



α . soluciones formativas

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CURSO E-LEARNING · 80 h



VENTAJAS: Servicio de tutorías · Gestionamos tu bonificación en el TC1

Objetivos

- Conocer la diferencia entre los conceptos de nutrición y dietética, y repasar términos importantes de esta temática.
- Revisar la anatomía del aparato digestivo, sus funciones y la importancia de los nutrientes.
- Saber qué es una evaluación nutricional, cuando se realiza y qué instrumentos se utilizan.
- Conocer qué es una encuesta alimenticia y cuál es su finalidad.

Programa

UD1. Nutrición y dietética

- 1.1 Introducción.
- 1.2 Funciones de los nutrientes.
- 1.3 La dieta del adulto sano.
- 1.4 Nutrición y salud.
- 1.5 Tecnología de los alimentos.

UD2. Aparato digestivo

- 2.1 Anatomía básica del aparato digestivo.
- 2.2 Funciones del sistema digestivo.
- 2.3 Digestión, absorción y metabolismo.
- 2.4 Transporte y absorción de los diferentes nutrientes.
- 2.5 Consejos para una buena digestión.

UD3. Evaluación nutricional

- 3.1 Factores que influyen en la alimentación.
- 3.2 Directrices dietéticas generales recomendadas.
- 3.3 Valoración nutricional.
- 3.4 Términos que describen el estado nutricional.
- 3.5 Instrumentos utilizados en estudios antropométricos.
- 3.6 Métodos de evaluación del estado nutricional.
- 3.7 Sustancias antinutritivas.

UD4. Encuestas alimentarias

- 4.1 ¿qué son las encuestas alimentarias?
- 4.2 Encuestas alimentarias a nivel individual.
- 4.3 ¿cómo seleccionar un método de encuesta alimentaria?
- 4.4 Comparación entre distintos métodos de encuesta alimentaria.

UD5. Elaboración de dietas

- 5.1 Conceptos.
- 5.2 Tipos de dietas.
- 5.3 Dietas terapéuticas especiales.
- 5.4 Dieta mediterránea.
- 5.5 Nuevas perspectivas en la alimentación.

UD6. Metabolismo energético

- 6.1 Introducción.
- 6.2 Metabolismo de los diferentes nutrientes.
- 6.3 Energía, necesidades energéticas del organismo humano y metabolismo.
- 6.4 Aspectos generales del uso metabólico de los nutrientes.

UD7. Enfermedades asociadas a la nutrición

- 7.1 Factores etiológicos.
- 7.2 Trastornos nutricionales.
- 7.3 Trastornos del sistema digestivo.

UD8. Nutrición en las distintas etapas de la vida

- 8.1 La alimentación en el embarazo.
- 8.2 La alimentación durante la lactancia.
- 8.3 La alimentación del recién nacido y del niño.
- 8.4 La alimentación durante la adolescencia.
- 8.5 La alimentación en la tercera edad.

UD9. Manipulación de alimentos, higiene y seguridad

- 9.1 Definiciones.
- 9.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- 9.3 Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos.
- 9.4 Toxiinfecciones alimentarias.
 - 9.4.1 Sustancias tóxicas de los alimentos.
- 9.5 Normas de higiene alimentaria.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- **Modalidad:** E-learning
- **Temática:** Sanidad
- **Duración:** De 80 horas.
- **Bonificación:** Recuerda que puedes bonificar estos cursos en tu TC1, según establece el Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo, y la Orden TAS/2307/2007, de 27 de julio. Si deseas bonificarse este curso, envíanos la petición al menos 7 días antes del inicio de esta acción formativa.
- **Gestión de la bonificación:** Al adquirir cualquiera de nuestros cursos, puedes solicitar que te gestionemos la correspondiente bonificación en la Fundación Tripartita.
- **Precio:** Consulta el importe en cada uno de los cursos.



983 662 104