
- 7.¿Qué es una dieta?
- 8.¿Qué es una ración?
- 9.El concepto del dietista-nutricionista
- 10.¿Qué es la salud?
- 11.¿Qué es la enfermedad?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTOS: COMPONENTES ESENCIALES

- 1.Los alimentos y su clasificación
- 2.Los nutrientes y su clasificación
- 3.La pirámide nutricional y las necesidades nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO

- 1.Conceptos fundamentales en dietética y nutrición
- 2.Funcionamiento del aparato digestivo
- 3.El proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES DE LOS ALIMENTOS: NUTRICIÓN Y ENERGÍA

- 1.La transformación celular energética
- 2.¿Cuáles son las unidades de medida de la energía?
- 3.El adulto sano y sus necesidades energéticas
- 4.Los alimentos y su valor calórico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRIENTES ENERGÉTICOS I: HIDRATOS DE CARBONO

- 1.Los hidratos de carbono
- 2.Clasificación de los hidratos de carbono
- 3.¿Qué funciones cumplen los hidratos de carbono?
- 4.Los hidratos de carbono; Metabolismo
- 5.La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRIENTES ENERGÉTICOS II: LÍPIDOS

- 1.Los lípidos: Conceptos y generalidades
- 2.Las funciones de los lípidos
- 3.Los lípidos y su distribución
- 4.Clasificación lipídica
- 5.El metabolismo de los lípidos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRIENTES ENERGÉTICOS III: PROTEÍNAS

- 1.Las proteínas; definición y generalidades
- 2.¿Qué son los aminoácidos?
- 3.Estructura, clasificación y función de las proteínas
- 4.Las proteínas y su metabolismo
- 5.Las proteínas y sus necesidades
- 6.La importancia del valor proteico en los alimentos
- 7.Patologías relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS I: VITAMINAS

- 1.Las vitaminas
- 2.Las vitaminas y sus funciones
- 3.Clasificación vitamínica
- 4.Los complejos vitamínicos y las necesidades reales

UNIDAD DIDÁCTICA 9. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS II: MINERALES

- 1.Los minerales
- 2.Clasificación de los minerales
- 3.Características propias de los minerales
- 4.Los minerales y sus funciones

UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS III: EL AGUA Y SU IMPORTANCIA NUTRICIONAL

- 1.El agua
- 2.Distribución del agua en el cuerpo humano
- 3.Recomendaciones acerca de su consumo
- 4.Alteraciones relacionadas con el consumo de agua
- 5.El agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LAS NECESIDADES NUTRICIONALES EN LOS DIFERENTES GRUPOS POBLACIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETA EQUILIBRADA

- 1.Principios básicos
- 2.Dieta mediterránea: paradigma de la dieta equilibrada
- 3.Macronutrientes y su distribución energética
- 4.Metodología de trabajo en elaboración de dietas
- 5.Errores y creencias más comunes relacionados con la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HERRAMIENTAS PARA LA EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- 1.Clasificación
- 2.Entrevista dietética
- 3.Evaluación del consumo de alimentos
- 4.Historia e indicadores clínicos
- 5.Medidas antropométricas
- 6.Pruebas bioquímicas
- 7.Determinación de la función inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EMBARAZO: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

- 1.Consideraciones generales
- 2.Variabilidad fisiológica en el embarazo
- 3.Aumento de los requerimientos nutricionales
- 4.Consejos nutricionales
- 5.Desórdenes y complicaciones relacionados con el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA MATERNA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

- 1.Variabilidad fisiológica en la mujer lactante
- 2.Requerimientos nutricionales
- 3.Consejos nutricionales en la mujer lactante
- 4.Medidas higiénico-dietéticas
- 5.Lactancia materna Vs Lactancia artificial
- 6.Ergonomía y aspectos prácticos de la lactancia
- 7.Características de las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LACTANTE: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

- 1.Variabilidad fisiológica
- 2.Crecimiento y desarrollo nutricional
- 3.Requerimientos nutricionales del lactante
- 4.Diversificación alimentaria (DA): alimentación de destete
- 5.Aspectos prácticos en la preparación del biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INFANCIA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

- 1.Variabilidad fisiológica
- 2.Crecimiento y desarrollo nutricional
- 3.Determinantes de los hábitos alimenticios en la infancia
- 4.Grupos de alimentos en la alimentación infantil
- 5.Requerimientos nutricionales en la infancia
- 6.Distribución de la toma diaria
- 7.Educación nutricional
- 8.Planificación del menú semanal
- 9.Relación dieta equilibrada - desarrollo infantil: aspectos fundamentales
- 10.Obesidad infantil: Estrategia para la nutrición, actividad física y la prevención de la obesidad
- 11.Situación actual del consumo alimentario infantil
- 12.Menú escolar
- 13.Principios de hábitos saludables en la infancia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ADOLESCENCIA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

- 1.Fundamentos de la nutrición en la adolescencia
- 2.Variabilidad fisiológica: velocidad de crecimiento y modificación de la masa corporal
- 3.Requerimientos nutricionales en la adolescencia
- 4.Principios de hábitos saludables en el adolescente

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TERCERA EDAD: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

- 1.Envejecimiento
- 2.Variabilidad asociada al proceso de envejecimiento
- 3.Requerimientos nutricionales en la tercera edad
- 4.Precauciones en la preparación y planificación de la comida del anciano
- 5.Planificación de menús
- 6.Dificultades en la deglución: Alimentación básica adaptada
- 7.Cambios hormonales en la mujer y su alimentación

MÓDULO 3. NUTRICIÓN CLÍNICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETOTERAPIA: DIETAS TERAPÉUTICAS

- 1.La dieta como instrumento terapéutico
- 2.Importancia de la nutrición en estados patológicos
- 3.Valoración de pacientes enfermos
- 4.Síntesis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MALNUTRICIÓN

- 1.Concepto y grupos de riesgo
- 2.Tipología de la desnutrición
- 3.Manifestaciones patológicas asociadas a la desnutrición
- 4.Alteraciones metabólicas: Síndrome de realimentación
- 5.Conclusiones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETOTERAPIA EN TRASTORNOS DE OBESIDAD

- 1.Importancia sociosanitaria de la obesidad
- 2.Obesidad y síndrome metabólico

- 3.Determinación y evaluación del paciente obeso
- 4.Reducción de peso
- 5.Tratamiento higiénico-dietético y farmacológico del paciente obeso

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETOTERAPIA EN EL PACIENTE DIABÉTICO

- 1.Diabetes Mellitus
- 2.Metabolismo glucídico
- 3.Alteraciones en la producción y liberación de insulina
- 4.Tipos de diabetes
- 5.Sintomatología
- 6.Diagnóstico
- 7.Objetivos del tratamiento
- 8.Intervención nutricional
- 9.Diabetes y el sistema de intercambios
- 10.Hipoglucemia, hiperglucemia y otras complicaciones
- 11.Educación diabetológica
- 12.Recomendaciones dietéticas adicionales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETOTERAPIA EN OSTEOPOROSIS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETOTERAPIA EN DISLIPEMIAS E HIPERLIPIDEMIAS

- 1.Lipoproteínas
- 2.Dislipemias: clasificación
- 3.Prevalencia
- 4.Sintomatología y criterios diagnósticos
- 5.Terapéutica
- 6.Intervención nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETOTERAPIA EN EL PACIENTE ONCOLÓGICO

- 1.Cáncer: epidemiología e impacto sociosanitario
- 2.Problemas nutricionales asociados al cáncer
- 3.Etiología
- 4.Evaluación del estado nutricional
- 5.Intervenciones dietéticas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETOTERAPIA EN LA INSUFICIENCIA RENAL

- 1.Fundamentos anatómicos
- 2.Funcionamiento del riñón
- 3.Alteraciones en la función renal
- 4.Intervención nutricional
- 5.Principios de educación nutricional en el paciente dializado

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETOTERAPIA EN LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 1.Introducción
- 2.Intolerancia alimentaria
- 3.Sintomatología de la intolerancia alimentaria
- 4.Alergia alimentaria
- 5.Sintomatología de la alergia alimentaria
- 6.Diagnóstico
- 7.Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 10. DIETOTERAPIA Y CELIAQUÍA

- 1.La enfermedad celiaca
- 2.Causas de aparición
- 3.Sintomatología
- 4.Diagnóstico
- 5.Terapéutica
- 6.Consejos y recomendaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ALIMENTACIÓN ADAPTADA A NECESIDADES ESPECIALES

- 1.Tipología
- 2.Preparados indicados en pacientes con problemas en la deglución
- 3.Suplementación
- 4.Preparados administrados por vía digestiva
- 5.Nutrición vía sanguínea
- 6.Cuidado y manejo de los accesos nutricionales