



“EXPERTO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN - MODALIDAD ONLINE”

Duración 180 H

1. 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
6. **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**
- 4. MÓDULO 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA**

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

- 1. Definición y generalidades**
- 2. Dieta equilibrada**
- 3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas**
- 4. Elaboración de una dieta**
- 5. Mitos en nutrición y dietética**

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- 1. Definición y generalidades**
- 2. Entrevista con el paciente**
- 3. Evaluación dietética**
- 4. Evaluación clínica**
- 5. Evaluación antropométrica**
- 6. Evaluación bioquímica**
- 7. Evaluación inmunológica**

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

- 1. Introducción**
- 2. Cambios fisiológicos durante el embarazo**
- 3. Necesidades nutricionales en el embarazo**
- 4. Recomendaciones dietéticas en el embarazo**
- 5. Complicaciones más frecuentes en el embarazo**

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

- 1. Cambios fisiológicos durante la lactancia**
- 2. Necesidades nutricionales en la lactancia**
- 3. Recomendaciones dietéticas en la lactancia**

4. **Medidas higiénicas y consumo de medicamentos**
5. **Tipos de lactancia**
6. **Posición para la lactancia**
7. **Duración y frecuencia en las tomas**

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

1. **Cambios fisiológicos**
2. **Hitos del desarrollo importantes en la nutrición**
3. **Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)**
4. **Alimentación complementaria o Beikost**
5. **Recomendaciones para preparar el biberón**

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

1. **Introducción**
2. **Cambios fisiológicos**
3. **Necesidades y recomendaciones nutricionales**
4. **Adolescentes: consejos de una vida saludable**

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

1. **Introducción**

- 2. Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento**
- 3. Necesidades nutricionales en el envejecimiento**
- 4. Aspectos culinarios en la dieta del anciano**
- 5. Consejos para la planificación de los menús en ancianos**
- 6. Alimentación básica adaptada**
- 7. Menopausia**

La formación es totalmente ONLINE te facilitamos algunas claves de acceso, y podrás acceder las 24 horas a la plataforma **Asociacion.aulaempleate.es** En ella están colgados los temas y los exámenes. Tú eres quien lleva el ritmo de aprendizaje. Dispones de tutor para cualquier duda. Puedes ver las calificaciones de tus exámenes en cualquier momento en tu área personal en el apartado de calificaciones. En cuanto a las prácticas: El alumno elige donde quiere hacer prácticas y nosotros contactamos con el centro o empresa para formalizar convenio

Para matricularte debe hacerlo o bien haciendo click sobre el formulario de la web: www.empleatetalavera.es o bien en el whatsapp de dirección 665 67 34 16

PRECIO: 80 EUROS DE FORMA INDIVIDUAL CON PRÁCTICAS (100 HORAS)

PUEDES ACOGERTE A OFERTA DE PACK FORMATIVOS SI SALEN AL MES

(no siempre hay ofertas)

Formas de Pago:

Para personas de las Islas Canarias la única forma de pago es transferencia bancaria, por motivos del IVA. El resto de comunidades cualquier opción es válida.

Te remitimos número de cuenta:

BANKIA: IBAN ES43 2038 5536 3060 0009 3482

Con Tarjeta de crédito a través de la tienda online:

<http://www.empleatetalavera.es/tienda/>

INFORMACIÓN GENERAL:

Todos los cursos de Empléate Talavera tienen tiempo ilimitado por lo que no os va a caducar la matrícula.

Para dudas de temario solo deben de dirigirse al tutor en el whatsapp: 665 67 34 16

Cuando acaben de realizar la parte teórica del curso si tienen derecho a prácticas deberán de realizarlas antes de pedir el diploma, que si le solicitan antes, ya no podrán hacer las prácticas.

Para pedir las prácticas deberán escribir al whatsapp: 677 77 04 82

Por último cuando ya todo este aprobado deberá solicitar el diploma en diplomaseempleate@gmail.com los títulos se envían mediante correo electrónico por lo que se envían el mismo día como mucho dos, deberán especificar el DNI para la correcta recepción.

Las personas que lo quieran en formato papel deberán abonar 10 euros, indicando además su dirección postal en el correo.

Para personas de nuestra misma ciudad podrán venir a por ellos personalmente en C/ marqués de Mirasol nº 19 , Talavera de la Reina

Nota importante: dirigirse a cada departamento correspondiente para lo que necesiten no escriban a todos los departamentos.

Teléfono del centro: 925 71 68 34

Empléate Talavera no hace devoluciones de matrícula, ni cambio de cursos pasados 15 días de recibir formación.