



EUROINNOVA.ES
Líder en Formación a distancia

Experto en Dietética y Nutrición

Experto en Dietética y Nutrición

Duración: 180 horas

Precio: 150 € *

Modalidad: A distancia

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

Descripción

Formación en la elaboración y adaptación de dietas según cada persona, dando nociones sobre dietas equilibradas, nutrición humana y planes alimenticios, a nivel de experto.



A quién va dirigido

Dirigido a titulados universitarios en la rama sanitaria interesados en encaminar su carrera profesional hacia el desarrollo de una de las profesiones con más futuro: Dietista y Nutricionista. Así como a todos aquellos desempleados, o cualquier otro profesional que desee trabajar como Auxiliar en Centros de Dietética, o que deseen prepararse las pruebas libres para obtener la Titulación Oficial del Ciclo Formativo de Grado Superior de Técnico Superior.

Objetivos

- Proporcionar una amplia visión de lo que es la nutrición humana, así como proporcionar los conocimientos necesarios y actualizados sobre dietética y nutrición.
- Preparar para crear dietas equilibradas, dirigidas a conseguir el peso ideal y una buena salud.
- Adaptación de dietas a las características de cada persona: edad, estado físico.
- Adquirir conocimientos a nivel profesional sobre dietoterapia y alimentos funcionales, complementos alimenticios, plantas medicinales y terapéuticas, etc.

Para que te prepara

Prepárese para trabajar. Realice las pruebas libres del Ciclo Formativo de Grado Superior del Ministerio de Educación y trabaje como Dietista en Centros de Dietética, en Centros de Estética, Dietista en Franquicias de Dietética, etc.; Ayudante de Dietista en consultorios médicos; Responsable de la elaboración de menús equilibrados en colegios, escuelas infantiles, residencias, hoteles, empresas de catering, etc.

Salidas laborales

TRABAJAR COMO DIETISTA-NUTRICIONISTA EN CONSULTORIOS MÉDICOS, RESPONSABLE DE 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 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

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 'Experto en Dietética y Nutrición'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Dietética y Nutrición'



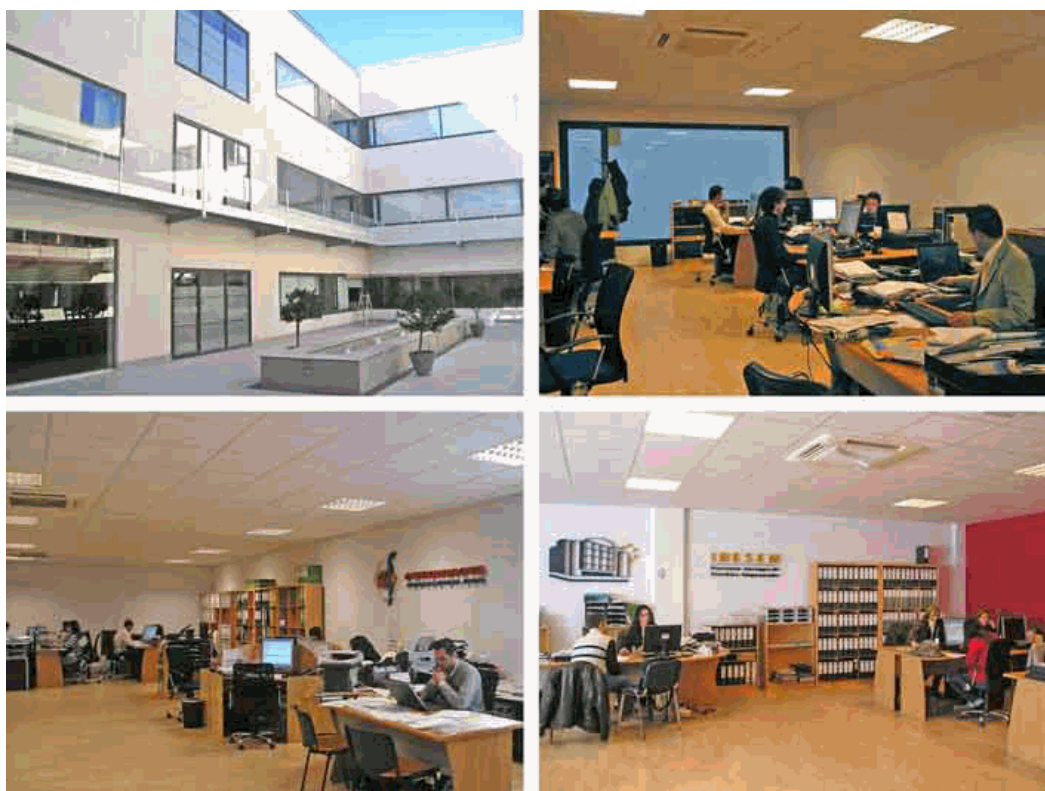
Profesorado y servicio de tutorías

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

TEMA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

Conceptos: salud, enfermedad, alimentación y nutrición.

Conceptos asociados.

Clasificación de los alimentos.

TEMA 2. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL.

Conceptos básicos.

Fisiología y Anatomía del aparato digestivo.

TEMA 3. LA DIGESTIÓN.

La digestión.

Trastornos digestivos.

Reguladores de la digestión.

TEMA 4. LOS NUTRIENTES ENERGÉTICOS.

Proteínas.

Lípidos.

Hidratos de carbono.

TEMA 5. LOS NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS I.

Vitaminas.

Necesidades reales y complementos vitamínicos.

TEMA 6. LOS NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS II.

Introducción.

Minerales.

Recomendaciones generales.

TEMA 7. LOS NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS III.

El agua.

La deshidratación.

Recomendaciones de ingesta de líquidos.

TEMA 8. DIETÉTICA.

Calorías.

Valor energético de los alimentos.

Clasificación de los alimentos.

TEMA 9. LA DIETA EQUILIBRADA.

Dieta equilibrada.

Mitos en nutrición y dietética.

La dieta mediterránea.

Valoración del estado nutricional.

TEMA 10. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA A LO LARGO DEL CICLO VITAL I.

Una buena alimentación es fundamental para el crecimiento sano del bebé.

Nutrición en la infancia.

Nutrición en la adolescencia.

Alimentación en la edad adulta.

TEMA 11. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA A LO LARGO DEL CICLO VITAL II.

Nutrición durante la gestación y la lactancia.

Alimentación en la menopausia.

Alimentación en la tercera edad.

TEMA 12. LA COMPRA MANIPULACIÓN, TRATAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

La compra de alimentos.

Consumo responsable.

La conservación de alimentos en el hogar.

Preparación de alimentos.

Los hábitos alimentarios: origen y cambio.

TEMA 13. ELABORACIÓN DE PLANES ALIMENTARIOS I.

Influencia de los hábitos alimenticios en los estados de salud.

Obesidad.

Hiperlipidemia.

TEMA 14. ELABORAR PLANES ALIMENTARIOS II.

Diabetes Mellitus.

Trastornos gastrointestinales.

TEMA 15. ELABORAR PLANES ALIMENTARIOS III.

Insuficiencia renal.

Enfermedades cardiovasculares.

Hipertensión arterial.

Fibrosis quística.

Alergias e intolerancias.

Nutrición en el anciano.