

# 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



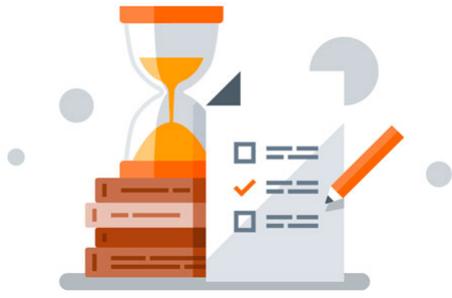
## Salidas profesionales

- 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 educacionales, 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.

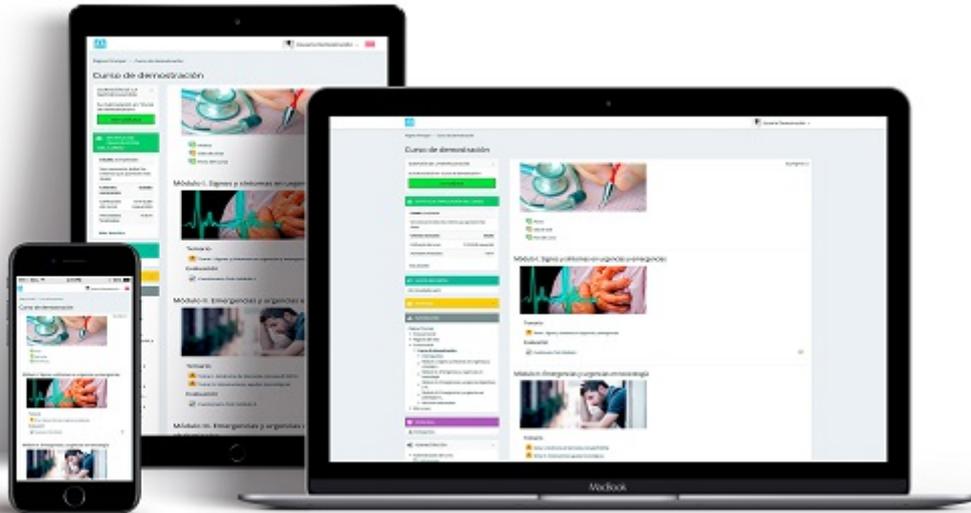
## Capítulo XVIII. Dietoterapia:

- 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**

