

|Curso de Auxiliar en alimentación y nutrición

AUXILIAR EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

450 HORAS



Información sobre el programa formativo

✓ **Horas de formación:** 450

✓ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 6 meses para realizar el programa formativo y un máximo de 12 meses.

La preocupación por la alimentación es **cada vez mayor y más importante**. Comer de **forma sana y equilibrada**, junto al interés de las personas por cuidar su dieta y la necesidad de adecuar la alimentación a las necesidades de la persona, puede darse en múltiples escenarios: dietas pensadas para niños y comedores de estudiantes, deportistas, personas de la tercera edad, centros hospitalarios, profesionales con necesidades especiales, etc.

Igualmente existen **necesidades vinculadas a la alimentación**, como el control de los alimentos, su manipulación, su conservación o su transformación. Por esta razón, se hace necesario **especializar los perfiles profesionales**, ofreciendo en este caso una formación con una marcada demanda en el ámbito laboral, que permite al alumno acceder a un puesto de trabajo con una **alta cualificación profesional**.

De esta forma, este programa formativo contiene material teórico y práctico con el que el alumno **relacionará los diferentes nutrientes y componentes** de los alimentos con la función que se desarrolla en el organismo, la **aportación diaria** necesaria, las **recomendaciones dietéticas** de su consumo y aprenderá a **caracterizar dietas adaptadas** a diferentes procesos fisiopatológicos.

Inscribirme



Certificación: Sociedad Científica Europea para la Formación Continua y Capacitación de Profesionales Sanitarios



Estas Maestrías, Diplomados y Cursos de capacitación en línea corresponden a formación acreditada directamente por "Sociedad Científica Europea para la Formación Continua y Capacitación de Profesionales Sanitarios" además de ir respaldado por el sello de esta prestigiosa Sociedad, inscrita en el **Ministerio del Interior**, con el objetivo de que, como alumno, pueda utilizarlo para actualizar y mejorar sus competencias profesionales y completar su curriculum, además de utilizar esta formación para ampliar sus "*Salidas laborales*" en los distintos puestos de trabajo públicos y privados.

Este sería un ejemplo del diploma emitido únicamente por la **Sociedad Científica Europea para la Formación Continua y Capacitación de Profesionales Sanitarios** de las capacitaciones formativas:

Parte delantera del diploma de la Sociedad Científica

Parte delantera del diploma

Parte trasera del diploma de la Sociedad Científica

Parte trasera del diploma

¿A quién va dirigido?

Acceso **directo**:

- Tener realizada la **Educación Básica**.
- Estar en posesión del **título de Educación Secundaria** o de un nivel académico superior.
- Estar en posesión de un Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica).
- Haber superado el segundo curso del Bachillerato.
- Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado la prueba de acceso.

Acceso mediante **prueba** (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores):

- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).

Objetivos

Generales

- Relacionar los diferentes nutrientes y componentes de los alimentos con la función que se desarrolla en el organismo, la aportación diaria necesaria, los alimentos donde se encuentran y las recomendaciones dietéticas de su consumo.
- Caracterizar dietas tipo adaptadas a diferentes procesos fisiopatológicos, teniendo en cuenta las características del proceso, los requerimientos nutricionales y las características psicológicas predominantes del colectivo afectado.

Inscribirme



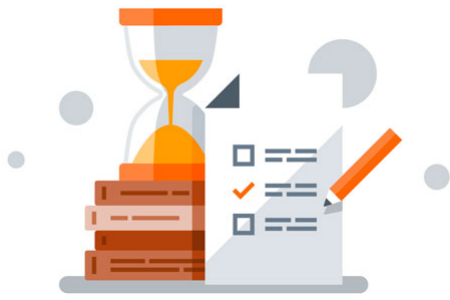
Salidas profesionales

- Técnico en Dietética y Nutrición.
- Dietista.
- Responsable de alimentación en empresas de catering.
- Técnico en higiene de los alimentos.
- Consultor de alimentación.
- Educador médico.
- Nutricionista en consultorios, hospitales, clínicas, centros médicos, instituciones educativas, etc.

Requisitos para la inscripción

- Solicitud de inscripción.
- Documento de identidad. (Pasaporte, visa y cédula de extranjería en caso de ser extranjero).

Evaluación



La evaluación estará compuesta de **679 test** de opción alternativa (A/B/C).

El alumno debe finalizar esta formación online y hacerlo con aprovechamiento y superando al menos un 50% de los tests planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

Contenidos

Unidad I: Educación sanitaria en alimentación y nutrición

Módulo I. Alimentación y nutrición:

Capítulo I. Conceptos sobre alimentación y nutrición:

- Introducción.
- Aspectos sociales de la alimentación.
- Composición y clasificación de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo II. Digestión, absorción y metabolismo de los alimentos:

- Introducción.
- Aspectos generales de la digestión de nutrientes.
- Excreción.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo III. Dieta equilibrada:

- Necesidades nutritivas humanas y dieta equilibrada.
- Necesidades energéticas del hombre.
- Ingestas diarias recomendadas.
- Estado nutricional normal.
- Dieta mediterránea como ejemplo de alimentación equilibrada.
- Ejemplo de dietas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo IV. Tablas de composición de los alimentos:

- Introducción.
- Grupo 1: Leche y derivados.
- Grupo 2: Carnes y huevos.
 - Grupo 2: Pescados y mariscos.
- Grupo 3: Legumbres, tubérculos y frutos secos.
- Grupo 4: Verduras y hortalizas.
- Grupo 5: Frutas y derivados.
- Grupo 6: Cereales, azúcar y bebidas.
- Grupo 7: Grasas y varios.
- Bibliografía.

Capítulo V. Macronutrientes: Principios inmediatos:

- Introducción.
- Proteínas.
- Hidratos de carbono.
- Lípidos o grasas.
- Agua.
- Fibra.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo VI. Micronutrientes: Vitaminas y minerales:

- Vitaminas.
 - Vitaminas liposolubles.
 - Vitaminas hidrosolubles.
 - Más vitaminas hidrosolubles.
- Minerales.
 - Otros datos de interés de los minerales.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Módulo II. Grupos de alimentos:

Capítulo VII. Leche y derivados lácteos:

- Leche y derivados lácteos.
- Bibliografía.

Capítulo VIII. Carnes, pescados y huevos:

- Carnes.
- Pescados.
- Huevos.
- Resumen.

- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo IX. Las grasas:

- Grasas.
- Bibliografía.

Capítulo X. Legumbres, cereales y tubérculos:

- Legumbres.
- Cereales.
- Tubérculos.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XI. Frutas, verduras y hortalizas:

- Frutas.
- Verduras y hortalizas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XII. Dulces, bebidas y otros alimentos:

- Dulces, bebidas y otros alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Módulo III. Alimentación en las distintas situaciones de la vida:

Capítulo XIII. Nutrición y embarazo:

- Introducción.
- Características fisiológicas de la gestación.
- Requerimientos nutricionales y suplementación.
- Tratamiento de problemas frecuentes en el embarazo.
- Pauta dietética en el embarazo.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XIV. Nutrición y lactancia:

- Introducción.
- Características fisiológicas de la lactancia.
- Ventajas nutricionales de la lactancia materna.

- Protección inmunológica de la leche humana.
- Requerimientos nutricionales y suplementación.
- Otros componentes dietéticos y pauta dietética en la lactación.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XV. Alimentación en la infancia:

- Lactancia materna.
 - Técnica de la lactancia, contraindicaciones y precauciones.
 - Lactancia artificial y composición.
 - Técnica y fórmulas especiales.
 - Alimentación complementaria, calendario de los alimentos y recomendaciones para la introducción del beikost.
 - Cereales, frutas y verduras.
 - Carne, pescado, legumbres, huevos, azúcar y yogur.
 - Peligros de la alimentación complementaria.
- Alimentación del preescolar y escolar.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XVI. Alimentación en la adolescencia:

- Alimentación en la adolescencia.
 - Desarrollo cognoscitivo y social, recomendaciones nutricionales y energía.
 - Proteínas, micronutrientes, minerales y vitaminas.
- Factores a tener en cuenta a la hora de crear una dieta adecuada para el adolescente.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XVII. Alimentación en el anciano:

- Introducción.
- Factores que influyen en la alimentación del anciano.
- Necesidades nutricionales de los ancianos.
- Normas para una correcta alimentación de los ancianos.
- Equilibrio de la dieta del anciano.
- Nutrición hospitalaria en el anciano.
- Funciones del personal sanitario y cuidados especiales en la administración de los alimentos.
- Clasificación de dietas según patologías.
- Propiedades y gasto calórico de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XVIII. Nutrición y deporte:

- Introducción.
- Dieta equilibrada en el deportista.
 - Dieta de entrenamiento.
 - Dieta de competición.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Módulo IV. Alimentación y enfermedad:

Capítulo XIX. Consejos dietéticos en síntomas menores y algunas enfermedades frecuentes:

- Introducción.
- Enfermedades del esófago.
- Enfermedades del estómago.
- Enfermedades intestinales.
 - Enfermedades intestinales en adultos y lactantes en niños.
 - Más enfermedades intestinales.
- Enfermedades hepatobiliares.
 - Problemas en la alimentación y enfermedades de la vesícula biliar.
- Enfermedades pancreáticas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XX. Enfermedades más frecuentes relacionadas con el exceso y déficit de alimentación:

- Obesidad.
 - Cómo se produce la obesidad y factores.
 - Tipos, prevención y complicaciones de la obesidad.
 - Tratamiento de la obesidad.
- Desnutrición.
- Consideración final.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XXI. Dieta y enfermedades cardiovasculares:

- Terapéutica dietética de la enfermedad y enfermedades cardiovasculares.
- Cardiopatías y prevención primaria.
- Enseñanza sobre los factores de riesgo.
 - Modificaciones en la dieta.
 - Otros factores de riesgo.
- Problemas del paciente, dieta con restricción de sodio y métodos de preparación.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XXII. Dietas alimentarias. Peligros y errores:

- Introducción.
- Dieta hídrica, dietas muy bajas en calorías y dieta Atkins.
- Dietas Montañac, disociada, de la Clínica Mayo y de Shelton.
- Más tipos de dietas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XXIII. Alimentación y trastornos psicológicos: anorexia, bulimia:

- Introducción.
- Anorexia nerviosa.
 - Características clínicas.
 - Complicaciones médicas.
- Bulimia nerviosa.
 - Características clínicas.
- Datos epidemiológicos de los trastornos y complicaciones médicas.
- Etiología de los trastornos alimentarios.
- Prevención de los trastornos alimentarios.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Módulo V. Higiene y manipulación de alimentos:

Capítulo XXIV. Higiene alimentaria:

- Introducción.
 - Lavado de frutas y verduras.
- Adquisición de los alimentos.
- Transporte adecuado de los alimentos.
- Eliminación de basuras.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XXV. Conservación de los alimentos:

- Introducción.
- Tratamientos conservadores.
 - Métodos tradicionales.
 - Métodos físicos.
 - Calor.
 - Frío.
 - Radiaciones.
 - Métodos químicos.
- Tiempos máximos recomendables de conservación de productos.
- Resumen.

- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XXVI. Aditivos y sustancias tóxicas:

- Introducción.
- Aditivos.
 - Designación de los aditivos y clasificación.
 - Colorantes, conservantes y antioxidantes.
 - Estabilizantes, acidulantes y reguladores del pH.
 - Potenciadores del sabor, edulcorantes y otros.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XXVII. Toxiinfecciones alimentarias:

- Introducción.
- Enfermedades más frecuentes producidas por el consumo de alimentos contaminados.
 - Toxiinfecciones debidas a Salmonellas.
 - Toxiinfecciones debidas a estafilococos, a Clostridium perfringens y por Bacillus cereus.
 - Intoxicación por Clostridium botulinum.
 - Otras enfermedades originadas por alimentos contaminados.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XXVIII. Manipulación de alimentos:

- Introducción.
- Actitudes del manipulador.
- Higiene de la cocina y locales de trabajo.
- Utensilios y menaje.
- Preparación de los alimentos.
 - Manipulación de los alimentos crudos.
 - Cocinado de alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XXIX. Importancia de la lectura de las etiquetas en los productos envasados:

- Introducción.
- Casos especiales.
- Etiquetado nutricional.
- Presentación de la información.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XXX. Dieta mediterránea:

- Introducción.
- Composición de la dieta mediterránea.
 - Pescados.
 - Verduras, frutas y alimentos feculentos.
 - Aceite de oliva.
 - Carnes y huevos.
 - Leche, derivados lácteos, bebidas alcohólicas y frutos secos.
 - Dieta mediterránea como dieta recomendable.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Módulo VI. Tendencias actuales en la alimentación:

Capítulo XXXI. Mitos y errores sobre alimentación:

- Mitos y errores sobre alimentación.
- Mitos sobre lácteos, frutas y verduras.
- Mitos de las carnes, pescados y huevos.
- Otros mitos y leyendas de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XXXII. Importancia de la educación nutricional:

- Concepto y contexto.
- Programa de educación nutricional.
- Método.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Capítulo XXXIII. Distribución de riqueza: Desajustes multifactoriales. El hambre en el mundo:

- Introducción.
 - Alimentación y hábitos de consumo.
 - La realidad de la pobreza.
 - Multiformidad y multidimensionalidad.
 - Distintos enfoques de la pobreza.
 - Cuarto mundo o mundo de los/as pobres en los países avanzados.
 - Testimonios de personas que han padecido hambre.
 - Comentarios de cara a la acción.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
 - Bibliografía.
-

Unidad II: Dietética y dietoterapia

Capítulo I. La energía:

- Introducción.
- ¿Cómo podemos medirla?
- Necesidades energéticas.
- Otras fórmulas para valorar las necesidades basales (TMB).
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo II. Los nutrientes:

- Introducción.
- Macronutrientes.
 - Las proteínas.
 - ¿Cuáles son las necesidades diarias de proteínas?
 - Los hidratos de carbono.
 - ¿Qué es el índice glucémico de los alimentos?
 - La fibra dietética.
 - Contenido en diferentes tipos de fibra de los alimentos.
 - Dietas con escaso contenido en fibra dietética.
 - Las grasas.
 - Ácidos grasos esenciales y necesidades diarias de lípidos.
- Micronutrientes.
 - Las vitaminas.
 - Vitaminas A, D, E, K, B1, B2, B6, B12.
 - Otras vitaminas.
 - Consejos.
 - Riesgo de carencia vitamínica y deficiencia de vitaminas.
 - Los minerales.
 - Calcio.
 - Hierro.
 - Magnesio y Fósforo.
 - Otros minerales.
 - Suplementos de vitaminas y de minerales.
 - Los electrolitos.
 - Los fitoquímicos.
- Sustancias antinutritivas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo III. El agua:

- Introducción.
- ¿Qué pasa si no se ingiere suficiente agua?
- ¿Qué otros líquidos pueden sustituir al agua?
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo IV. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes:

- Introducción.
- Diferentes etapas de la digestión paso a paso.
 - Digestión en la boca.
 - Digestión en el estómago.
 - Digestión intestinal.
- ¿Qué hormonas controlan la digestión?
- Resumen simplificado del metabolismo de los diferentes nutrientes.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo V. Alimentación equilibrada y raciones alimentarias recomendadas a la población general:

- Introducción.
- Los grupos de alimentos.
 - Grupo de los farináceos.
 - Grupo de las verduras y las hortalizas.
 - Grupo de las frutas.
 - Grupo de los lácteos.
 - Grupo de los proteicos.
 - Carnes y derivados.
 - Pescados.
 - Moluscos y crustáceos (mariscos).
 - Huevo.
 - Frutos secos.
 - Grupo de las grasas.
 - Grupo misceláneo.
 - Alimentos especiales.
 - Alimentos funcionales.
 - Alimentos transgénicos.
 - Alimentos biológicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo VI. Planificación de una dieta diaria equilibrada:

- Introducción.
 - La primera ingesta del día y La comida principal.
 - La merienda y la cena.
- La despensa ideal para menús saludables.
 - Alimentos que no pueden faltar en la despensa y su conservación.
 - Conservación en el frigorífico de alimentos frescos y cocinados.
 - Conservación en el congelador.
 - Consejos para hacer bien la compra.
 - ¿Qué información es obligatoria en el etiquetado de un alimento?
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo VII. Consejos dietéticos para los que comen fuera de casa:

- Introducción.
- ¿Qué come la gente fuera de casa?
 - Comida rápida o fast food.
 - Bocadillos y Pizzas.
 - Tapas y Buffet libre.
 - Comida internacional.
 - Comida de fiambra.
 - ¿Por qué las comidas precocinadas no son la opción más acertada?
 - ¿Y los que prefieren bocadillos hechos en casa?
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo VIII. Alimentación vegetariana:

- Qué es ser vegetariano.
 - Tipos de vegetarianos.
- Qué es ser vegano.
- Motivos del vegetarianismo.
- Beneficios de la dieta vegetariana.
- Consideraciones nutricionales en los vegetarianos.
- Dieta vegetariana en las distintas etapas del ciclo vital.
 - Dieta vegetariana en niños y adolescentes.
 - Alimentos consumidos en una alimentación vegetariana.
 - Recomendaciones para una dieta vegetariana o vegana en los niños y adolescentes.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo IX. La alimentación de los deportistas:

- Introducción.
- Efectos de la suplementación energética y el ejercicio sobre la aptitud física.
- Ingesta crónica de proteínas para la mejora de la condición física.
- Ingesta crónica de carbohidratos para la mejora de la condición física.
- Ingesta crónica de grasas para la mejora de la condición física.
- Ingestión de proteínas e hipertrofia muscular.
- Requerimientos de proteínas en deportes de fuerza.
- Ingesta de carbohidratos y grasas durante la actividad física y el reposo.
 - Niveles bajos de glucosa en sangre se asociaron con aparición de fatiga durante el ejercicio.
- Utilización de las grasas según el tipo de ejercicio.
- La ingesta de carbohidratos durante el ejercicio y mejora en el rendimiento.
- Momento adecuado de la ingesta de nutrientes para mejorar el rendimiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo X. Alimentación en las diferentes etapas de la vida:

- Alimentación durante la gestación.
 - La importancia de una alimentación saludable antes del embarazo.
 - El peso de la mujer antes de la gestación.
 - Qué aumento de peso es el más adecuado durante el embarazo.
 - Que necesidades nutricionales tiene el feto durante la gestación.

- Evolución del peso del bebé hasta su nacimiento.
- Requerimientos nutricionales de la embarazada.
 - Energía, Proteínas, Lípidos y Glúcidos.
 - Minerales.
 - Vitaminas.
 - Fibra dietética y Agua.
- Como disminuir las molestias típicas del embarazo.
 - Fatiga.
 - Náuseas y vómitos.
 - Ardores de estómago (pirosis).
 - Retención de líquidos y edemas, Calambres y Antojos.
 - Estreñimiento y hemorroides y Diarrea e infecciones intestinales.
- Enfermedades de transmisión alimentaria peligrosas.
 - Toxoplasmosis.
 - Listeriosis.
- Raciones diarias de alimentos recomendadas durante la gestación.
- Situaciones en las que se requiere una atención especial.
 - Diabetes gestacional.
 - Preeclampsia.
- Alimentación de la madre lactante.
 - Historia de la lactancia materna.
 - Composición, propiedades y beneficios de la lactancia materna.
 - Beneficios de la lactancia para el bebé.
 - Beneficios de la lactancia para la madre.
 - Beneficios económicos.
 - Alimentación materna durante la lactancia.
 - Alimentación de la madre lactante.
 - Métodos de alimentación alternativos.
 - Duración de la lactancia materna. El destete.
 - Alimentación del niño de los 4 a los 5 meses.
 - Alimentación del niño de los 6 a los 9 meses.
 - Alimentación del niño de los 10 a los 12 meses.
 - Alimentación del niño de los 12 a los 18 meses.
 - Alimentación del niño de los 18 a los 24 meses.
 - Alimentación del niño de los 24 a los 36 meses.
 - Evolución de la talla y del peso de los niños de los 0 meses a los 3 años.
- Alimentación de los escolares y de los adolescentes.
 - Evolución de la talla y del peso de los niños de 3 a 6 años.
 - Datos antropométricos de niños y adolescentes.
 - Resumen de las raciones de alimentos recomendadas en función de la edad.
 - Adolescentes.
 - Necesidades nutricionales de las gestantes adolescentes.
- Alimentación de las personas de edad avanzada.
 - Cambios que tienen lugar en el proceso de envejecimiento.
 - Cambios en el aparato digestivo.
 - Requerimientos nutricionales en la vejez.
 - Importancia de una alimentación saludable en la vejez.
 - Raciones dietéticas de los diferentes grupos de alimentos recomendadas en la población de edad avanzada.
 - Desnutrición en el anciano.
 - Tratamiento para la desnutrición.

- Alimentación en algunas de las patologías y de los trastornos más frecuentes en la vejez.
- ¿Qué alimentos se deben descartar?
 - Anorexia o hiporexia y Pérdida de autonomía física.
 - Enfermedad de Alzheimer.
- Suplementos nutricionales en la vejez.
- Alimentación y menopausia.
 - ¿Qué síntomas aparecen en el climaterio?
 - ¿Cómo debe ser la dieta?
 - Situaciones en las que se requieren modificaciones dietéticas.
 - Osteoporosis.
 - ¿Qué alimentos están aconsejados en caso de osteoporosis y de fracturas óseas?
 - Arteriosclerosis, Hipercolesterolemia, Hipertensión arterial y Obesidad.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XI. Toxiinfecciones alimentarias frecuentes:

- Introducción.
- Salmonella.
 - Medidas preventivas Salmonella spp.
- Escherichia coli.
 - Medidas preventivas Escherichia coli.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XII. La conservación de los alimentos:

- Introducción.
- ¿Qué factores son fundamentales para la conservación de los alimentos?
- Sistemas de conservación de los alimentos.
- Conservación en frío.
- Conservación en calor.
- Uso de aditivos alimentarios.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XIII. Técnicas culinarias:

- Introducción.
- ¿Qué grasas debemos utilizar?
- Uso del horno microondas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XIV. Interacción medicamentos-alimentos:

- Introducción.
- Interacciones farmacológicas de los medicamentos con la alimentación.
- Interacciones farmacológicas de los medicamentos con nutrientes específicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XV. Valoración nutricional:

- Introducción.
- Historia clínica y dietética.
- Exploración física.
- Parámetros antropométricos.
- La bioimpedancia como método de evaluación del estado nutricional.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XVI. Los aditivos alimentarios:

- Introducción.
- Lista de los aditivos alimentarios permitidos actualmente.
 - Colorantes.
 - Conservantes.
 - Antioxidantes y Edulcorantes.
 - Emulgentes, estabilizadores, espesantes y gelificantes.
 - Otros.
- ¿Quién regula el uso de los aditivos alimentarios?
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XVII. Valoración de análisis de sangre:

- Hemograma o análisis de células.
- Bioquímica o análisis químicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

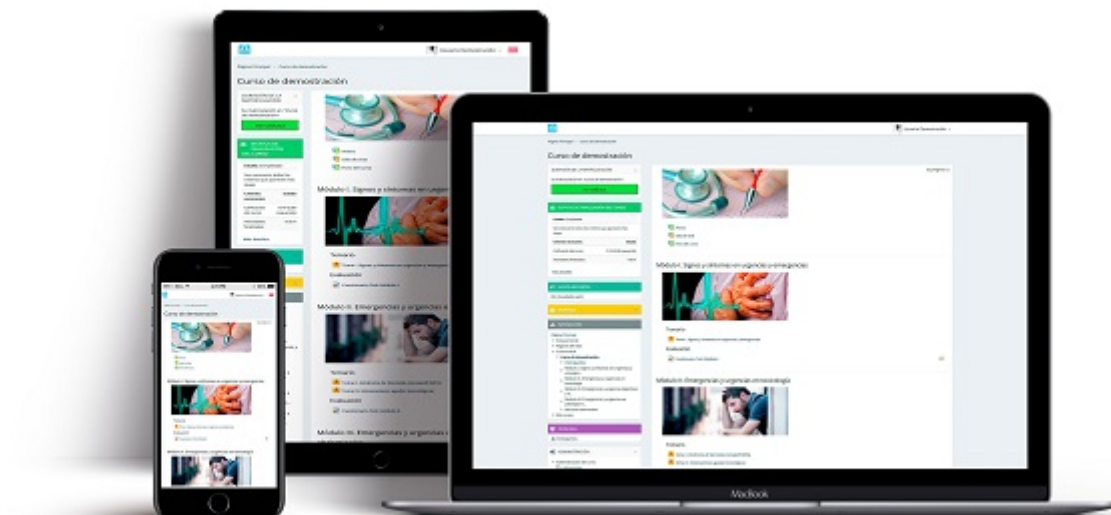
Capítulo XVIII. Dietoterapia:

- Introducción.
- Sobrepeso y obesidad.
 - Factores de riesgo.
 - Clasificación de la obesidad.
 - Tratamiento de la obesidad.
 - Prevención de la obesidad.
 - Relación entre sedentarismo y obesidad.
 - ¿Cómo debe ser la dieta para perder peso?
 - Uso de edulcorantes artificiales, consejos, recomendaciones y ejemplo de pauta para 1 día.
 - Dietas poco recomendables.
 - Tratamiento quirúrgico y farmacológico para la obesidad.
 - Cómo debe ser la dieta tras la intervención y complicaciones.
 - Uso de complementos dietéticos para la pérdida de peso.
- Evolución y pronóstico.
 - Etiología.
 - Definición y tipos.
- Diabetes.
 - Diabetes mellitus tipo I.
 - Diabetes mellitus tipo II.

- Actividad física.
 - Diabetes gestacional.
- Hipertensión arterial.
 - Tipos de hipertensión arterial.
- Hipersolesterolemia.
 - ¿Qué es el colesterol?
 - ¿Qué es la hipercolesterolemia?
 - ¿Qué alimentos están desaconsejados en caso de hipercolesterolemia?
 - ¿Qué beneficios aporta la práctica de ejercicio físico sobre el colesterol?
- Hipertrigliceridemia.
 - ¿Qué son los triglicéridos?
- Intolerancias y alergias alimentarias.
 - Intolerancias alimentarias.
 - Enfermedad celíaca.
 - Intolerancia a la lactosa.
 - Alergias alimentarias.
- Trastornos digestivos.
 - Úlceras.
 - Intervención nutricional.
 - Dieta en el brote ulceroso.
 - Gastritis.
 - Reflujo gastroesofágico (RGE).
 - Hernia de hiato.
 - Estreñimiento.
 - ¿Cómo se puede mejorar el ritmo intestinal?
 - Trastornos diverticulares.
 - Diarrea.
 - Síndrome de crohn.
 - Tratamiento.
 - Dieta para los pacientes con enfermedad de Crohn.
 - Síndrome de colon irritable (SII).
 - Cálculos biliares.
- Enfermedades renales.
 - Trastornos más comunes de la insuficiencia renal.
 - Normas dietéticas para el paciente con insuficiencia renal en prediálisis.
 - Recomendaciones nutricionales.
 - Normas dietéticas y recomendaciones nutricionales para el paciente en diálisis.
- Litiasis de las vías urinarias.
 - Recomendaciones dietéticas nutricionales específicas.
- Dietas hospitalarias.
 - Dieta absoluta y líquida.
 - Dieta semilíquida.
 - Dieta blanda.
 - Alimentación básica adaptada.
 - Dieta de fácil digestión y dieta basal.
- Nutrición artificial.
 - Nutrición enteral por sonda.
 - Alimentos especiales, alimentos convencionales y vías de acceso.
 - Sistemas de infusión, administración de medicamentos y tipos de sondas.
 - Complicaciones de la nutrición enteral y nutrición enteral domiciliaria.
 - Nutrición parenteral.

- Dietas de exploración.
- Dietas en cirugía.
 - Recomendaciones nutricionales para el paciente en el preoperatorio de cirugía mayor.
 - Recomendaciones nutricionales para el paciente de cirugía maxilofacial.
 - Recomendaciones nutricionales para el paciente de cirugía maxilofacial y otorrinolaringológica.
 - Recomendaciones nutricionales para el paciente postesófago-gastrectomía.
 - Recomendaciones nutricionales para el paciente poscirugía colónica.
- Recomendaciones nutricionales para el paciente oncológico.
 - Clasificación según su carácter.
 - Epidemiología del cáncer.
 - Epidemiología a nivel mundial.
 - Nutrición y cáncer.
 - Alimentación y nutrición.
 - Desnutrición en el paciente oncológico.
 - Anorexia y caquexia.
 - Soporte nutricional.
 - Objetivo e indicaciones.
 - Tipos de soporte nutricional.
 - Recomendaciones dietéticas generales.
 - Recomendaciones dietéticas específicas.
 - Recomendaciones dietéticas.
- Recomendaciones nutricionales para el enfermo de VIH.
 - ¿Cómo se puede prevenir la aparición de la infección por VIH?
 - Necesidades nutricionales del enfermo de SIDA.
 - Recomendaciones para prevenir las infecciones de origen alimentario.
 - Recomendaciones nutricionales según los medicamentos que toma el paciente.
 - Malnutrición.
 - Más soluciones y recomendaciones sobre la malnutrición.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Metodología



El desarrollo del programa académico se realizará en línea mediante el Aula Virtual de nuestra Corporación, este aula cuenta con accesibilidad 24 x 7 los 365 días del año y además está adaptada a cualquier dispositivo móvil, tablet o computadora. El alumno en todo momento contará con el apoyo de nuestro departamento tutorial. Las tutorías se realizarán mediante email (tutoriasaula@esheformacion.com), Teléfono: +34 656 34 67 49, WhatsApp: +34 656 34 67 49 o a través del sistema de mensajería que incorpora nuestra aula virtual.

Dentro de la plataforma encontrarás:

- Guía de la plataforma.
- Foros y chats para contactar con los tutores.
- Temario.
- Resúmenes.
- Vídeos.
- Guías y protocolos adicionales.
- Evaluaciones.
- Seguimiento del proceso formativo.

Inscribirme

