

TÉCNICO PROFESIONAL EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD (ONLINE)



436,00 € - 589,00 €

Hoy en día, la inquietud por todo lo que hace referencia a la dietética y la nutrición humana es ya muy elevada y viene justificada por una serie de factores, entre los cuales destacamos una mayor exigencia de calidad de vida en la sociedad occidental contemporánea que se traduce en la búsqueda de una mejor alimentación, más sana y equilibrada. La dieta adecuada para gozar de buena salud, es fruto de la aplicación de conocimientos básicos que demuestran los vínculos existentes entre la ingesta de ciertos alimentos con algunas patologías, como enfermedades cardiovasculares, arterioesclerosis, obesidad, diabetes...etc.

Categorías: [Cursos online](#), [Dietética y Nutrición](#), [Geriatría y Gerontología](#), [Sanidad dietética y nutrición](#) |

INFORMACIÓN

Duración	300 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

MÓDULO 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.

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.

MÓDULO 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.

MÓDULO 3. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.

1. Envejecimiento.
2. Cómo deber ser la alimentación en esta etapa.
3. Cambios psico-biológicos que aparecen con la edad y que afectan a la nutrición.
4. Elementos de una dieta para mayores.
5. Requerimientos energéticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN EN DIABÉTICOS.

1. Definición y detección.
2. Recomendaciones generales.
3. Modelo alimentario para diabéticos.
4. Ejercicio para diabéticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES CORONARIAS.

1. Afecciones coronarias.
2. Insuficiencia cardíaca.
3. Hipertensión.
4. Colesterol y triglicéridos.
5. Arterioesclerosis.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS Y NUTRICIÓN.

1. Osteoporosis: desarrollo y prevención.
2. Recomendaciones dietéticas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OBESIDAD Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.

1. Introducción.
2. Causas de la obesidad.
3. Índice de masa corporal.
4. Complicaciones de la obesidad.
5. Recomendaciones para realizar una dieta saludable.
6. Ejercicio físico.
7. Tratamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS TERAPÉUTICAS EN PATOLOGÍAS PREVALENTES EN EL ANCIANO.

1. Introducción.
2. Dieta controladas en sodio.
3. Dieta en la insuficiencia renal.
4. Dieta en la litiasis de las vías urinarias.
5. Dieta en la obesidad.
6. Dieta en la hiperlipoproteinemias.
7. Dieta en la diabetes.
8. Dietas en las enfermedades del aparato digestivo.
9. Dieta en el paciente oncológico.
10. Nutrición enteral y alimentación por sondas.
11. Nutrición parenteral.
12. Dieta hipocalórica.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN HUMANA EN LA MENOPAUSIA.

1. La menopausia.
2. Requerimientos nutricionales.

