



**INESEM**  
Instituto Europeo de  
Estudios Empresariales

## ***Técnico Superior en Elaboración de Dietas/Dietoterapia***

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

# ***Técnico Superior en Elaboración de Dietas/Dietoterapia***

**Duración:** 300 horas

**Precio:** 0 € \*

**Modalidad:** A distancia

\* 100 % bonificable para trabajadores.

## **Descripción**

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.



## ***A quién va dirigido***

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

## ***Objetivos***

Ofrecer un acercamiento a los conceptos principales de la dietética y la nutrición, aplicados a la elaboración de dietas.

Presentar los aspectos nutricionales de las proteínas, lípidos, hidratos de carbono, minerales y vitaminas.

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***

Desde una visión de los conceptos fundamentales de la dietética y la nutrición, 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 estados 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***

Centros Especializados de Dietética y Nutrición. Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Centros de Estética, Gimnasios, Clubes deportivos, Hospitales, Residencias de Mayores, 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 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 'Técnico Superior en Elaboración de Dietas/Dietoterapia -Vol. 1-'
- Manual teórico 'Técnico Superior en Elaboración de Dietas/Dietoterapia -Vol. 2-'
- 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.

#### TEMA 7. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS.

Clasificación de los alimentos.

Alimentos de origen animal.

Alimentos de origen vegetal.

Otros alimentos.

Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional.

### MÓDULO 2. ASPECTOS NUTRICIONALES.

#### TEMA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS.

Definición.

Digestión, absorción y metabolismo.

Química de las proteínas: constitución, clasificación y propiedades.

Raciones dietéticas recomendadas.

Aminoácidos esenciales.

Suplementación y complementación protéica.

Principal fuente de proteínas.

Deficiencia de proteínas.

Exceso de proteínas.

Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo de las proteínas.

#### TEMA 9. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS.

Definición y composición.

Distribución.

Funciones.

Clasificación.

#### TEMA 10. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO.

Generalidades.

Funciones.

Clasificación.

**TEMA 11. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES.**

Introducción.

Clasificación.

Funciones generales de los minerales.

**TEMA 12. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS.**

Introducción.

Funciones.

Clasificación.

Necesidades reales y complementos vitamínicos.

**TEMA 13. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA.**

Introducción.

El agua en el cuerpo humano.

Distribución de agua en el cuerpo humano.

El agua y soluciones acuosas.

Recomendaciones sobre el consumo de agua.

Balance hídrico.

Trastornos relacionados con el consumo de agua.

Contenido de agua en los alimentos.

**TEMA 14. 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 15. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I.**

Qué son las tablas de composición de alimentos.

Tablas de composición de alimentos.

**TEMA 16. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II.**

Tablas de composición de alimentos.

**TEMA 17. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL.**

Entrevista con el paciente.

Evaluación dietética.

Evaluación clínica.

Evaluación antropométrica.

Evaluación bioquímica.

Evaluación inmunológica.

**TEMA 18. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS.**

La mujer embarazada.

La mujer en el momento de lactancia.

La infancia.

La adolescencia.

El adulto sano.

La mujer con menopausia.

El anciano.

**TEMA 19. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS.**

Dieta hiposódica.

Dieta hipocalórica.

Dieta hipercalórica.

Dieta y anemia.

Dieta baja en azúcar.

Dieta para la osteoporosis.

Dieta astringente.

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 astringente moderada.

Dieta pobre en grasa.

Dieta laxante.