

Nutrición patológica en restauración colectiva

Nutrición patológica en restauración colectiva

Duración: 60 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

A medida que se perfeccionan los métodos de diagnóstico cada vez se incrementa el porcentaje de población aquejado por los Errores Congénitos de metabolismo. Esta nueva capacidad diagnóstica revela también un incremento en la población de adultos en los que se detectan enfermedades de la alimentación como la celiaquía o la intolerancia a la lactosa, población que entra en conflicto con servicios de restauración colectiva no preparada para la atención de estos comensales. Comedores de empresa, de residencias universitarias, de internados y colegios; de penitenciarías, de hospitales y de geriátricos, así como servicios de catering y restaurantes, carecen en el mayor de los casos de formación e información para dotar del oportuno servicio que garantice la seguridad de aquellos sujetos que han de hacer uso de él. Del mismo modo, los malos hábitos sanitarios y alimentarios modernos; la mecanización de las labores, los medios de transporte y el exceso de actividades sedentarias, ha tenido como consecuencia la aparición de patologías inéditas en la población general que ya prácticamente no excluye ningún grupo ni segmento poblacional, por lo que se hace necesario establecer un patrón de actuación ante todas estas contingencias en el comedor escolar.

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 Nutrición en situaciones Patológicas de gran prevalencia

1.1 Introducción
1.2 Dieta y diabetes
1.3 Dieta y dislipemia - colesterol y triglicéridos
1.4 Dieta y estreñimiento
1.5 Dieta e hipertensión arterial
1.6 Dieta y obesidad
1.7 Peso ideal y grados de la obesidad
1.8 Tipos de obesidad
1.9 Causas de la obesidad
1.10 Balance energético y recomendaciones nutricionales
1.11 Cuestionario: Nutrición en situaciones Patológicas de gran prevalencia

2 Enfermedades Alimentarias

2.1 Dieta e intolerancia a los estabilizantes
2.2 Dieta y enfermedad celíaca
2.3 Tratamiento nutricional
2.4 Normas de aplicación para celíacos en restauración colectiva
2.5 Cuestionario: Enfermedades Alimentarias

3 Los errores Congénitos del Metabolismo

3.1 Introducción
3.2 Acidemias orgánicas
3.3 Adrenoleucodistrofia ligada al cromosoma X
3.4 Dislipemia genética
3.5 Fenilcetonuria
3.6 Galactosemia
3.7 Glucogenosis
3.8 Hiperamonemia
3.9 Hiperoxiluria
3.10 Homocistinuria
3.11 Intolerancia a la fructosa
3.12 Leucenosis

© icaformación2026

3.13 Tirosinosis
3.14 Cuestionario: Los errores Congénitos del Metabolismo

4 Educación para la salud en Nutrición

4.1 Epidemiología
4.2 Propuestas prácticas para la difusión de hábitos saludables
4.3 Cómo introducir el pescado en la dieta diaria
4.4 Cómo introducir la fibra alimentaria en los comedores sociales
4.5 El control de la sal en la restauración colectiva
4.6 Cómo introducir las verduras en la restauración colectiva
4.7 Cómo introducir las frutas en el comedor escolar
4.8 La Hidratación
4.9 Actividades cruzadas - alimentos y medicamentos
4.10 Cuestionario: Educación para la salud en Nutrición
4.11 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026