



**EUROINNOVA.ES**  
Líder en Formación a distancia

## ***Técnico Superior en Dietética y Nutrición en la Tercera Edad***

# *Técnico Superior en Dietética y Nutrición en la Tercera Edad*

**Duración:** 300 horas

**Precio:** 180 € \*

**Modalidad:** A distancia

\* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

## **Descripción**

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



## A quién va dirigido

Desempleados, Estudiantes y Profesionales que trabajen en centros de Dietética y Nutrición y servicios de atención a las personas mayores, especialmente Residencias de la Tercera Edad.

## Objetivos

Acercar a los conceptos fundamentales de la dietética y la nutrición, aplicados a la tercera edad. Presentar los aspectos nutricionales de las proteínas, lípidos, hidratos de carbono, minerales y vitaminas.

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 estados patológicos: diabetes, enfermedades coronarias, osteoporosis, obesidad.

Proporcionar los conocimientos necesarios para elaborar un plan alimentario adecuado a los cambios propios de esta etapa vital y dietas terapéuticas en patologías propias de este momento de la vida.

## Para que te prepara

Disponer de las competencias necesarias para elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben las personas en la etapa de la tercera edad, así como proporcionar 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 las personas mayores.

## Salidas laborales

Centros Especializados en Dietética, Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Hospitales, Residencias de la Tercera Edad.

## Titulación

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).



## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

[www.euroinnova.es](http://www.euroinnova.es)

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



## 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 Dietética y Nutrición en la Tercera Edad - Vol. 1'
- Manual teórico 'Técnico Superior en Dietética y Nutrición en la Tercera Edad - 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 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.



## Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, 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.

## 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 proteica.

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.

+ Información Gratis

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.

### **MÓDULO 3. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.**

#### **TEMA 14. NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD**

Envejecimiento.

Cómo debe 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 15. NUTRICIÓN EN DIABÉTICOS.**

Definición y detección.

Recomendaciones generales.

Modelo alimentario para diabéticos.

Ejercicios para diabéticos.

#### **TEMA 16. ENFERMEDADES CORONARIAS.**

Afecciones coronarias.

Insuficiencia cardíaca.

Hipertensión.

Colesterol y triglicéridos.

Arterioesclerosis.

#### **TEMA 17. OSTEOPOROSIS Y NUTRICIÓN.**

Osteoporosis: desarrollo y prevención.

Recomendaciones dietéticas.

#### **TEMA 18. OBESIDAD Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.**

Introducción.

Causas de la obesidad.

Índice de masa corporal.

Complicaciones de la obesidad.

Recomendaciones para realizar una dieta saludable.

Ejercicio físico.

Tratamiento.

**TEMA 19. DIETAS TERAPEÚTICAS EN PATOLOGÍAS PREVALENTES EN EL ANCIANO.**

Introducción.

Causas de la obesidad.

Índice de masa corporal.

Complicaciones de la obesidad.

Recomendaciones para realizar una dieta saludable.

Ejercicio físico.

Tratamiento.

**TEMA 20. NUTRICIÓN HUMANA EN LA MENOPAUSIA.**

La menopausia.

Requerimientos nutricionales.