

FAMILIA PROFESIONAL: SANIDAD

CURSO: Salud, nutrición y dietética

HORAS: 100 horas + 65H (El curso incluye formación en Empleabilidad y Habilidades Sociales, Competencias Digitales e Idiomas cuyo objetivo es facilitar los conocimientos y recursos necesarios para acercarse a las empresas con confianza y desenvolverse adecuadamente en un puesto de trabajo).

REQUISITOS:

No se establecen requisitos académicos de acceso, pero se recomienda poseer competencias digitales básicas para el aprovechamiento de la formación online.

Modalidad On Line

Contenidos

1. ANATOMÍA Y FISIOPATOLOGÍA DE LOS APARATOS DIGESTIVO Y ENDOCRINO.
 - 1.1. El sistema digestivo.
 - 1.2. Patologías digestivas.
 - 1.3. El sistema endocrino.
 - 1.4. Patologías endocrinas.

2. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.
 - 2.1. Principios de Nutrición.
 - 2.2. Carbohidratos y fibra dietética.
 - 2.3. Lípidos.
 - 2.4. Proteínas.
 - 2.5. Vitaminas.
 - 2.6. Minerales.

2.7. El agua.

2.8. Proceso de la nutrición.

3. GRUPOS DE ALIMENTOS.

3.1. Los alimentos y su composición.

3.2. Clasificación de los alimentos.

3.3. Alimentos de servicio.

3.4. Alimentos nuevos.

3.5. Aditivos alimentarios.

3.6. Leche y productos lácteos.

3.7. Carnes, huevos y pescados.

3.8. Legumbres, tubérculos y frutos secos.

3.9. Hortalizas y frutas.

3.10. Grasas y aceites.

4. ALIMENTACIÓN Y SALUD.

4.1. Alimentación saludable.

4.2. Normas que rigen el equilibrio nutritivo.

4.3. Características del equilibrio nutritivo.

4.4. Principales relaciones entre energía y nutrientes.

4.5. Equilibrio alimentario.

4.6. Guías alimentarias o dietéticas.

4.7. Dieta mediterránea.

4.8. Importancia de la alimentación y su relación con la salud.

4.9. Mitos y errores sobre la limitación.

5. DIETAS EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

5.1. Alimentación en la mujer adulta.

5.2. Alimentación infantil.

5.3. Alimentación en la adolescencia.

5.4. Alimentación en la tercera edad.

6. DIETAS TERAPÉUTICAS.

6.1. Dietoterapia.

6.2. Dieta de protección gástrica.

- 6.3. Dieta astringente.
- 6.4. Dieta para pacientes diabéticos insulín dependientes o con hipoglucemias orales.
- 6.5. Dieta hipocalórica.
- 6.6. Dieta para la insuficiencia renal crónica.
- 6.7. Dieta de protección biliar.
- 6.8. Dieta para dislipemias.
- 6.9. Dieta baja en sodio.
- 6.10. Nutrición enteral y parenteral.