



Alimentación y dietética

Alimentación y dietética

Duración: 60 horas

Precio: 350 euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

OBJETIVOS: Este curso pretende ser una herramienta de trabajo para el personal sanitario, de forma que le sea de utilidad para desempeñar su trabajo diario en la consulta. Al mismo tiempo, tiene un modelo con el que crear hojas informativas sobre las dietas y entregarlas de forma escrita, clara y sencilla al paciente. Todos los temas contienen una información básica para el sanitario, una información básica para el usuario, ejemplos de dietas y unos anexos que pueden ser útiles para el sanitario, para el usuario o bien para ambos.

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.

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, Educadores/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.



Bolsa de empleo:

El alumno en desempleo puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

- Mediante transferencia
- Por cargo bancario
- Mediante tarjeta
- Por Pay pal
- Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

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 Introducción

1.1 Introducción

2 OBJETIVOS NUTRICIONALES EN ATENCIÓN PRIMARIA

- 2.1 La importancia de la nutrición en atención primaria
- 2.2 Prevalencia de las enfermedades crónicas en atención primaria
- 2.3 La intervención nutricional desde la Atención Primaria
- 2.4 Funciones del profesional sociosanitario en el trabajo de programas
- 2.5 El consejo nutricional en la práctica diaria

3 ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN LOS NUTRIENTES

- 3.1 Los hidratos de carbono
- 3.2 Los lípidos
- 3.3 Las proteínas
- 3.4 Las vitaminas
- 3.5 Las sales minerales y oligoelementos
- 3.6 El agua

4 LOS GRUPOS DE ALIMENTOS

- 4.1 Grupo de los lácteos y derivados
- 4.2 Grupo de la carne, el pescado, el marisco y los huevos
- 4.3 Grupo de los cereales y las legumbres
- 4.4 Los grupos de las frutas, las verduras y las hortalizas
- 4.5 Grupo de los alimentos grasos
- 4.6 Grupo miscelánea
- 4.7 Grupo de bebidas estimulantes y alcohólicas

5 ALIMENTACIÓN DE LA MUJER EMBARAZADA

- 5.1 Objetivos sobre la dieta de la embarazada
- 5.2 Indicaciones para la embarazada
- 5.3 Anexo 1
- 5.4 Anexo 2

6 ALIMENTACIÓN DEL RECIÉN NACIDO Y EN LA PRIMERA INFANCIA

- 6.1 Objetivos de la nutrición infantil
- 6.2 Recomendaciones para el sanitario
- 6.3 Recomendaciones para los padres
- 6.4 Anexo 1
- 6.5 Anexo 2
- 6.6 Anexo 3
- 6.7 Anexo 4
- 6.8 Anexo 5
- 6.9 Anexo 6
- 6.10 Anexo 7

7 ALIMENTACIÓN EN LA EDAD PREESCOLAR Y ESCOLAR

- 7.1 Indicaciones para el sanitario
- 7.2 Recomendaciones para los usuarios (padres, abuelos y tutores)
- 7.3 Recomendaciones dietéticas para niños de 4-12 años
- 7.4 Recomendaciones complementarias para los padres
- 7.5 Recomendaciones para cocinar
- 7.6 Ejemplo de menú
- 7.7 Alguna de las alteraciones más comunes en los niños
- 7.8 Anexo 1
- 7.9 Anexo 2
- 7.10 Anexo 3

8 ALIMENTACIÓN EN LA ADOLESCENCIA

- 8.1 Indicaciones para el sanitario
- 8.2 Indicaciones para el usuario

9 ALIMENTACIÓN EN LA MENOPAUSIA

- 9.1 Objetivos de la nutrición en la menopausia
- 9.2 Indicaciones para el sanitario
- 9.3 Recomendaciones para la usuaria
- 9.4 Anexo 1
- 9.5 Anexo 2
- 9.6 Anexo 3

10 ALIMENTACIÓN EN LA VEJEZ

- 10.1 Objetivos
- 10.2 Indicaciones para el sanitario
- 10.3 Factores de riesgo de desnutrición
- 10.4 Requerimientos nutricionales generales en los ancianos
- 10.5 Educación nutricional en el anciano
- 10.6 Indicaciones dietéticas para la tercera edad
- 10.7 Ejemplos de menús
- 10.8 Anexo 1
- 10.9 Anexo 2
- 10.10 Anexo 3
- 10.11 Anexo 4

11 DIETA EN EL SÍNDROME DIARREICO

- 11.1 Indicaciones para el sanitario
- 11.2 Puntos importantes a recordar
- 11.3 Dieta astringente o antidiarréica
- 11.4 Ejemplo de dieta astringente moderada

12 DIETA EN EL ESTREÑIMIENTO

- 12.1 Indicaciones para el sanitario
- 12.2 Puntos Importantes a recordar
- 12.3 Estreñimiento en el adulto
- 12.4 Dieta de 1500 Kcal
- 12.5 Dieta de 2000 Kcal
- 12.6 Indicaciones para el seguimiento de la dieta
- 12.7 Técnicas culinarias
- 12.8 Aclaraciones acerca de la dieta
- 12.9 Anexo 1
- 12.10 Anexo 2

13 DIETA EN LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA

- 13.1 Indicaciones para el sanitario
- 13.2 Indicaciones para el usuario
- 13.3 Anexo 1
- 13.4 Dieta de ejemplo

14 DIETA EN LA HIPERURICEMIA Y GOTA

- 14.1 Indicaciones para el sanitario
- 14.2 Indicaciones para el usuario
- 14.3 Anexo 1

15 DIETA EN LAS OSTOMÍAS

- 15.1 Colostomías
- 15.2 Ileostomías
- 15.3 Urostomías
- 15.4 Dieta equilibrada
- 15.5 Dieta rica en residuos
- 15.6 Dieta controlada en residuos

16 DIETA EN LA OBESIDAD

- 16.1 Indicaciones para el sanitario
- 16.2 Ejemplo de dieta
- 16.3 Indicaciones para el usuario
- 16.4 Anexo 1

17 DIETA EN LA DIABETES MELLITUS

- 17.1 Indicaciones para el sanitario
- 17.2 Objetivos de la dieta
- 17.3 Puntos importantes a recordar sobre la dieta
- 17.4 Diabetes tipo I (tratamiento con insulina)
- 17.5 Diabetes tipo II
- 17.6 Diabetes tipo 1
- 17.7 Diabetes tipo 2
- 17.8 Recomendaciones generales
- 17.9 Situaciones especiales
- 17.10 Anexo 1
- 17.11 Anexo 2
- 17.12 Anexo 3

18 DIETA EN LA DIABETES GESTACIONAL

- 18.1 Indicaciones para el sanitario
- 18.2 Indicaciones para la usuaria
- 18.3 Anexo 1

19 DIETA EN LAS HIPERDISIPEMIAS

- 19.1 Indicaciones para el sanitario
- 19.2 Objetivos
- 19.3 Tratamiento
- 19.4 Indicaciones para el usuario
- 19.5 Recomendaciones dietéticas generales
- 19.6 Anexo 1

20 DIETA EN LA HIPERTENSIÓN ARTERIAL

- 20.1 Indicaciones para el sanitario
- 20.2 Indicaciones para el usuario
- 20.3 Ejemplo de almuerzos o cenas bajas en sodio
- 20.4 Anexo 1

21 DIETA EN PACIENTES CON VIH

- 21.1 Indicaciones para el sanitario
- 21.2 Indicaciones para el usuario
- 21.3 Modelo de dieta
- 21.4 Higiene en la preparación y manipulación de alimentos
- 21.5 Anexo 1
- 21.6 Anexo 2
- 21.7 Anexo 3

22 DIETA PREVENTIVA DEL CÁNCER

- 22.1 Indicaciones para el sanitario
- 22.2 Indicaciones para el usuario
- 22.3 Ejemplo de dieta anticancerígena

23 DIETA EN EL PACIENTE ONCOLÓGICO

- 23.1 Indicaciones para el sanitario
- 23.2 Indicaciones para el usuario
- 23.3 Anexo 1
- 23.4 Anexo 2
- 23.5 Ejemplo de una dieta normal

24 DIETA EN PACIENTES CON LA ENFERMEDAD CELÍACA

- 24.1 Indicaciones para el sanitario
- 24.2 Indicaciones para el celíaco
- 24.3 Recomendaciones
- 24.4 Ejemplo de dieta para un celíaco

25 Glosario

- 25.1 Glosario
- 25.2 Cuestionario: Cuestionario final 1
- 25.3 Cuestionario: Cuestionario final 2