

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

DESTINATARIOS

- Este curso va dirigido a todas aquellas personas que sientan interés por el mundo de la dietética, tanto en el ámbito de aplicación personal como en el profesional y comunitario.

OBJETIVOS

- Conseguir una visión amplia de los principios de la nutrición, así como de los distintos grupos de alimentos.
- Conocer las necesidades de alimentación según las etapas fisiológicas humanas.
- Adquirir los conocimientos básicos de la dietoterapia.

TITULACIÓN.

- Finalizado el programa, el alumno recibirá la doble titulación expedida por EDUTEL y la EAEU, que acredita la formación del alumno como especialista en dietética y nutrición.

SALIDAS PROFESIONALES.

- Ayudante de dietista.
- Asesor en tiendas de dietética, en gimnasios, restaurantes, mercados....
- Educación nutricional.
- Industria alimentaria: control de calidad, confección de menús para empresas, revisión y elaboración de menús.

Nuestra **bolsa de trabajo**, de Centro de Estudios y Formación Albacete, mantiene excelentes relaciones con gran número de empresas que solicitan profesionales bien formados. Aquí entra usted, una vez matriculado/a en la especialidad de **DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**, pasa a formar parte de nuestro Departamento de Empleo que se pone en marcha para facilitarle la entrada al mundo laboral. Solamente necesitamos que usted nos comunique su decisión de formar parte en este departamento y éste le ayudará a encontrar un trabajo que se ajuste a su perfil

CONTROLES DE EVALUACIÓN:

- La evaluación y seguimiento del nivel de aprovechamiento por parte del alumno se llevará a cabo mediante los **controles de evaluación**.
- Examen final: una vez superados los controles, los alumnos deberán superar un Examen final.

FINANCIACIÓN:

- El Centro de Estudios y Formación Albacete (CEFA) ofrece unas condiciones de financiación muy ventajosas y estudiará de forma personalizada la forma de pago que a Ud. más le convenga.

PROGRAMA

MÓDULO I: PRINCIPIOS INMEDIATOS.

- Introducción.
- Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes.
- Nutrición y alimentación.
- Los lípidos o las grasas.
- Los hidratos de carbono.
- Las proteínas.
- Las vitaminas.
- Vitaminas hidrosolubles.
- Vitaminas liposolubles.
- Los elementos minerales.
- Macro elementos.
- Oligoelementos.
- El agua.
- Función.
- Tipos de agua.

MÓDULO II: GRUPOS DE ALIMENTOS.

- Carnes y derivados cárnicos.
- Leche y derivados lácticos.
- Huevos.
- Pescados y mariscos.
- Verduras, hortalizas y legumbres.
- Frutas.
- Frutas secas.
- Cereales.
- Grasas y aceites.
- Misceláneos: chocolate, bebidas, etc.

MÓDULO III: LA ALIMENTACIÓN EN LAS DISTINTAS ETAPAS FISIOLÓGICAS.

- La alimentación durante el período de gestión.
- La alimentación durante el periodo de la lactancia.
- La alimentación en los lactantes y en la infancia.
- La alimentación en la edad preescolar y escolar.
- La alimentación en la adolescencia.
- La alimentación en el adulto.

- La alimentación en la menopausia.
- La alimentación en la tercera edad.
- Dietas disociadas.
- La alimentación en deporte: efecto sobre el rendimiento deportivo.

MÓDULO IV: CALIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA.

- Higiene alimentaria.
- Control de puntos críticos.
- Técnicas de conservación de los alimentos.

MÓDULO V: DIETOTERAPIA.

- La diabetes mellitas.
- La obesidad.
- La hipertensión arterial.
- La alimentación y el cáncer.
- Tratamiento nutricional en la osteoporosis.
- La alimentación y el colesterol.
- Tratamiento nutricional en el estreñimiento.
- Alimentación y alcohol.
- Desnutrición.
- La úlcera gástrica.
- Las pancreopatías.
- Las hepatopatías.
- Tratamiento nutricional en la anorexia y bulimia.
- La enfermedad celíaca.
- Relación entre alimentación y sida.