



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Especialista en Nutrición y Dietética en los Diferentes Estados Patológicos

+ Información Gratis

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

Especialista en Nutrición y Dietética en los Diferentes Estados Patológicos

duración total: 200 horas

horas teleformación: 100 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Este curso en Nutrición y Dietética en los Diferentes Estados Patológicos le ofrece una formación especializada en la materia. Teniendo en cuenta que un gran porcentaje de enfermedades se pueden corregir o mejorar con la alimentación, el objetivo prioritario de este Experto en Elaboración de dietas en estados patológicos es aportar los conocimientos necesarios para diseñar una dieta equilibrada según las necesidades especiales de partida, ajustada a las distintas patologías, donde la alimentación es fundamental como parte del tratamiento.



+ 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 la importancia de la nutrición en los diferentes estados patológicos.
- Identificar para cada patología su sintomatología, causas y tratamiento.

para qué te prepara

Este curso en Nutrición y Dietética en los Diferentes Estados Patológicos le ofrece la formación necesaria en nutrición y dietética para conocer las necesidades específicas de diversos estados patológicos, detallando las características específicas para cada uno de ellos. El alumnado aprenderá los aspectos principales de cada patología identificando sintomatología, causas y tratamiento, adaptado a cada situación.

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 una evaluación clínica del paciente en función de la patología que padezca para su tratamiento.

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 'Nutrición y Dietética en los Diferentes Estados Patológicos'



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.

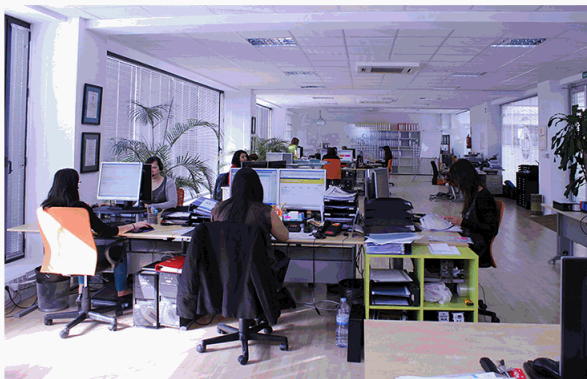
El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

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

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

