

INSTITUTO EXON

Técnico profesional en elaboración de dietas, dietoterapia

5.0 ★★★★★ 3 opiniones

Curso · Online

¡29% de ahorro!

175 € ~~249 €~~ IVA inc.

¡Capacitate!

Tipología	Curso
Metodología	Online
Horas lectivas	300h
Duración	6 Meses
Inicio	Fechas a elegir
Campus online	Sí
Servicio de consultas	Sí
Tutor personal	Sí

Capacítate en el área de la dietoterapia con este completo curso Técnico profesional en elaboración de dietas, dietoterapia, al cual ahora puedes acceder desde el amplio catálogo formativo de Emagister desde una modalidad online impartida por el reconocido Instituto EXON con una duración de seis meses. Para tu mayor comodidad durante la formación cunetas con acceso a un completo campus online, desde donde accedes a tutores personales y servicios de consulta.

Con este curso el aprendes todo lo necesario para elaborar la dieta perfecta. Para eso conoces sobre las necesidades nutricionales específicas de la persona en las distintas etapas de la vida y las características de una dieta equilibrada. Así como también sobre los modelos de dietas para los distintos estados fisiológicos y patológicos de la persona. Logrando ofrecer los elementos necesarios para realizar la valoración del estado nutricional de una persona. Una vez que finalices con todo el contenido, obtienes una titulación por parte del centro a cargo.

¿No te pareces una gran oportunidad para formarte como profesional en el área de la dietoterapia? Si la respuesta es sí, matricúlate ahora mismo y no lo dudes más, dirígete al botón de “Pide información” el cual se encuentra en esta misma página de Emagister y haz clic para que un asesor se pueda comunicar contigo en el menor tiempo posible.

Información importante

Precio a usuarios Emagister:

Instalaciones y fechas

Online

INICIO

Fechas a elegir Matrícula abierta

A tener en cuenta

¿Cuáles son los objetivos de este curso?

¿A quién va dirigido?

Requisitos

Titulación

¿Qué distingue a este curso de los demás?

¿Qué pasará tras pedir información?

Preguntas & Respuestas

Opiniones

T G

5.0 ★★★★★ 12/07/2022

Sobre el curso: La atención del lugar es cinco estrellas, todos son muy profesionales y buenas personas. Lo que me gusta es que en todo momento estan brindandole al estudiante herramientas para que el mismo logre un perfil muy profesional

¿Recomendarías este curso?: Sí

C M

5.0 ★★★★★ 09/07/2022

Sobre el curso: Es un centro excelente todas las formaciones cuentan con un temario detallado el cual cumplen al momento de impartir cursos y eso es un gran punto a destacar. Lo recomiendo al cien por ciento y volveria a cursar en este centro.

¿Recomendarías este curso?: Sí

A P

5.0 ★★★★★ 08/07/2022

Sobre el curso: Cuentan con una formación de calidad y los contenidos son amplios. Ademas quiero destacar que a la hora de elegir una formación tuve la oportunidad de acceder a un completo asesoramiento de su parte ya que cuentan con un amplio catalogo de formación.

¿Recomendarías este curso?: Sí

---

*Todas las opiniones recogidas por Emagister & iAgora han sido verificadas

Logros de este Centro

2024 | 2023 | 2022 | 3 AÑOS

¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?

Materias

- Alimentación y salud
- Higiene alimentaria
- Dieta equilibrada
- Tecnología de los alimentos
- Pirámide nutricional
- Aparato digestivo

Profesores

Adriana Casado

TUTORA

Temario

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 básicos

Anatomía y fisiología del aparato digestivo

Proceso 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

Clasificación

Funciones

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

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 responsable

Los 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 nutricionales

Ingestas recomendadas

Etiquetado de los alimentos

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

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 embarazada

La 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 sano

La 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