

TÉCNICO PROFESIONAL EN ELABORACIÓN DE DIETAS / DIETOTERAPIA (ONLINE)



436,00 € - 589,00 €

Formación superior dirigida a profesionales que deseen tener un conocimiento especializado en dietética y nutrición aplicándolos al ámbito de la dietoterapia, capacitando al alumno para elaborar dietas en los distintos estados fisiológicos de la persona.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

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. ELABORACIÓN DE DIETAS. DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Introducción.
2. Dieta equilibrada.
3. Principales relaciones entre energía y nutrientes.
4. Aportes dietéticos recomendados.
5. La dieta mediterránea.
6. Dieta equilibrada comiendo fuera de casa.
7. Mitos en nutrición y dietética.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I

1. Qué son las tablas de composición de alimentos.
2. Tablas de composición de alimentos.
3. Tablas de composición de alimentos. Cereales.
4. Tablas de composición de alimentos. Leguminosas.
5. Tablas de composición de alimentos. Tubérculos y hortalizas.
6. Tablas de composición de alimentos. Frutas.
7. Tablas de composición de alimentos. Frutos secos.

8. Tablas de composición de alimentos. Leche y derivados..
9. Tablas de composición de alimentos. Huevos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

1. Tablas de composición de alimentos.
2. Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios.
3. Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas.
4. Tablas de composición de alimentos. Pescados.
5. Tablas de composición de alimentos. Carne.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS

1. La mujer embarazada.
2. La mujer en el momento de lactancia.
3. La infancia.
4. Necesidades nutricionales en el primer año de vida.
5. Niño preescolar de 1- 3 años de edad.
6. Niños de 4-6 años de edad.
7. Niño escolar de 7- 12 años de edad.
8. La adolescencia.
9. Necesidades y recomendaciones nutricionales.
10. El adulto sano.
11. La mujer con menopausia.
12. El anciano.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta hiposódica.
2. Dieta hipocalórica.

3. Dieta hipercalórica.
4. Dieta y anemia.
5. Dieta baja en azúcar.
6. Dieta para la osteoporosis.
7. Dieta astringente.
8. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común.
9. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar.
10. Dieta laxante.
11. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia.
12. ANEXOS.
13. Dieta hiposódica.
14. Dieta hipocalórica.
15. Dieta hipocalórica I.
16. Dieta hipocalórica II.
17. Ejemplo de dieta hipocalórica III.
18. Dieta baja en azúcar.
19. Dieta astringente moderada.
20. Dieta pobre en grasa.
21. Dieta laxante.
22. Dieta vegetariana.
23. Dieta proteica.
24. Dieta ayurvédica.
25. Dieta durante el embarazo.

