EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Técnico Profesional en Dietética y Nutrición (Acreditado) + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas

+ Información Gratis

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

Técnico Profesional en Dietética y Nutrición (Acreditado) + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas

Técnico Profesional en Dietética y Nutrición (Acreditado) + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas

Duración: 300 horas

Precio: 180 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

+ Información Gratis

Descripción

En la sociedad actual existe un creciente interés por mantener una buena calidad de vida, lo que conlleva una optimización de las estrategias de prevención en salud. A pesar de ello, se prevé que las enfermedades crónicas que azotan los países industrializados sigan aumentando sus tasas de morbilidad y mortalidad en los próximos años. En este contexto se hace imprescindible la diversificación de la rama sanitaria, donde el dietista-nutricionista se está convirtiendo en una figura esencial dentro del equipo interdisciplinar de profesionales sanitarios. Por ello, el Curso de Dietética y Nutrición permite al alumno conocer las bases bioquímicas, fisiológicas, bromatológicas y anatómicas necesarias para abordar una intervención nutricional segura y eficaz.

Además de tratar las diferentes particularidades que se podrán encontrar a la hora de intervenir en adultos sanos o grupos de población especiales, como pueden ser las personas de edad avanzada, adolescentes, niños, lactantes o mujeres en periodo de gestación. Por otro lado, el Curso de Dietética y Nutrición plantea los aspectos diferenciadores a tener en cuenta en algunas de las patologías más comunes, tratando desde el punto de vista de la dietoterapia, como la obesidad, la diabetes, la osteoporosis o la anorexia y bulimia.

+ Información Gratis

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los **cursos Homologados** Además Euroinnova cuenta con más de 10.000 **cursos online**

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:

Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas

A quién va dirigido

El curso de Dietética y Nutrición va dirigido a profesionales del ámbito de las ciencias de la salud que estén interesadas en ampliar conocimientos en el área de la dietética y la nutrición para mejorar sus intervenciones sanitarias. También puede resultar de gran interés para docentes que consideren que puede enriquecer sus clases y seminarios. En definitiva, está dirigido a cualquier persona que lo considere útil tanto para su labor profesional como personal. Así mismo, éste curso le prepara para presentarse a las pruebas libres del Ciclo Formativo del Ministerio de Educación de Técnico en Dietética y Nutrición.

Objetivos

- Concienciar acerca del carácter preventivo que una nutrición óptima tiene sobre la salud.
- Conocer razonadamente las necesidades energéticas y nutritivas del organismo.
- Estudiar los aspectos nutricionales, fuentes e ingestas recomendadas de los distintos nutrientes.
- Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos y enfermedades más comunes sobre las que una intervención nutricional puede mejorar el diagnóstico.
- Presentar la importancia de la educación nutricional como generadora de pautas saludables de alimentación.
- Ofrecer los conocimientos necesarios para participar en la planificación de menús equilibrados en su aporte energético y nutritivo para colectividades.

Para que te prepara

El presente Curso de Dietética y Nutrición, tiene como objetivo prioritario proporcionar una amplia visión del campo de la nutrición humana y la dietética, otorgándole las bases necesarias que le permitan participar en la evaluación, planificación y proposición de una intervención nutricional a personas tanto sanas como enfermas, tratando para ello las necesidades nutricionales de las distintas etapas de la vida y, desde el punto de vista de la dietoterapia, algunas de las enfermedades más comunes.

Salidas laborales

Centros especializados de nutrición. Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Hospitales, Guarderías y Comedores escolares.

+ Información Gratis

Titulación

Doble Titulación Expedida por Euroinnova Business School y Acreditada por APENB (Asociación Española de Naturopatía y Bioterapia)

Titulación Acreditada Por La Asociación Española de Naturopatía y Bioterapia

EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, 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 (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada, a 23 de Abril de 2014

La direccion General

El/La interesado/a

Sello

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en ir leyendo el manual teórico así como ir visionando las distintas lecciones que presenta el CDROM Multimedia, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de evaluación.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de evaluación. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (75% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Dietética y Nutrición - Vol 1 - Necesidades Nutricionales y Estudio de los Alimentos'
- Manual teórico 'Dietética y Nutrición - Vol 2 - Aspectos Dietéticos y Nutricionales en las Distintas Etapas (
- Manual teórico 'Dietética y Nutrición - Vol 3 - Dietoterapia. Enfermedades y Principales Trastornos de la (
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Dietética y Nutrición'

+ Información Gratis

- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Sobre a franquear en destino
- Bolígrafos

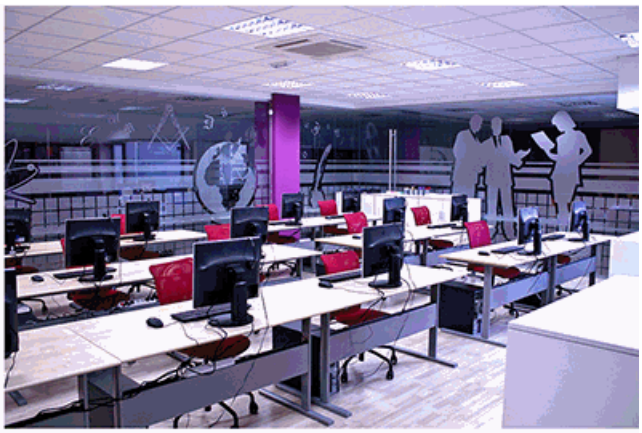
+ Información Gratis

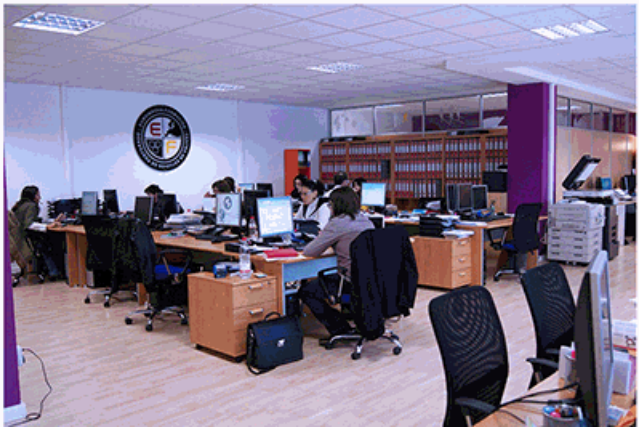
Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental . 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.





+ Información Gratis

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

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.

+ Información Gratis

Programa formativo

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

Concepto de bromatología
Concepto de alimentación
Concepto de nutrición
Concepto de alimento
Concepto de nutriente
Concepto de dietética
Concepto de dieta
Concepto de ración
Concepto de dietista-nutricionista
Concepto de salud
Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

Clasificación de los alimentos
Clasificación de nutrientes
Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

Conceptos básicos
Anatomía y fisiología del aparato digestivo
Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

Transformaciones energéticas celulares
Unidades de medida de la energía
Necesidades energéticas del adulto sano
Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

Definición y generalidades
Clasificación
Funciones
Metabolismo de los hidratos de carbono
La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

Definición y generalidades
Funciones
Distribución

+ Información Gratis

Clasificación
Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

Definición y generalidades
Aminoácidos
Proteínas
Metabolismo de las proteínas
Necesidades de proteínas
Valor proteico de los alimentos
Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

Introducción
Funciones
Clasificación
Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

Introducción
Clasificación
Características generales de los minerales
Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

Introducción y características del agua
El agua en el cuerpo humano
Recomendaciones sobre el consumo de agua
Trastornos relacionados con el consumo de agua
Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

Valor nutritivo de los alimentos
Clasificación de los alimentos
Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

Alimentos de origen vegetal
Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Introducción
Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

Operaciones a temperatura ambiente
Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Conservación de los alimentos
Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos

+ Información Gratis

Métodos físicos
Métodos químicos
Tecnologías emergentes
Consejos en la adquisición de alimentos
Consumo responsable
Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
Ingestas recomendadas
Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

Definición y generalidades
Dieta equilibrada
Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
Elaboración de una dieta
Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

Definición y generalidades
Entrevista con el paciente
Evaluación dietética
Evaluación clínica
Evaluación antropométrica
Evaluación bioquímica
Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

Introducción
Cambios fisiológicos durante el embarazo
Necesidades nutricionales en el embarazo
Recomendaciones dietéticas en el embarazo
Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

Cambios fisiológicos durante la lactancia
Necesidades nutricionales en la lactancia
Recomendaciones dietéticas en la lactancia
Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
Tipos de lactancia
Posición para la lactancia
Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

Cambios fisiológicos
Hitos del desarrollo importantes en la nutrición

+ Información Gratis

Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
Alimentación complementaria o Beikost
Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

Cambios fisiológicos
Hitos del desarrollo del niño
Factores que influyen en la ingestión de alimentos
Pirámide nutricional en el niño
Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
Ritmos alimentarios durante el día.
Aprender a comer
Plan semanal de comidas
Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
Obesidad: estrategia NAOS
Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
Comedores escolares
Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

Introducción
Cambios fisiológicos
Necesidades y recomendaciones nutricionales
Adolescentes: consejos de una vida saludable

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

Introducción
Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
Necesidades nutricionales en el envejecimiento
Aspectos culinarios en la dieta del anciano
Consejos para la planificación de los menús en ancianos
Alimentación básica adaptada
Menopausia

MÓDULO 4. DIETOTERAPIA: PRNCIPALES ENFERMEDADES Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

Introducción a la dietoterapia
Intervención dietética en casos patológicos
A modo de resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBESIDAD

Introducción
Síndrome metabólico
Atención al paciente con exceso de peso
Pérdida de peso
Técnicas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES MELLITUS

+ Información Gratis

Concepto de diabetes
Metabolismo de los hidratos de carbono
Fisiopatología de la diabetes
Clasificación de la diabetes
Manifestaciones de la diabetes
Criterios de diagnóstico
Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
Tratamiento dietético
Complicaciones de la diabetes
Educación para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS

Concepto de osteoporosis
Fisiología del hueso
Diagnóstico
Etiología
Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

Clasificación
Alimentación básica adaptada
Suplementos dietéticos
Nutrición enteral
Nutrición parenteral

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANOREXIA NERVIOSA

Concepto de anorexia nerviosa
Historia
Epidemiología
Etiología
Clínica de la anorexia nerviosa
Diagnóstico
Evolución y prevención
Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BULIMIA NERVIOSA

Concepto de bulimia nerviosa
Evolución histórica
Epidemiología
Diagnóstico
Manifestaciones clínicas
Tratamiento
Diferencias entre anorexia y bulimia

+ Información Gratis

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decicir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Adaptación de dietas, Buena Alimentación, Centros de Dietética y Nutrición, complementos alimenticios, Dietética y nutrición, Dietistas, Elaboración de Dietas, Importancia del agua, Necesidades Nutricionales, Nutrición Humana, Plantas Medicinales, Restauración Colectiva, Sistema Gastrointestinal, Técnico en nutrición