



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Curso en Dietas Especiales Hospitalarias (Titulación Universitaria + 6 ECTS)



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Curso en Dietas Especiales Hospitalarias (Titulación Universitaria + 6 ECTS)

**DURACIÓN:**

150 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

99 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.**CRÉDITOS:**

6,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Universitaria en Dietas Especiales Hospitalarias con 6 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la





Descripción

Este curso en Dieta Hospitalaria le ofrece una formación especializada en la materia. Durante el tiempo de ingreso en el hospital cada paciente recibe una dieta personalizada, adaptada a sus necesidades o limitaciones alimentarias, lo que se conoce como dieta hospitalaria, lo que hace imprescindible el surgimiento y afianzamiento de profesionales de la nutrición y la alimentación altamente cualificados que posean todos los conocimientos relacionados con la dieta hospitalaria.

Objetivos

- Conocer las bases biológicas de la nutrición.
- Profundizar en el conocimiento de los diferentes grupos de alimentos y sus propiedades.
- Conocer las necesidades nutricionales y dietéticas durante las diferentes etapas de la vida.
- Conocer cómo afecta la nutrición y dietética en los diferentes estados patológicos.
- Conocer el plan alimentario que se debe aplicar en los hospitales.
- Adquirir todos los conocimientos relacionados con los tipos de dietas hospitalarias que existen.

A quién va dirigido

El curso en Dieta Hospitalaria se dirige a Especialistas en Dieta Hospitalaria que quieran ampliar o actualizar conocimientos en todo lo relativo a la dieta que ha de seguir todo paciente en un momento determinado, así como aquellos profesionales que tengan relación con la nutrición y la dietética. Además, este curso está dirigido a todas aquellas personas no profesionales que, por diferentes motivos, se puedan ver interesadas por la Dieta Hospitalaria.

Para qué te prepara

Este curso en Dieta Hospitalaria prepara al alumno para intervenir adecuadamente, desde la actualización de los conocimientos sobre alimentación en distintos pacientes contribuyendo así a su salud. Además contribuye especialmente a la sensibilización del alumnado sobre la importancia de mantener una buena alimentación hospitalaria para que esta sea saludable.

Salidas Laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto por cuenta propia como integrado en empresas, públicas o privadas, dedicadas a la sanidad, dietética y nutrición.

Material Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Dieta Hospitalaria'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Dieta Hospitalaria'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta

- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono

(+34) 958 050 217 e

infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
 - 1.- Pasos para realizar una evaluación dietética
 - 2.- Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
3. Evaluación clínica
 - 1.- Historia clínica
 - 2.- Indicadores clínicos
4. Evaluación antropométrica
 - 1.- Indicadores antropométricos
 - 2.- Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
 - 3.- Medidas antropométricas
5. Evaluación bioquímica
 - 1.- Ventajas de los indicadores bioquímicos
 - 2.- Inconvenientes de los indicadores bioquímicos
 - 3.- Parámetros a valorar
6. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS DIETAS PROGRESIVAS

1. Dieta absoluta
2. Dieta líquida
3. Dieta semilíquida
4. Dieta blanda
5. Dieta basal
6. Alimentación básica adaptada

- 1.- Dietas trituradas de alto valor nutricional
- 2.- Enriquecedores de la dieta
- 3.- Modificadores de la textura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN

- 1.- Introducción a la malnutrición
- 2.- Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
1. Ejemplos de dietas hipocalóricas
 - 1.- Dieta para la desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GRASAS

1. Introducción a las grasas
 - 1.- Funciones
2. Dieta de protección del páncreas
 - 1.- Recomendaciones dietéticas para la protección del páncreas
3. Dieta de protección del hígado
 - 1.- Recomendaciones dietéticas para la protección del hígado
4. Dieta en la obesidad
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en la obesidad
5. Dieta en las dislipemias
 - 1.- Recomendaciones dietéticas para pacientes con dislipemias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GLÚCIDOS

1. Introducción a los glúcidos
 - 1.- Monosacáridos
 - 2.- Disacáridos
 - 3.- Polisacáridos
 - 4.- Funciones de los hidratos de carbono
2. La diabetes
3. Dieta para la diabetes
 - 1.- Dieta para la diabetes mellitus
 - 2.- Dieta para la diabetes gestacional

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE PROTEÍNAS

1. Introducción a las proteínas
 - 1.- Aminoácidos
 - 2.- Funciones de las proteínas
2. Dieta hiperproteica
 - 1.- Ejemplo de menú semanal de la dieta hiperproteica
3. Dieta en las enfermedades renales
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en pacientes con enfermedades renales
 - 2.- Indicaciones para elaborar el menú de pacientes con enfermedades renales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE FIBRA

1. Introducción a la fibra alimentaria
2. La fibra dietética y la salud
 - 1.- Efectos de la fibra en el organismo
3. Dieta laxante
4. Dieta astringente
5. Dieta sin residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETAS DE EXPLORACIÓN

1. Dieta para el análisis de renina plasmática
2. Dieta para el examen de hidroxiprolina
3. Dieta previa al test de sobrecarga oral de glucosa
4. Dieta para la prueba del ácido 5-hidroxi-indolacético
5. Dieta de exploración del metabolismo cálcico
6. Dieta para el examen de catecolaminas
 - 1.- Examen de catecolaminas en orina
 - 2.- Examen de catecolaminas en sangre
7. Dieta para el examen de sangre oculta en las heces
8. Dieta para el examen de grasas en las heces

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta en la úlcera gástrica y duodenal
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en las úlceras pépticas
2. Dieta en la osteoporosis
 - 1.- Recomendaciones nutricionales en la osteoporosis
3. Dieta en casos de disfagia, esofagitis y hernia de hiato
4. Dieta en alergias e intolerancias alimentarias
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en las principales alergias e intolerancias alimentarias
5. Dieta controlada en cobre para el tratamiento de la enfermedad de Wilson
6. Dieta en las litiasis renales o nefrolitiasis
 - 1.- Recomendaciones dietéticas en las litiasis renales
7. Dieta para la hipertensión
8. Dieta en las enfermedades neurológicas
 - 1.- El Alzheimer
 - 2.- El Parkinson
 - 3.- Accidentes cerebrovasculares
9. Dieta en enfermos de VIH
 - 1.- Recomendaciones nutricionales para enfermos de SIDA
10. Dieta en enfermos de cáncer
 - 1.- Recomendaciones nutricionales en enfermos de cáncer
11. Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria
 - 1.- Recomendaciones nutricionales en la anorexia nerviosa y bulimia nerviosa

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTERACCIÓN FÁRMACO-DIETA

- 1.Las interacciones de los medicamentos
- 2.Los fármacos y la dieta
- 3.Interacción alimento-fármaco y fármaco-alimento
 - 1.- Interacciones alimento-medicamento
 - 2.- Interacciones medicamento-alimento
- 4.Recomendaciones para la prevención de interacciones