



DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

AGENCIA DE COLOCACIÓN REGISTRADA
IDENTIFICACIÓN 1300000132



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL

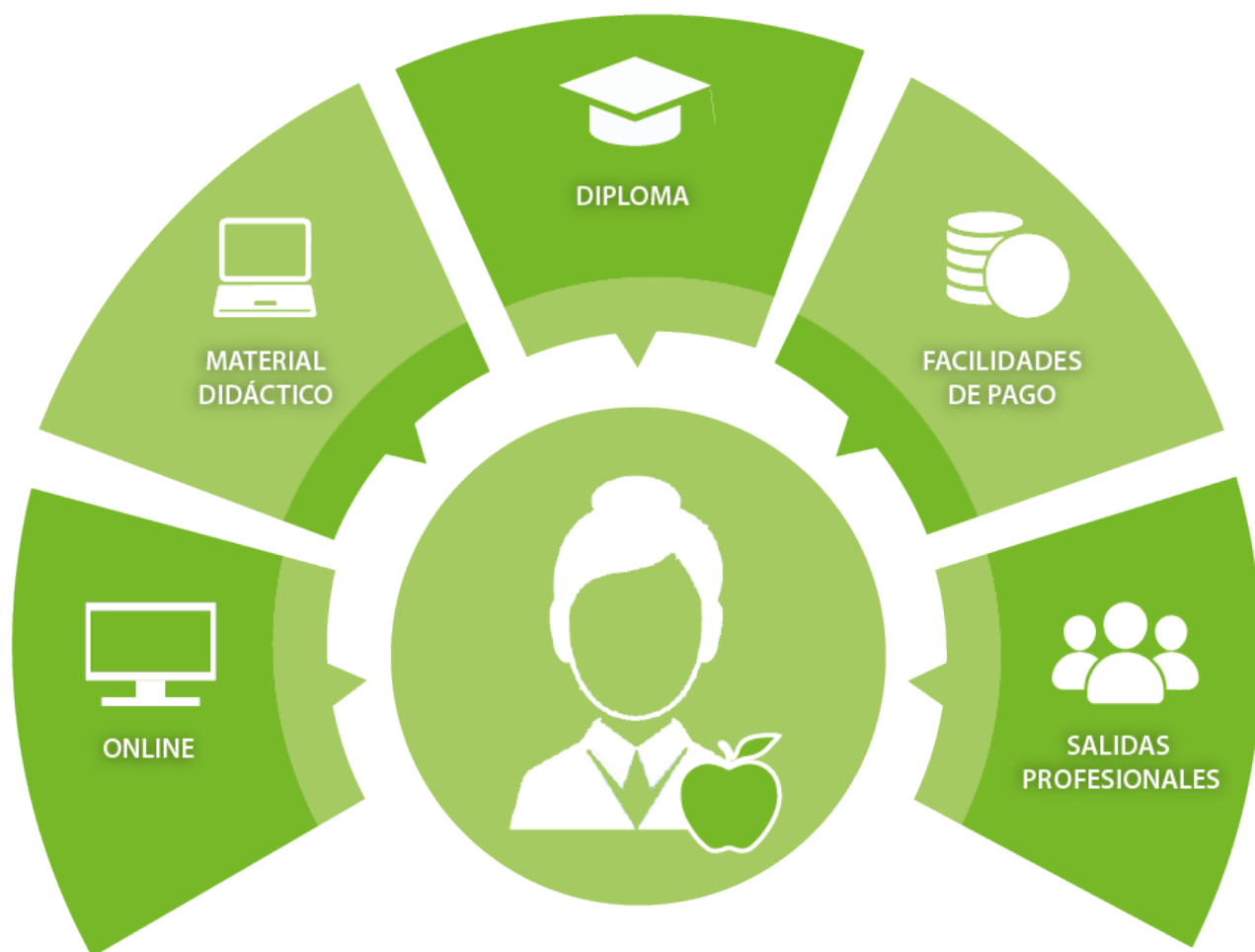
SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Formación Especializada



Horarios Flexibles



La alimentación en la sociedad actual ha cambiado mucho en los últimos años, esto ha hecho que las necesidades y los hábitos de alimentación de las personas hayan cambiado. El perfil de dietista o nutricionista es muy demandado hoy en día y esto supone que los profesionales tienen que estar bien preparados y formados para poder desempeñar su trabajo de la mejor manera posible.

El objetivo de **ESSAE** es formar profesionales competentes, en áreas laborales donde existe una alta demanda de personal.

Este curso te enseñará la técnica y el arte de la utilización adecuada de los alimentos para conseguir una alimentación equilibrada que cubra todas las necesidades del organismo tanto en personas sanas como en personas enfermas.

8 DE CADA 10 ALUMNOS CONSIGUEN TRABAJO CON ESSAE

¿CÓMO LO HACEMOS?



MODALIDAD

Disponemos de la **modalidad Online con plataforma virtual**:

- Clases presenciales grabadas
- Tutor virtual
- Evaluación continua



MATERIAL DIDÁCTICO

- Contenidos desarrollados por profesionales del sector.
- Material **actualizado y adaptado a las demandas actuales de empleo**.
- Temario especialmente estructurado y planificado para potenciar el aprendizaje.



DIPLOMA

Al finalizar los estudios se hará entrega al alumno de:

- **Diploma** avalado por el **Comité Académico de Evaluación y Calidad**.
Único centro en España con esta certificación.



FACILIDADES DE PAGO

Te ofrecemos una modalidad de pago de forma:

- Rápida
- Segura
- Fácil



SALIDAS PROFESIONALES

- Gimnasios
- Centros deportivos en general
- Empresas de restauración colectiva
- Catering
- Centros de Medicina Estética
- Rehabilitación
- Herbolarios

LÍDERES EN FORMACIÓN PARA EL EMPLEO



CURSOS

- **Curso de Dietética y Nutrición.**
Titulación de 300 horas.
- **Curso de Dietética y Nutrición con Especialidad en Nutrición Deportiva.**
Titulación de 325 horas.
- **Curso de Dietética y Nutrición con Especialidad en Macrobiótica.**
Titulación de 325 horas.
- **Máster de Dietética y Nutrición con Especialidad en Nutrición Deportiva y Macrobiótica**
Titulación de 350 horas.

PROGRAMA:

1. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL GABINETE DE DIETÉTICA

- Conceptos básicos de nutrición.
- Centros con servicio de dietética.
- Organización sanitaria general/específica.
- Sistema sanitario. Salud pública. Indicadores de salud.
- Tratamiento de la información/documentación.
- Funciones del dietista.
- El proceso de atención o prestación del servicio

2. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA.

- Energía y requerimientos energéticos del ser humano.
- Procesos bioquímicos fundamentales de los principales nutrientes.
- Necesidades y recomendaciones nutricionales.
- Valoración del estado nutricional de las personas.
- Educación sanitaria/promoción de la salud.
- Alimentación colectiva.
- Alimentación en las diferentes etapas de la vida.

3. FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA.

- Anatomía y fisiología digestiva.
- Digestión, absorción y metabolismo.
- Fisiopatología de los procesos metabólicos.
- Fisiopatología del aparato digestivo.
- Fisiopatología de otros aparatos y sistemas

4. DIETOTERAPIA.

- Concepto de dietoterapia.
- Dietas generales con características modificadas.
- Dietas adaptadas a situaciones fisiopatológicas.
- Dietas en situaciones especiales.

5. CONTROL ALIMENTARIO

- Calidad y características organolépticas de los alimentos.
- Agentes y mecanismos de transformación y conservación de los alimentos.
- Técnicas de control y muestreo de alimentos.
- Reglamentación alimentaria

6. MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA.

- Beneficios de los microorganismos.
- Sistemas y métodos de conservación de productos alimenticios.
- Contaminación biótica y abiótica en alimentos.
- Toxicología alimentaria

7. INSTALACIONES CULINARIAS, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Planificación de las instalaciones
- Higiene y seguridad alimentaria
- Procedimientos y métodos de manipulación de productos alimenticios.
- Principios de tecnología culinaria



CURSOS QUE SIRVEN PARA TRABAJAR

ESPECIALIDADES PARA MÁSTER

ESPECIALIZACIÓN EN NUTRICIÓN DEPORTIVA

- Introducción a la nutrición deportiva.
- Alimentos y nutrición.
- Hidratos de carbono.
- Lípidos.
- Proteínas.
- Vitaminas, minerales y nutrición antioxidante.
- Aparato digestivo.
- Objetivos de la nutrición en el deporte.
- Principios básicos de nutrición deportivo
- Ayudas ergogénicas.

ESPECIALIZACIÓN EN MACROBIÓTICA

- Introducción al modelo macrobiótico.
- Nuestra vida, nuestra responsabilidad.
- Predominio de vegetales.
- Alimentos a reducir o evitar.
- Alimentos integrales/ ecológicos.
- Estilo de vida: actividad física, prendas, comercio justo, salud del planeta.