



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Experto en Elaboración de Dietas / Dietoterapia

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Experto en Elaboración de Dietas / Dietoterapia

Duración: 180 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

Formación dirigida a ofrecer un acercamiento a las bases de la dietética y nutrición, aplicándolos al ámbito de la dietoterapia, capacitando al alumno para elaborar dietas en los distintos estados fisiológicos de la persona.



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 en el ámbito de la dietética y la nutrición, aplicados a la elaboración de dietas.

Conocer las necesidades nutricionales específicas de la persona en las distintas etapas de la vida.

Describir las características de una dieta equilibrada.

Ofrecer los elementos necesarios para realizar la valoración del estado nutricional de una persona.

Presentar modelos de dietas para los distintos estados fisiológicos y patológicos de la persona.

Para que te prepara

El presente curso, tiene como objetivo proporcionar una amplia visión de lo que es la nutrición humana, desmitificando la dietética como un simple régimen alimentario y proporcionando los conocimientos necesarios y actualizados sobre elaboración de planes alimenticios, educación nutricional y alimentación en diferentes etapas de la vida. Por tanto el programa formativo ayudará a disponer de las competencias necesarias para elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben las personas en los distintos estado fisiológicos, así como ofrecer los conocimientos necesarios para aquellas personas que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición aplicada a la dietoterapia con el fin de perfeccionar su dedicación profesional, al tiempo que garantizar el buen estado nutricional de las personas.

Salidas laborales

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

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 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 (60% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Experto en Elaboración de Dietas / Dietoterapia'
- 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. ELABORACIÓN DE DIETAS. DIETOTERAPIA.

TEMA 7. LA DIETA.

Introducción.

Dieta equilibrada.

Principales relaciones entre energía y nutrientes.

Aportes dietéticos recomendados.

La dieta mediterránea.

Dieta equilibrada comiendo fuera de casa.

Mitos en nutrición y dietética.

TEMA 8. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I.

Qué son las tablas de composición de alimentos.

Tablas de composición de alimentos.

TEMA 9. TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II.

Tablas de composición de alimentos.

TEMA 10. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL.

Entrevista con el paciente.

Evaluación dietética.

Evaluación clínica.

Evaluación antropométrica.

Evaluación bioquímica.

Evaluación inmunológica.

TEMA 11. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS.

La mujer embarazada.

La mujer en el momento de lactancia.

La infancia.

La adolescencia.

+ Información Gratis

El adulto sano.

La mujer con menopausia.

El anciano.

TEMA 12. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS.

Dieta hiposódica.

Dieta hipocalórica.

Dieta hipercalórica.

Dieta y anemia.

Dieta baja en azúcar.

Dieta para la osteoporosis.

Dieta astrigente.

Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común.

Dieta pobre en grasa. Protección Biliar.

Dieta laxante.

Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia.

ANEXO 1.

Dieta hiposódica.

Dieta hipocalórica.

Dieta hipocalórica I.

Dieta hipocalórica II.

Ejemplo de dieta hipocalórica III.

Dieta baja en azúcar.

Dieta astrigente moderada.

Dieta pobre en grasa.

Dieta laxante.