

SANP0005 NUTRICIÓN Y DIETÉTICA - PARTICULAR



250,00 €

El curso SANP0005 Nutrición Y Dietética ofrece formación especializada en el sector de la Nutrición y Dietética. Con este curso SANP0005 Nutrición Y Dietética el alumnado obtendrá el conocimiento necesario sobre las necesidades del organismo de los principales macronutrientes y micronutrientes además de cómo afecta a la salud en exceso. Aprenderán a reconocer las dietas y menús considerando el que más beneficia a cada persona según sus particularidades y situación.

Categorías: [Cursos online](#), [Dietética y Nutrición](#) |

INFORMACIÓN

Duración	110 h
Modalidad	Online

Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y TIPOS DE NUTRIENTES

1. Introducción a la nutrición
2. - Conceptos de alimentación, nutrición y dietética.
3. - Factores que condicionan la elección de los alimentos.
4. - Clasificación de los alimentos: Grupos de alimentos.
5. - Nutrientes.
6. - Leyes básicas de la alimentación.
7. - Requerimientos de energía.
8. Caracterización de las proteínas
9. - Conceptos y clasificación.
10. - Valor nutritivo.
11. - Metabolismo proteico.
12. - Funciones en el organismo.
13. - Efectos de la carencia o el exceso.
14. - Ingestas recomendadas y aportes necesarios.
15. - Situación media en España.
16. - Alimentos que las proporcionan.
17. - Efectos del procesamiento industrial.
18. Caracterización de los lípidos
19. - Conceptos y fuentes.
20. - Funciones en el organismo.
21. - Digestión y absorción de las grasas.
22. - Metabolismo lipídico.
23. - Ingestas recomendadas.

24. - Situación en España.
25. Identificación de los hidratos de carbono
26. - Definición de hidrato de carbono.
27. - Clasificación, estructura y fuentes de los hidratos de carbono.
28. - Funciones de los hidratos de carbono.
29. - Digestión y absorción de los hidratos de carbono.
30. - Metabolismo.
31. - Ingestas recomendadas de hidratos de carbono y situación media en España.
32. - Fibra dietética.
33. Clasificación de las vitaminas
34. - Vitaminas liposolubles.
35. - Vitaminas hidrosolubles.
36. - Otros factores vitamínicos.
37. - Estabilidad de las vitaminas.
38. Clasificación de los minerales
39. - Descripción de macrominerales.
40. - Descripción de oligoelementos.
41. - Pérdidas de minerales por procesado / cocinado / manipulación.
42. Determinación de ingestas recomendadas
43. - Conceptos.
44. - Tablas de ingesta recomendada.
45. - Objetivos nutricionales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETAS RECOMENDADAS SEGÚN NECESIDADES

1. Caracterización de la alimentación en los niños.
2. - Conceptos básicos.
3. - Alimentos en el primer año de vida.
4. - Alimentación en preescolar y escolar.
5. - Alimentación en el adolescente.
6. Adaptación de la alimentación en el periodo de gestión
7. - Conceptos básicos.
8. - Situación actual.
9. - Factores que influyen en el control de peso.
10. - Papel de la alimentación en el control de peso.
11. - Reparto de la ingesta energética.
12. - Pautas dietéticas para seguir en el control de peso.
13. - Tópicos y errores más frecuentes con relación al control de peso.

14. Identificación de la relación entre alimentación y deporte
15. - Trabajo muscular.
16. - Necesidades energéticas y nutritivas cotidianas del deportista.
17. - Alimentación previa a la competición.
18. - Alimentación durante la competición.
19. - Alimentación posterior a la competición
20. Conocimiento de la relación entre nutrición y prevención y control de enfermedades cardiovasculares
21. - Historia y concepto.
22. - Aterosclerosis.
23. - Factores de riesgo.
24. - Factores de riesgo alimentarios.
25. - Pautas recomendadas en la prevención y control de las enfermedades cardiovasculares

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DE LA ALIMENTACIÓN

1. Conocimiento de interacciones nutrientes-fármacos
2. - Desarrollo.
3. - Tipos de interacciones nutrientes-fármacos.
4. - Interacciones en las que se modifica la respuesta al fármaco.
5. - Interacciones en las que se ve comprometida la situación nutricional.
6. - Poblaciones en las que se pueden dar casos de interacciones con mayor frecuencia.
7. Conocimiento de guías en alimentación
8. - Concepto.
9. - Funciones y necesidad.
10. - Historia.
11. - Guías útiles de las dietas adecuadas.
12. - Suplementos.
13. Evaluación nutricional
14. - Factores que influyen en la alimentación.
15. - Directrices dietéticas generales recomendadas.
16. - Valoración nutricional.
17. - Términos que describen el estado nutricional.
18. - Instrumentos utilizados en estudios antropométricos.
19. - Métodos de evaluación del estado nutricional.
20. - Sustancias antinutritivas.
21. Evaluación de encuestas alimentarias
22. - Qué son las encuestas alimentarias.

23. - Encuestas alimentarias a nivel individual.
24. - Cómo seleccionar un método de encuesta alimentaria.
25. - Comparación entre distintos métodos de encuesta alimentaria.
26. Conocimiento de enfermedades asociadas a la nutrición
27. - Factores etiológicos.
28. - Trastornos nutricionales.
29. - Trastornos del sistema digestivo.
30. Manipulación de alimentos, higiene y seguridad
31. - Requisitos de los manipuladores de alimentos.
32. - Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos.
33. - Toxiinfecciones alimentarias.
34. - Normas de higiene alimentaria.
35. Conceptualización de educación nutricional

