ALIUM FORMACIÓN

ELABORACIÓN DE DIETAS / DIETOTERAPIA



MODALIDAD ONLINE Y A DISTANCIA

Pack de cursos

Elaboración de dietas / dietoterapia - modalidad online y a distancia

www.aliumformacion.es +34 951 962 964 info@aliumformacion.es

ALIUM FORMACIÓN

¿QUIENES SOMOS?



Alium Formación es un centro de estudios experto en formación a distancia, cursos con prácticas y cursos online. De esta forma, en la actualidad tenemos una oferta formativa compuesta por más de **6.000 cursos** de distintas ramas de estudio y modalidades. Así, ofrecemos desde cursos a distancia hasta apoyo en procesos de obtención de un certificado de profesionalidad.

En este sentido, contamos con **años de experiencia** en el sector de la formación, donde siempre hemos trabajado y nos esforzamos por garantizar una formación asegurada y cercana a nuestros alumnos. Además, nuestro equipo humano está formado por **especialistas** que cada día trabaja por acercar a nuestros alumnos un proceso formativo sencillo, flexible, adaptado y de calidad.

RECONOCIMIENTOS Y ACREDITACIONES

Alium Formación — e: CUM LAUDE 2020 — emagister:

Alium Formación — e: CUM LAUDE 2021 — emagister:

Alium Formación — EXCELENTE 4,2/5 — emagister:

Federación Española de Fitness

reps Registro Español de Profesionales del Ejercicio

MODALIDADES

A DISTANCIA



Los cursos a distancia se caracterizan por poder realizarse desde la comodidad del hogar, ya que enviamos todo el material de estudio al domicilio. Además tienes total libertad horaria y acceso a sistema de tutorías de Alium, en el cual encontrarás a especialistas que te ayudarán con cualquier duda.

ONLINE



Los cursos online son los más cómodos, ya que puedes realizarlo en el soporte que te resulte más cómodo ya que se realizar en su totalidad en una plataforma online. Cómo con todos nuestros cursos, tienes acceso a los tutores/as personales, que estarán a tu disposición para lo que necesites.

CON PRÁCTICAS



La formación semi-presencial con prácticas comienza con tu formación “a distancia“ u “online“ (dependiendo del curso), pero finalizar la parte teórica satisfactoriamente, podrás ampliar tu formación con prácticas en una empresa real seleccionada por nosotros que estará lo más cerca posible de tu domicilio.

SOBRE ESTE PACK DE CURSOS

DURACIÓN	CARGA LECTIVA	MODALIDAD	PRECIO OFERTA
18 meses	**400 horas**	**online y a distancia**	**1550,00 €**

OBJETIVOS

La meta de este curso es que el alumnado adquiera los conocimientos y competencias que permitan diseñar y poner en práctica dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en un contexto no clínico sino propio de la restauración comercial. Atender a todas las necesidades de los clientes con el objetivo de fidelizar, incorporando nuevos platos en la carta del establecimiento diversificando la oferta gastronómica y creando nuevas oportunidades de negocio. Adquirir conocimientos nutricionales y buenos hábitos de alimentación.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este pack de cursos está dirigido a todo aquel que esté genuinamente interesado en el tema, ya que el contenido avanza de manera progresiva desde un nivel básico hasta uno avanzado, permitiendo así una mayor accesibilidad.

TITULACIÓN

Al finalizar exitosamente este pack de cursos, obtendrás un diploma acreditativo que te ayudará a conseguir más y mejores opotunidades aumentando tu competitividad en el mercado laboral.

BOLSA DE EMPLEO

Como con todos nuestros cursos, al finalizarlo tendrás acceso a nuestra bolsa de empleo nacional e internacional, para que puedas sacar provecho de todo lo aprendido durante tu formación. Para ver las opciones que ofrece nuestra bolsa de empleo solo tienes que hacer click aquí o dirigirte a nuestra web www.aliumformacion.es y entrar en la sección "bolsa de empleo".

FORMAS DE PAGO

Para abonar el importe correspondiente dispones de las opciones más habituales: Tarjetas de crédito, Pay Pal, Bizum y Sofort. Además, tienes la opción de pagar en cuotas cómodamente con Sequra, para que el dinero, no impida tu formación.

TEMARIO

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

Concepto de bromatología

Concepto de alimentación

Concepto de nutrición

Concepto de alimento

Concepto de nutriente

Concepto de dietética

Concepto de dieta

Concepto de ración

Concepto de dietista-nutricionista

Concepto de salud

Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

Clasificación de los alimentos

Clasificación de nutrientes

Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

Conceptos básicosAnatomía y fisiología del aparato digestivoProceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

Transformaciones energéticas celulares

Unidades de medida de la energía

Necesidades energéticas del adulto sano

Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

Definición y generalidades

ClasificaciónFunciones

Metabolismo de los hidratos de carbono

La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

Definición y generalidades

Funciones

Distribución

Clasificación

Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

Definición y generalidades

Aminoácidos

Proteínas

Metabolismo de las proteínas

Necesidades de proteínas

Valor proteico de los alimentos

Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

Introducción

Funciones

Clasificación

Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

Introducción

Clasificación

Características generales de los minerales

Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

Introducción y características del agua

El agua en el cuerpo humano

Recomendaciones sobre el consumo de agua

Trastornos relacionados con el consumo de agua

Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

Valor nutritivo de los alimentos

Clasificación de los alimentos

Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

Alimentos de origen vegetal

Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Introducción

Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

Operaciones a temperatura ambiente

Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Conservación de los alimentos

Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos

Métodos físicos

Métodos químicos

Tecnologías emergentes

Consejos en la adquisición de alimentos

Consumo responsableLos hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionalesI

ngestas recomendadas

Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ELABORACIÓN DE DIETAS. DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I

Qué son las tablas de composición de alimentos

Tablas de composición de alimentos

Tablas de composición de alimentos.

Cereales-

ablas de composición de alimentos

Leguminosas

Tablas de composición de alimentos.

Tubérculos y hortalizas

Tablas de composición de alimentos.

Frutas

Tablas de composición de alimentos.

Frutos secos

ablas de composición de alimentos.

Leche y derivados.

Tablas de composición de alimentos.

Huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

Tablas de composición de alimentos

Tablas de composición de alimentos.

Azúcares y dulces varios

Tablas de composición de alimentos.

Aceites y grasas

Tablas de composición de alimentos.
Pescados

Tablas de composición de alimentos.

Carne

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

Entrevista con el paciente

Evaluación dietética

Evaluación clínica

Evaluación antropométrica

Evaluación bioquímica

Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS

La mujer embarazadaLa mujer en el momento de lactancia

La infancia

Necesidades nutricionales en el primer año de vida

Niño preescolar de 1- 3 años de edad

Niños de 4-6 años de edad

Niño escolar de 7- 12 años de edad

La adolescencia

Necesidades y recomendaciones nutricionales

El adulto sanoLa mujer con menopausia

El anciano

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

Dieta hiposódica

Dieta hipocalórica

Dieta hipercalórica

Dieta y anemia

Dieta baja en azúcar

Dieta para la osteoporosis

Dieta astringente

Dieta de protección gástrica.

Antiulcerosa común

Dieta pobre en grasa.

Protección Biliar

Dieta laxante

Dieta para reducir el ácido úrico.

Hiperuricemia

ANEXOS

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

Dieta vegetariana

Dieta proteica

Dieta ayurvédica

Dieta durante el embarazo