



EUROINNOVA.ES
Líder en Formación a distancia

***Experto en Elaboración de Dietas /
Dietoterapia***

Experto en Elaboración de Dietas / Dietoterapia

Duración: 180 horas

Precio: 150 € *

Modalidad: A distancia

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

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

Cualquier profesional interesado en trabajar como experto en la elaboración de dietas en franquicias de nutrición, equipos de elaboración de dietas en residencias de mayores, hospitales, equipos deportivos, gimnasios, comedores escolares, etc. Así como cualquier profesional dedicado a este sector que quiera ampliar sus conocimientos. Profesionales de educación, que lo consideren útil para aplicarlo en sus aulas, profesionales de salud mental, y cualquier persona que desee orientar su futuro profesional en esta dirección.

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 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 Elaboración de Dietas / Dietoterapia'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Dietética y Nutrición'



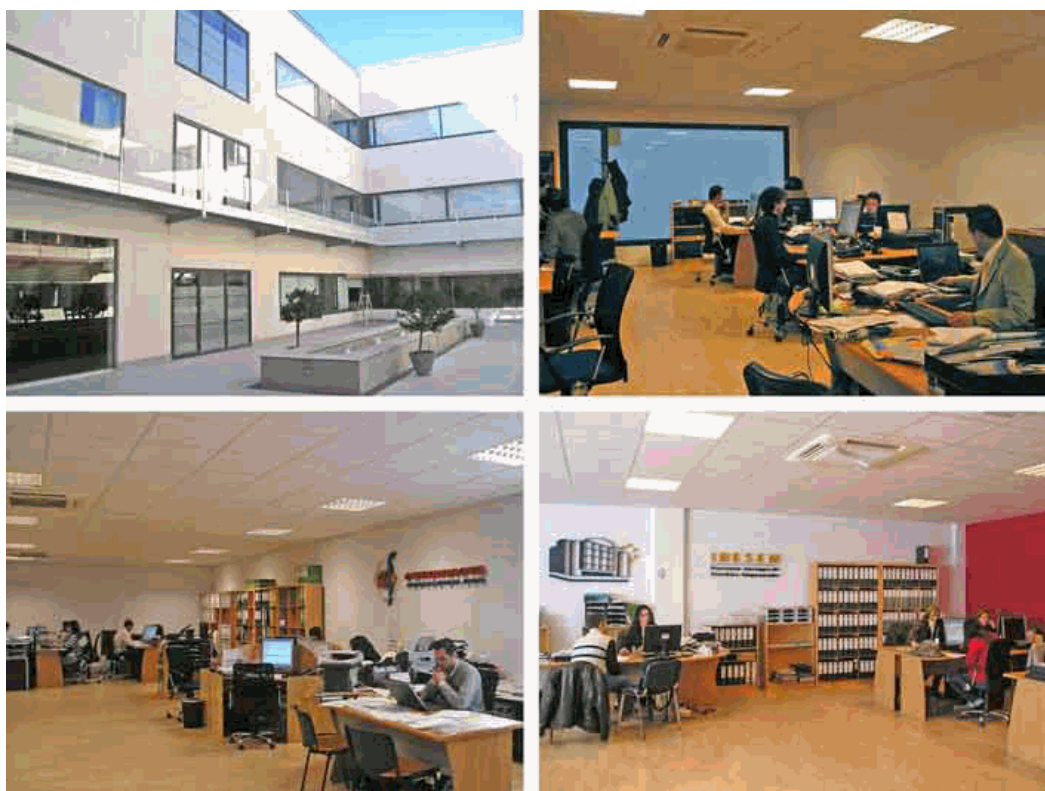
Profesorado y servicio de tutorías

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 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.

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.

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 astringente moderada.

Dieta pobre en grasa.

Dieta laxante.