

SALUD, NUTRICION Y DIETETICA (SANP034PO)



Área: SANIDAD
Duración: 50h
Metodología: online

Objetivos

Diseñar dietas específicas para cada situación, en cuanto a estado de salud y etapa de la vida, en base a las necesidades del organismo y aspectos nutricionales.

Contenidos y estructura del curso

ANATOMÍA Y FISIOPATOLOGÍA DE LOS APARATOS DIGESTIVO Y ENDOCRINO.

- 1.1. El sistema digestivo.
- 1.2. Patologías digestivas.
- 1.3. El sistema endocrino.
- 1.4. Patologías endocrinas.

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

- 2.1. Principios de Nutrición.
- 2.2. Carbohidratos y fibra dietética.
- 2.3. Lípidos.
- 2.4. Proteínas.
- 2.5. Vitaminas.
- 2.6. Minerales.
- 2.7. El agua.
- 2.8. Proceso de la nutrición.

GRUPOS DE ALIMENTOS.

- 3.1. Los alimentos y su composición.
- 3.2. Clasificación de los alimentos.
- 3.3. Alimentos de servicio.
- 3.4. Alimentos nuevos.
- 3.5. Aditivos alimentarios.
- 3.6. Leche y productos lácteos.
- 3.7. Carnes, huevos y pescados.
- 3.8. Legumbres, tubérculos y frutos secos.
- 3.9. Hortalizas y frutas.
- 3.10. Grasas y aceites.

ALIMENTACIÓN Y SALUD.

- 4.1. Alimentación saludable.
- 4.2. Normas que rigen el equilibrio nutritivo.
- 4.3. Características del equilibrio nutritivo.
- 4.4. Principales relaciones entre energía y nutrientes.
- 4.5. Equilibrio alimentario.
- 4.6. Guías alimentarias o dietéticas.
- 4.7. Dieta mediterránea.
- 4.8. Importancia de la alimentación y su relación con la salud.
- 4.9. Mitos y errores sobre la limitación.

DIETAS EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

5.1. Alimentación en la mujer adulta.

5.2. Alimentación infantil.

5.3. Alimentación en la adolescencia.

5.4. Alimentación en la tercera edad.

DIETAS TERAPÉUTICAS.

6.1. Dietoterapia.

6.2. Dieta de protección gástrica.

6.3. Dieta astringente.

6.4. Dieta para pacientes diabéticos insulino dependientes o con hipoglucemias orales.

6.5. Dieta hipocalórica.

6.6. Dieta para la insuficiencia renal crónica.

6.7. Dieta de protección biliar.

6.8. Dieta para dislipemias.

6.9. Dieta baja en sodio.

6.10. Nutrición enteral y parenteral.

COMPOSICIÓN CORPORAL.

7.1. Composición corporal.

1. Anatomía y fisiopatología de los aparatos digestivo y endocrino. 2. Alimentación y nutrición. 3. Grupos de alimentos. 4. Alimentación y salud. 5. Dietas en las diferentes etapas de la vida. 6. Dietas terapéuticas.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

