INESEM

BUSINESS SCHOOL

Curso Superior en Elaboración de Dietas

+ Información Gratis

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

Curso Superior en Elaboración de Dietas

duración total: 400 horas ***horas teleformación:*** 200 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Cada vez es más demandada la figura profesional sanitaria que tenga los conocimientos idóneos para la elaboración de dietas saludables. La mayoría de enfermedades crónicas de la sociedad actual están inducidas por hábitos de vida poco saludables, donde tiene un peso importante los hábitos alimentarios. Por ese motivo se hace necesario que los profesionales de la salud se formen en este sentido y adquieran los conocimientos necesarios para realizar una intervención dietética segura. Así pues, tras el estudio de este curso, el alumno será capaz de participar en el proceso de mejora de hábitos de vida de la sociedad, aplicando de manera individualizada sus conocimientos en dietética y nutrición.

a quién va dirigido

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

objetivos

-Adquirir los conocimientos necesarios sobre dietética y nutrición para concienciar a la población general sobre su aplicación en la prevención de la mayoría de enfermedades crónicas de los países industrializados.
-Otorgar las herramientas necesarias para conocer las necesidades energéticas y de nutrientes del organismo humano.
- Estudio del valor nutritivo de los diferentes grupos de alimentos.
-Estudiar las necesidades de nutrientes, fuentes y sus recomendaciones.
- Estudio de las diferentes técnicas de manipulación, tratamiento culinario o conservación de los alimentos.
-Aprender a planificar menús equilibrados tanto para individuos como para colectividades.

para qué te prepara

El presente curso pretende establecer las bases (anatómica, fisiológica, bioquímica, bromatológica, etc.) y las herramientas necesarias para la elaboración de una intervención dietética. El alumno aprenderá a elaborar dietas teniendo en cuenta el peso, talla, edad, sexo de los individuos de estudio.

salidas laborales

Dietista-nutricionista en consultorios médicos, responsable de la elaboración de menús equilibrados en residencias geriátricas, complejos hoteleros, comedores escolares, etc.

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 direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — 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 'Grupos de Alimentos: Aproximaciones a su Estudio, Valor Nutricional y Principios de Higie

- Manual teórico 'Elaboración de Dietas en 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 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

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.Guías alimentarias 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

+ Información Gratis

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. GRUPOS DE ALIMENTOS: APROXIMACIONES A SU ESTUDIO VALOR NUTRICIONAL Y PRINCIPIOS DE HIGIENE ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1.El valor nutricional de los alimentos
2.Los alimentos y su clasificación según su origen
3.El origen de los alimentos: animales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS Y SU VALOR NUTRICIONAL

1.El origen de los alimentos: vegetales
2.La familia de las gramíneas y sus derivados
3.Verduras y Hortalizas: Clasificación y composición
4.El consumo de setas y algas
5.Legumbres: estructura y valor nutritivo
6.Las frutas y frutos secos; clasificación
7.Las grasas vegetales: el aceite de oliva
8.Otros alimentos: edulcorantes y fruitivos
9.Café, té y cacao: alimentos estimulantes
10.Los condimentos, las especias y su clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE ALIMENTARIA: FUNDAMENTOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.La cadena alimentaria
2.Condiciones y objetivos a cumplir en la cadena alimentaria
3.Calidad higiénica, nutritiva, sensorial y tecnológica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS CULINARIAS Y SU EFECTO EN EL VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1.Lavado, pelado y troceado de alimentos
2.El proceso de la cocción en alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN LOS ALIMENTOS

1.El proceso de la conservación
2.Métodos de conservación según su naturaleza
3.Métodos físicos de conservación
4.Métodos químicos de conservación
5.Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo, altas presiones hidrostáticas y envasado activo
6.Decálogo del consumidor
7.Recomendaciones para un consumo responsable
8.El origen de los hábitos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN DE DIETAS: INGESTAS RECOMENDADAS Y TABLAS DE COMPOSICIÓN

+ Información Gratis

DE LOS ALIMENTOS. ETIQUETADO NUTRICIONAL

1.Herramientas de estimación nutricional en la población
2.Requerimientos nutricionales
3.Legislación en el etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ELABORACIÓN DE DIETAS EN ESTADOS PATOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETOTERAPIA: DIETAS TERAPÉUTICAS

1.Importancia de la nutrición en estados patológicos
2.Valoración de pacientes enfermos
3.Síntesis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MALNUTRICIÓN

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CAMBIOS ENDOCRINOS ASOCIADOS A LA OBESIDAD

1.Páncreas endocrino
2.Adipocitos
3.Hipófisis
4.Gónadas
5.Glándula suprarrenal
6.Hormonas gastrointestinales
7.Tiroides

UNIDAD DIDÁCTICA 4. METABOLISMO ASOCIADO A LA OBESIDAD

1.El metabolismo
2.Implicación del metabolismo en la obesidad
3.Adaptaciones metabólicas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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 6. ESTRATEGIAS DIETÉTICAS Y PÉRDIDA DE GRASA

1.Cambio de hábitos alimentarios
2.Restricción calórica
3.Ayuno intermitente
4.Dieta cetogénica
5.Actividad física y ejercicios de fuerza

UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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.Hipoglucemia, hiperglucemia y otras complicaciones
10.Educación diabetológica

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETOTERAPIA EN OSTEOPOROSIS

1.Osteoporosis

+ Información Gratis

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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETOTERAPIA EN LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1.Diferencia entre intolerancia y alergia alimentaria
2.La respuesta alérgica
3.Sintomatología de la alergia alimentaria
4.Sintomatología de la intolerancia alimentaria
5.Diagnóstico
6.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

+ Información Gratis