



## **Curso Superior en Elaboración de Dietas**

---

## Curso Superior en Elaboración de Dietas

**Duración:** 60 horas

**Precio:** CONSULTAR euros

**Modalidad:** e-learning

### 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 acceso a una plataforma de teleformación de última generación con 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, Licenciados/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.

## Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



### Requisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

### Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

### Programa del curso:

#### 1. MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN HUMANA Y LA DIETÉTICA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIONES MÁS RELEVANTES EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

1. Bromatología
2. Alimentación
3. Nutrición
4. Alimento
5. Nutriente
6. Dietética
7. Dieta
8. Ración

9. Dietista-nutricionista
10. Salud
11. Enfermedad

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS**

1. Alimentos: Clasificación
2. Nutrientes: Clasificación
3. Herramientas para la nutrición comunitaria: pirámide de la alimentación

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL SISTEMA DIGESTIVO**

1. Introducción al Sistema Digestivo
2. El Sistema Digestivo
3. La digestión

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES ENERGÉTICAS DEL SER HUMANO**

1. El ser humano como sistema energético
2. El Julio y la Caloría
3. Necesidades energéticas del ser humano
4. Alimentos: Valor calórico

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES: HIDRATOS DE CARBONO**

1. Introducción a los Hidratos de carbono
2. Clasificación de los Hidratos de carbono
3. Funciones de los Hidratos de carbono
4. Metabolismo
5. Fibra dietética

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES: LÍPIDOS**

1. Introducción a los Lípidos
2. Funciones de los Lípidos
3. Distribución de los Lípidos
4. Clasificación de los Lípidos
5. Metabolismo de los Lípidos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES: PROTEÍNAS**

1. Introducción a las Proteínas
2. Definición, clasificación y funciones de los Aminoácidos
3. Definición, estructura, clasificación y funciones de las Proteínas
4. Metabolismo
5. Necesidades proteicas
6. Valor proteico
7. Enfermedades asociadas al consumo proteico

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES: VITAMINAS**

1. Introducción a las Vitaminas
2. Funciones de las Vitaminas
3. Clasificación de las Vitaminas
4. Necesidades generales de Vitaminas y complejos vitamínicos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 9. ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES: MINERALES**

1. Introducción a los Minerales
2. Clasificación de los Minerales
3. Peculiaridades de los Minerales
4. Estudio de los principales Minerales

## **UNIDAD DIDÁCTICA 10. ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES: AGUA**

1. Introducción, estructura, propiedades y funciones del Agua
2. El papel del Agua en el cuerpo humano
3. Consejos sobre la ingesta de Agua
4. Deshidratación, hiperhidratación y potomanía
5. Contenido de agua en los alimentos

## **6. MÓDULO 2. BROMATOLOGÍA**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTOS: COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO (PARTE I)**

1. Los alimentos desde el punto de vista bromatológico
2. Alimentos: Clasificación según su origen
3. Bromatología de los alimentos de origen animal

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTOS: COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO (PARTE II)**

1. Bromatología de los alimentos de origen vegetal
2. Alimentos de origen vegetal: Cereales y derivados
3. Alimentos de origen vegetal: Verduras y Hortalizas
4. Alimentos de origen vegetal: Setas y algas
5. Alimentos de origen vegetal: Legumbres
6. Alimentos de origen vegetal: Frutas y frutos secos
7. Alimentos de origen vegetal: Grasas vegetales
8. Edulcorantes, frutivos, estimulantes, condimentos y especias
9. Alimentos estimulantes
10. Condimentos y especias

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TECNOLOGÍA CULINARIA (I): MANIPULACIÓN**

1. Introducción a la Tecnología culinaria
2. Higiene alimentaria
3. Calidad de los alimentos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. TECNOLOGÍA CULINARIA (II): TRATAMIENTO CULINARIO**

1. Procedimientos a temperatura ambiente
2. Procedimientos de cocción

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. TECNOLOGÍA CULINARIA (III): CONSERVACIÓN**

1. Introducción
2. Métodos de conservación: Clasificación
3. Métodos físicos de conservación
4. Métodos químicos de conservación
5. Tecnologías emergentes en la conservación de los alimentos
6. Decálogo del consumidor: elección de alimentos
7. Consejos para optimizar la calidad nutricional de la dieta
8. Hábitos alimentarios

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS. INGESTAS RECOMENDADAS. ETIQUETADO**

1. Tablas de composición de los alimentos
2. Ingestas recomendadas (DRIs)
3. Etiquetado

### **4. MÓDULO 3. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN HUMANA**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS IMPORTANTES PARA LA ELABORACIÓN DE UNA DIETA**

1. La dieta
2. Concepto de dieta equilibrada
3. Perfil calórico de la dieta. recomendaciones dietéticas
4. Pasos para elaborar una dieta
5. Mitos relacionados con la dietética y la nutrición humana

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL**

1. Introducción
2. Entrevista
3. Evaluación dietética del estado nutricional
4. Evaluación clínica del estado nutricional
5. Evaluación antropométrica del estado nutricional
6. Evaluación bioquímica del estado nutricional
7. Evaluación inmunológica del estado nutricional

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EJEMPLO DE ELABORACIÓN DE UNA PROPUESTA DIETÉTICA**

1. Guión para la elaboración de una dieta Ejemplo de elaboración de dieta