



Técnico Profesional en Herbodietética

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, 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.

Titulación:

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





Prequisitos 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:

PARTE 1 FXPERTO EN DIFTÉTICA Y NUTRICIÓN DIFTOTERAPIA 1. MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

- 1. Concepto de bromatología
- Concepto de alimentación
 Concepto de nutrición
 Concepto de alimento

- Concepto de nutriente
- 6. Concepto de dietética 7. Concepto de dieta
- 8. Concepto de ración



- 9. Concepto de dietista-nutricionista
- 10. Concepto de salud
- 11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

- 1. Clasificación de los alimentos
- 2. Clasificación de nutrientes
- 3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

- 1. Conceptos básicos
- Anatomía y fisiología del aparato digestivo
 Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

- 1. Transformaciones energéticas celulares
- 2. Unidades de medida de la energía
- 3. Necesidades energéticas del adulto sano
- 4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

- 1. Definición y generalidades
- Clasificación
 Funciones
- 4. Metabolismo de los hidratos de carbono
- 5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

- 1. Definición y generalidades
- 2. Funciones
- 3. Distribución
- 4. Clasificación
- 5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

- 1. Definición y generalidades
- 2. Aminoácidos
- 3. Proteínas
- 4. Metabolismo de las proteínas
- 5. Necesidades de proteínas
- 6. Valor proteico de los alimentos
- 7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

- 1. Introducción
- 2. Funciones
- 3. Clasificación
- 4. Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

- 1. Introducción
- 2. Clasificación
- 3. Características generales de los minerales
- 4. Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

- Introducción y características del agua
 El agua en el cuerpo humano
- 3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
- 4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
- 5. Contenido de agua en los alimentos
- 6. MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

- 1. Valor nutritivo de los alimentos
- 2. Clasificación de los alimentos
- 3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

- 1. Alimentos de origen vegetal
- 2. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1. Introducción
- 2. Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

- 1. Operaciones a temperatura ambiente
- 2. Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1. Conservación de los alimentos
- 2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
- 3. Métodos físicos
- 4. Métodos químicos
- 5. Tecnologías emergentes
- 6. Consejos en la adquisición de alimentos
- 7. Consumo responsable
- 8. Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

- 1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
- 2. Ingestas recomendadas
- 3. Etiquetado de los alimentos
- 4. MÓDULO 3. ELABORACIÓN DE DIETAS. DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

- 1. Introducción
- 2. Dieta equilibrada
- 3. Principales relaciones entre energía y nutrientes
- 4. Aportes dietéticos recomendados
- La dieta mediterránea.
- Dieta equilibrada comiendo fuera de casa.
- 7. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I

- 1. Qué son las tablas de composición de alimentos
- 2. Tablas de composición de alimentos
- 3. Tablas de composición de alimentos. Cereales
- 4. Tablas de composición de alimentos. Leguminosas
- 5. Tablas de composición de alimentos. Tubérculos y hortalizas
- 6. Tablas de composición de alimentos. Frutas
- 7. Tablas de composición de alimentos. Frutos secos
- 8. Tablas de composición de alimentos. Leche y derivados.
- 9. Tablas de composición de alimentos. Huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

- 1. Tablas de composición de alimentos
- 2. Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios
- 3. Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas4. Tablas de composición de alimentos. Pescados
- 5. Tablas de composición de alimentos. Carne

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- 1. Entrevista con el paciente
- 2. Evaluación dietética
- 3. Evaluación clínica



- 4. Evaluación antropométrica
- 5. Evaluación bioquímica
- 6. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS

- 1. La mujer embarazada
- 2. La mujer en el momento de lactancia
- 3. La infancia
- 4. Necesidades nutricionales en el primer año de vida
- 5. Niño preescolar de 1- 3 años de edad
- 6. Niños de 4-6 años de edad
- 7. Niño escolar de 7- 12 años de edad
- 8. La adolescencia
- 9. Necesidades y recomendaciones nutricionales
- 10. El adulto sano
- 11. La mujer con menopausia
- 12. El anciano

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

- 1. Dieta hiposódica
- 2. Dieta hipocalórica
- 3. Dieta hipercalórica

- 4. Dieta y anemia5. Dieta baja en azúcar6. Dieta para la osteoporosis
- 7. Dieta astringente
- 8. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común
- 9. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar
- 10. Dieta laxante
- 11. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia
- 12. ANEXOS13. Dieta hiposódica
- 14. Dieta hipocalórica15. Dieta hipocalórica I
- 16. Dieta hipocalórica II
- 17. Ejemplo de dieta hipocalórica III
- 18. Dieta baja en azúcar
- 19. Dieta astringente moderada
- 20. Dieta pobre en grasa
- 21. Dieta laxante
- 22. Dieta vegetariana
- 23. Dieta proteica
- 24. Dieta avurvédica
- 25. Dieta durante el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA FITÔTERAPIAÉTICA Y FITOTERAPIA

- 1. Definición de conceptos
- 2. Evolución histórica de la Fitoterapia
- 3. Conceptos básicos actuales en Fitoterapia
- 4. Medicamentos de síntesis química y plantas medicinales
- 5. La utilización de las plantas medicinales
- 6. Legislación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSTITUYENTES DE LAS PLANTAS MEDICINALES

- 1. Principios activos
- 2. Partes de las plantas medicinales que se pueden utilizar
- 3. Clasificación de las plantas medicinales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS MEDICINALES

- 1. Cultivo, recolección y conservación de las plantas medicinales
- 2. Técnicas de preparación de las plantas medicinales
- 3. Dosificación de las plantas medicinales
- Calidad, eficacia y seguridad en la utilización de plantas medicinales
 Otros usos de las plantas medicinales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HERBODIETÉTICA (I)

1. Introducción



2. Plantas medicinales de la letra A a la letra F

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HERBODIETÉTICA (II)

- Introducción
 Plantas medicinales de la letra G a la letra Z