

Curso superior de dietética y nutrición aplicada

Curso superior de dietética y nutrición aplicada

Duración: 60 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

El curso de Curso Superior de Dietética y Nutrición Aplicada trata de dotar al alumno de los conocimientos teóricos y prácticos, tanto nutricionales como dietéticos, así como de educación para la salud en alimentación.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

1 Organización de un gabinete de nutrición y dietética

1.1 Instalaciones y equipos
1.2 Orientación sociolaboral
1.3 Código deontológico y asociacionismo
1.4 Cuestionario: Organización de un gabinete de nutrición y dietética

2 Nutrientes

2.1 Fundamentos de nutrición
2.2 Fundamentos de dietética
2.3 Biodisponibilidad
2.4 Clasificación de los nutrientes
2.5 Nutrientes esenciales y no esenciales
2.6 Macronutrientes
2.7 Monosacáridos
2.8 Disacáridos
2.9 Oligosacáridos y polisacáridos
2.10 Proteinas
2.11 Lípidos

3 Micronutrientes

3.1 Vitaminas hidrosolubles - B1
3.2 Vitaminas hidrosolubles - B2
3.3 Vitaminas hidrosolubles - B3
3.4 Vitaminas hidrosolubles - B5
3.5 Vitaminas hidrosolubles - B6
3.6 Vitaminas hidrosolubles - B8
3.7 Vitaminas hidrosolubles - B9
3.8 Vitaminas hidrosolubles - B12
3.9 Vitaminas hidrosolubles - C
3.10 Vitaminas liposolubles - A
3.11 Vitaminas liposolubles - D
3.12 Vitaminas liposolubles - E
3.13 Vitaminas liposolubles - K

© icaformación2026

3.14 Cuestionario: Micronutrientes

4 Macroelementos

4.1 Calcio
4.2 Magnesio
4.3 Potasio
4.4 Sodio
4.5 Cloro
4.6 Fósforo
4.7 Azufre
4.8 Cuestionario: Macroelementos

5 Microelementos

5.1 Hierro
5.2 Cobre
5.3 Zinc
5.4 Manganeso
5.5 Yodo
5.6 Cobalto
5.7 Molibdeno
5.8 Fluor
5.9 Vanadio
5.10 Selenio
5.11 Cromo
5.12 Cuestionario: Microelementos

6 Aminoácidos

6.1 Valina
6.2 Leucina
6.3 Treonina
6.4 Lisina
6.5 Triptófano
6.6 Histidina
6.7 Felinalanina
6.8 Isoleucina
6.9 Arginina
6.10 Metionina
6.11 Alanina
6.12 Prolina
6.13 Glicina
6.14 Serina
6.15 Cisteína
6.16 Asparagina
6.17 Glutamina
6.18 Tirosina
6.19 Ácido aspártico
6.20 Ácido glutámico
6.21 Nutrimentos
6.22 Cuestionario: Aminoácidos

7 Necesidades energéticas del organismo

7.1 Componentes del gasto energético total
7.2 Metabolismo basal, actividad física y efecto térmico de los alimentos
7.3 Cuantificación de los gastos energéticos - la calorimetría
7.4 La dieta equilibrada
7.5 Requerimientos nutricionales

© icaformación2026

7.6 Metabolismo
7.7 Fases del metabolismo
7.8 Objetivos nutricionales para la población española
7.9 Cuestionario: Necesidades energéticas del organismo

8 Bromatología

8.1 Bromatología
8.2 Huevos y derivados
8.3 Grasas y aceites
8.4 Leche y derivados
8.5 Carne y derivados
8.6 Pescado y derivados
8.7 Cereales, leguminosas y tubérculos
8.8 Verduras, hortalizas y frutas
8.9 Edulcorantes, condimentos y especias
8.10 Bebidas
8.11 Cuestionario: Bromatología

9 Tablas de composición de los alimentos

9.1 Historia y justificación
9.2 Utilidades
9.3 Variabilidad y error
9.4 Errores en el uso de las TCA
9.5 Guías alimentarias
9.6 Seguridad e higiene de los alimentos

10 Nutrición fisiológica

10.1 Nutrición en la infancia
10.2 Nutrición en la adolescencia
10.3 Nutrición en edad adulta
10.4 Nutrición en la vejez
10.5 Nutrición y gestación
10.6 Nutrición y menopausia
10.7 Nutrición y deporte
10.8 Cuestionario: Nutrición fisiológica

11 Nutrición patológica

11.1 Nutrición en situaciones de pequeña y gran prevalencia
11.2 Obesidad
11.3 Hipertensión arterial
11.4 Diabetes
11.5 Colesterol y triglicéridos
11.6 Patología hepatopancreática y vesicular
11.7 Patología digestiva
11.8 Estreñimiento
11.9 Cáncer
11.10 Patología renal
11.11 Cuestionario: Nutrición patológica

12 Legislación alimentaria

12.1 Normativa básica

13 Normas generales de etiquetado

13.1 Introducción
13.2 Requisitos obligatorios
13.3 Excepciones

© icaformación2026

13.4 Cuestionario: Normas generales de etiquetado

14 Denominaciones de origen

14.1 Introducción
14.2 Características
14.3 Criterios
14.4 Normativa básica
14.5 Cuestionario: Denominaciones de origen

15 Aditivos alimentarios

15.1 Introducción
15.2 Función
15.3 Clasificación
15.4 Colorantes
15.5 Antioxidantes
15.6 Emulgentes
15.7 Estabilizantes, espesantes y gelatificantes
15.8 Edulcorantes
15.9 Potenciadores de sabor
15.10 Cuestionario: Aditivos alimentarios

16 Conservantes

16.1 Introducción
16.2 Otros conservantes
16.3 Otros antibióticos
16.4 Códigos de la UE - código E
16.5 Numero de identificación de los aditivos alimentarios
16.6 Normativa básica
16.7 Cuestionario: Conservantes

17 Irradiación de los alimentos

17.1 Introducción
17.2 Definición
17.3 Antecedentes
17.4 Proceso de irradiación
17.5 Utilización en alimentos
17.6 Legislación
17.7 Cuestionario: Irradiación de los alimentos

18 Alimentos para regímenes especiales

18.1 Definición
18.2 Productos de alimentación especial con legislación específica
18.3 Productos dietéticos carentes de legislación específica
18.4 Composición
18.5 Etiquetado
18.6 Legislación
18.7 Alimentos para celíacos
18.8 Alimentos para regímenes dietéticos
18.9 Alimentos para nutrición infantil
18.10 Complementos alimenticios
18.11 Información de comercialización
18.12 Legislación
18.13 Cuestionario: Alimentos para regímenes especiales
18.14 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026

© icaformación2026