

## TÉCNICO PROFESIONAL EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN (ONLINE)



**436,00 € - 589,00 €**

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

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	300 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN

## **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.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS**

1. Introducción.
2. Funciones.
3. Clasificación.
4. Necesidades reales y complejos vitamínicos.

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. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA**

1. Definición y generalidades.
2. Dieta equilibrada.
3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas.
4. Elaboración de una dieta.
5. Mitos en nutrición y dietética.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL**

1. Definición y generalidades.
2. Entrevista con el paciente.
3. Evaluación dietética.
4. Evaluación clínica.
5. Evaluación antropométrica.
6. Evaluación bioquímica.
7. Evaluación inmunológica.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO**

1. Introducción.
2. Cambios fisiológicos durante el embarazo.
3. Necesidades nutricionales en el embarazo.
4. Recomendaciones dietéticas en el embarazo.
5. Complicaciones más frecuentes en el embarazo.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA**

1. Cambios fisiológicos durante la lactancia.
2. Necesidades nutricionales en la lactancia.
3. Recomendaciones dietéticas en la lactancia.
4. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos.
5. Tipos de lactancia.
6. Posición para la lactancia.
7. Duración y frecuencia en las tomas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE**

1. Cambios fisiológicos.
2. Hitos del desarrollo importantes en la nutrición.
3. Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses).
4. Alimentación complementaria o Beikost.
5. Recomendaciones para preparar el biberón.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA**

1. Cambios fisiológicos.
2. Hitos del desarrollo del niño.
3. Factores que influyen en la ingestión de alimentos.
4. Pirámide nutricional en el niño.
5. Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas.
6. Ritmos alimentarios durante el día.
7. Aprender a comer.
8. Plan semanal de comidas.
9. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil.
10. Obesidad: estrategia NAOS.
11. Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir.

12. Comedores escolares.

13. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA**

1. Introducción.
2. Cambios fisiológicos.
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales.
4. Adolescentes: consejos de una vida saludable.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD**

1. Introducción.
2. Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento.
3. Necesidades nutricionales en el envejecimiento.
4. Aspectos culinarios en la dieta del anciano.
5. Consejos para la planificación de los menús en ancianos.
6. Alimentación básica adaptada.
7. Menopausia.

## **MÓDULO 4. DIETOTERAPIA: PRINCIPALES ENFERMEDADES Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA**

1. Introducción a la dietoterapia.
2. Intervención dietética en casos patológicos.
3. A modo de resumen.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBESIDAD**

1. Introducción.
2. Síndrome metabólico.
3. Atención al paciente con exceso de peso.
4. Pérdida de peso.
5. Técnicas de tratamiento.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES MELLITUS**

1. Concepto de diabetes.

2. Metabolismo de los hidratos de carbono.
3. Fisiopatología de la diabetes.
4. Clasificación de la diabetes.
5. Manifestaciones de la diabetes.
6. Criterios de diagnóstico.
7. Recomendaciones y tratamiento para la diabetes.
8. Tratamiento dietético.
9. Complicaciones de la diabetes.
10. Educación para la diabetes.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS**

1. Concepto de osteoporosis.
2. Fisiología del hueso.
3. Diagnóstico.
4. Etiología.
5. Tratamiento.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL**

1. Clasificación.
2. Alimentación básica adaptada.
3. Suplementos dietéticos.
4. Nutrición enteral.
5. Nutrición parenteral.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANOREXIA NERVIOSA**

1. Concepto de anorexia nerviosa.
2. Historia.
3. Epidemiología.
4. Etiología.
5. Clínica de la anorexia nerviosa.
6. Diagnóstico.
7. Evolución y prevención
8. Tratamiento.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. BULIMIA NERVIOSA**

1. Concepto de bulimia nerviosa.
2. Evolución histórica.
3. Epidemiología.
4. Diagnóstico.
5. Manifestaciones clínicas.
6. Tratamiento.
7. Diferencias entre anorexia y bulimia.

