



INSTITUTO EXON

TÉCNICO PROFESIONAL EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD

Curso · Online

¡50% de ahorro!

185 € ~~370 €~~ IVA inc.

Descripción

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

Hoy en día, la preocupación por la salud y el bienestar se ha convertido en una prioridad para muchas personas, y esto es aún más importante en la tercera edad. Por este motivo es que Emagister presenta el curso de Técnico Profesional En Dietética Y Nutrición En La Tercera Edad desarrollado por el increíble Instituto Exon que lo realiza en modalidad totalmente online y además cuentan con servicio de tutorías personalizadas. Cuando el alumno termina la

formación recibe la certificación.

Este curso está diseñado para brindarte los conocimientos necesarios sobre dietética y nutrición específicos para adultos mayores. Comprender la importancia de una alimentación saludable y cómo esta puede influir en tu calidad de vida y bienestar general. Aprender a identificar los vínculos entre la ingesta de alimentos y patologías comunes en la tercera edad, como enfermedades cardiovasculares, arterioesclerosis, obesidad y diabetes. Además de adquirir una base sólida en dietética y nutrición, comprendiendo los principios fundamentales de la alimentación adecuada para adultos mayores. Por otra parte aprendes a crear planes de alimentación personalizados que se adapten a las necesidades nutricionales específicas de cada individuo en la tercera edad. Y muchas otras cosas más.

Desde esta página, tienes la oportunidad de acceder a toda la información detallada sobre esta formación completa. El proceso es sencillo simplemente dirígete al botón "Pide información" y haz clic en él. Una vez que hayamos recibido tu solicitud, uno de nuestros asesores se pondrá en contacto contigo para brindarte toda la orientación que necesitas para iniciar tu experiencia de aprendizaje de la manera más exitosa posible.

Información importante

Precio a usuarios Emagister:

Instalaciones y fechas

Online

INICIO

Fechas a elegir

Matrícula abierta

Preguntas & Respuestas

Opiniones

Logros de este Centro



¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?



Materias

- ✓ Alimentación y salud
- ✓ Dieta equilibrada
- ✓ Aparato digestivo
- ✓ Obesidad
- ✓ Pirámide nutricional

Profesores



Jesús Hernández

TUTOR

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 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

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 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

MÓDULO 3. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.

- Envejecimiento.
- Cómo deber ser la alimentación en esta etapa.
- Cambios psico-biológicos que aparecen con la edad y que afectan a la nutrición.
- Elementos de una dieta para mayores.
- Requerimientos energéticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN EN DIABÉTICOS.

- Definición y detección.
- Recomendaciones generales.
- Modelo alimentario para diabéticos.
- Ejercicio para diabéticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES CORONARIAS.

- Afecciones coronarias.
- Insuficiencia cardíaca.
- Hipertensión.
- Colesterol y triglicéridos.
- Arterioesclerosis.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS Y NUTRICIÓN.

- Osteoporosis: desarrollo y prevención.
- Recomendaciones dietéticas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OBESIDAD Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.

- Introducción.
- Causas de la obesidad.
- Índice de masa corporal.

- Complicaciones de la obesidad.
- Recomendaciones para realizar una dieta saludable.
- Ejercicio físico.
- Tratamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS TERAPÉUTICAS EN PATOLOGÍAS PREVALENTES EN EL ANCIANO.

- Introducción.
- Dieta controladas en sodio.
- Dieta en la insuficiencia renal.
- Dieta en la litiasis de las vías urinarias.
- Dieta en la obesidad.
- Dieta en la hiperlipoproteinemias.
- Dieta en la diabetes.
- Dietas en las enfermedades del aparato digestivo.
- Dieta en el paciente oncológico.
- Nutrición enteral y alimentación por sondas.
- Nutrición parenteral.
- Dieta hipocalórica.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN HUMANA EN LA MENOPAUSIA.

- La menopausia.
- Requerimientos nutricionales.