

DIETETICA Y NUTRICION

Duración:

60 h.

Precio:

CONSULTAR

Modalidad:

A distancia - On-line -

Profesores:

Equipo de expertos docentes

EVALUACIÓN: Evaluación continuada del equipo docente en base a las actividades, participación y respuestas del alumno.

Objetivos:

Al terminar el curso serás capaz de: conocer los tipos de alimentos y sus nutrientes más significativos, realizar una dieta equilibrada en base a las características nutricionales del paciente, conocer las patologías más frecuentes según las alteraciones metabólicas y finalmente cuidados que necesita el paciente según el tipo de alimentación y nutrición.

Descripción:

Desde hace algunos años, los temas nutricionales y dietéticos están en primera línea de actualidad, no sólo en el ámbito popular, sino en el ámbito científico, por constituir éste, una de las grandes líneas de investigación y un campo muy importante en medicina preventiva, clínica y terapéutica.

El curso ofrece una visión completa sobre el tema empezando por un repaso a conceptos básicos, siguiendo por una revisión sobre el metabolismo humano y sus principales nutrientes y finalizando con la planificación de dietas.

Metodología:

La metodología está dirigida a que el alumno adquiera un nivel de conocimiento de SABER HACER en su ocupación. Para ello se ofrece un nivel alto de interactividad que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información recibida. Se desarrolla como curso on line con una relación personal entre alumno y profesor desde el primer día. (Este curso no es auto-aprendizaje) El sistema es muy fácil de usar. Metodología práctica de adaptación de conocimientos a casos reales y próximos al alumno. Contiene un buen número de actividades y ejercicios facilitan el aprendizaje ameno y práctico. Amplia participación e interactividad del alumno.

Seguimiento individual del trabajo del alumno y evaluación continua.

Metodología: Constructivista con fuerte interactividad del alumno en 4 niveles:

- Interacción alumno-contenidos
- Interacción alumno-profesores
- Interacción alumno-compañeros
- Interacción alumno-entorno externo y actividades complementarias.

Ver temario

Temario:

1 - CONCEPTOS DE FISIOLOGIA Y NUTRICIÓN

- 1.1 - Introducción
- 1.2 - Los alimentos y su clasificación
- 1.3 - Nutrientes y sus funciones
- 1.4 - Fisiología de la nutrición
- 1.5 - TEST

2 - EQUILIBRIO ENERGÉTICO Y METABOLISMO

- 2.1 - Energía y valor de los nutrientes

**Método fácil y eficaz
con profesor personal**



- 2.2 - Metabolismo basal y total
- 2.3 - Efecto térmico de los alimentos
- 2.4 - Actividad Física
- 2.5 - Balance energético y peso corporal
- 2.6 - TEST

3 - NUTRIENTES DEL ORGANISMO HUMANO

- 3.1 - Introducción
- 3.2 - Glúcidos o CHO: clasificación y función
- 3.3 - Lípidos: clasificación y función
- 3.4 - Proteínas: clasificación y función
- 3.5 - Minerales u oligoelementos: clasificación y función
- 3.6 - Agua: función
- 3.7 - Vitaminas: clasificación y función
- 3.8 - Metabolismo
- 3.9 - TEST

4 - DIETÉTICA: RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

- 4.1 - Dietética
- 4.2 - Tabla de composición de alimentos
- 4.3 - Ejemplo de cálculo de una ingesta diaria:
- 4.4 - TEST

5 - PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES

- 5.1 - Alteraciones del metabolismo de los Carbohidratos.
- 5.2 - Enfermedades de la nutrición
- 5.3 - TEST

6 - ALIMENTACIÓN Y DIETOTERAPIA

- 6.1 - Servicios de dietética
- 6.2 - Dietas terapéuticas
- 6.3 - Cuidados del paciente en su alimentación y nutrición
- 6.4 - TEST

7 - PRUEBA FINAL

8 - ANEXO I – EMPRENDIMIENTO

- 8.1 - Introducción
- 8.2 - Concepto de Emprendedor y Autoempleo

9 - ANEXO II – INNOVACIÓN

- 9.1 - A. LA ESTRATEGIA EMPRESARIAL BASADA EN LA INNOVACIÓN
- 9.2 - 1A. Conceptos clave de la innovación:
- 9.3 - 1B. Implantación del sistema de gestión de la innovación
- 9.4 - 1C. Factores de éxito de la innovación
- 9.5 - B. Análisis del contexto del puesto de trabajo

Contacto:

FASEnet

San Antonio Abad, 21 - 50010 Zaragoza
Tlfno: 976 230022 - Fax: 976 206147
fase@fase.net

