



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Experto en Dietética y Nutrición en la Tercera Edad

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Experto en Dietética y Nutrición en la Tercera Edad

Duración: 180 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

Con estas competencias en dietética y nutrición, aplicadas a la Tercera Edad, podrás encaminar tu futuro profesional hacia el trabajo en Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Hospitales, Residencias de la Tercera Edad, etc.



A quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

Objetivos

Presentar los conceptos básicos de la dietética y la nutrición, aplicados a la tercera edad.
Conocer las necesidades nutricionales específicas de la persona en el momento de la tercera edad.
Ofrecer una visión de las necesidades nutricionales de la persona en diversos estados fisiológicos: diabetes, enfermedades coronarias, osteoporosis, obesidad.
Proporcionar los conocimientos necesarios para elaborar un plan alimentario adecuado a los cambios propios de esta etapa vital

Para que te prepara

Disponer de las competencias necesarias para elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben las personas en el momento de la tercera edad, así como ofrecer los conocimientos necesarios para aquellas personas que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición aplicada a la tercera edad con el fin de perfeccionar su dedicación profesional, al tiempo que garantizar el buen estado general de los ancianos.

Salidas laborales

Trabajar como Auxiliar de Dietista-Nutricionista en consultorios médicos; en la elaboración de menús equilibrados en residencias geriátricas, complejos hoteleros, comedores escolares, etc.

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial 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 (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



Forma de subvención

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

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 leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de ejercicios.

Así mismo podrá visualizar los contenidos del CDROM que se incluyen como material complementario de consulta al curso.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de ejercicios. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% del total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Experto en Dietética y Nutrición en la Tercera Edad'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Dietética y Nutrición'



Profesorado y servicio de tutorías

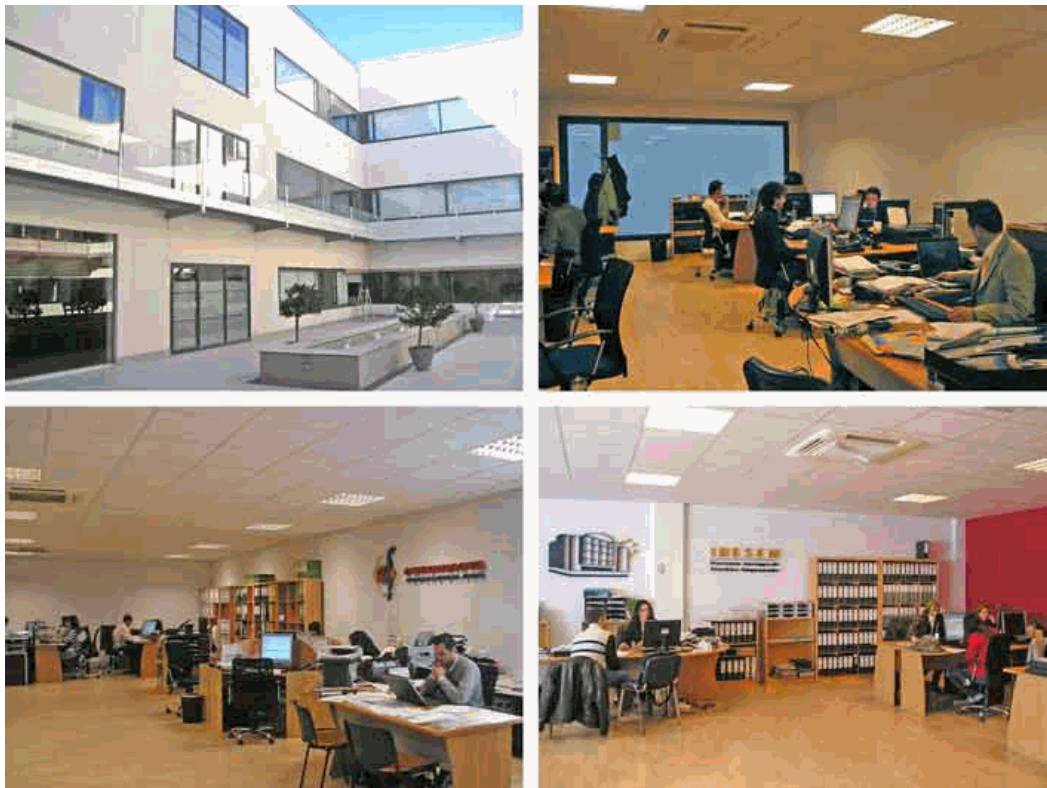
Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia 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 con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

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.

Campus virtual online

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

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.

Programa formativo

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN.

TEMA 1. INTRODUCCIÓN.

Conceptos.

TEMA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Clasificación de los alimentos.

Clasificación de los nutrientes.

Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional.

TEMA 3. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL.

Conceptos básicos.

Fisiología y anatomía del aparato digestivo.

TEMA 4. LA DIGESTIÓN.

Introducción.

Hiperpermeabilidad.

TEMA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES I.

Transformaciones energéticas celulares.

Unidades de medida de la energía.

Necesidades energéticas del adulto sano.

Necesidades energéticas totales según la FAO.

TEMA 6. NECESIDADES NUTRICIONALES II.

Valor energético de los alimentos.

Tablas de composición de los alimentos.

Ley de isodinamia y ley de los mínimos.

MÓDULO 2. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.

TEMA 7. NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.

Envejecimiento.

Cómo deber ser la alimentación en esta etapa.

Cambios psico-biológicos que aparecen con la edad y que afectan a la nutrición.

Elementos de una dieta para mayores.

Requerimientos energéticos.

TEMA 8. NUTRICIÓN EN DIABÉTICOS.

Definición y detección.

Recomendaciones generales.

Modelo alimentario para diabéticos.

Ejercicio para diabéticos.

TEMA 9. ENFERMEDADES CORONARIAS.

Afecciones coronarias.

Insuficiencia cardíaca.

Hipertensión.

Colesterol y triglicéridos.

Arterioesclerosis.

TEMA 10. OSTEOPOROSIS Y NUTRICIÓN.

Osteoporosis: desarrollo y prevención.

Recomendaciones dietéticas.

TEMA 11. OBESIDAD Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.

Introducción.

Causas de la obesidad.

Índice de masa corporal.

Complicaciones de la obesidad.

+ Información Gratis

Recomendaciones para realizar una dieta saludable.

Ejercicio físico.

Tratamiento.

TEMA 12. DIETAS TERAPEÚTICAS EN PATOLOGÍAS PREVALENTES EN EL ANCIANO.

Introducción.

Dieta controladas en sodio.

Dieta en la insuficiencia renal.

Dieta en la litiasis de las vías urinarias.

Dieta en la obesidad.

Dieta en la hiperlipoproteinemias.

Dieta en la diabetes.

Dietas en las enfermedades del aparato digestivo.

Dieta en el paciente oncológico.

Nutrición enteral y alimentación por sondas.

Nutrición parenteral.

Dieta hipocalórica.

TEMA 13. NUTRICIÓN HUMANA EN LA MENOPAUSIA.

La menopausia.

Requerimientos nutricionales.