



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Maestría Internacional en Elaboración de Dietas



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.

Maestría Internacional en Elaboración de Dietas



DURACIÓN:

1.500 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

1.495 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Elaboración de Dietas con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

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 UNESCO).





Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expidió la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO



Seño

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



El presente Título de la Maestría Internacional en Elaboración de Dietas se expide en virtud de un convenio de colaboración con el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de España, a través del cual se garantiza la calidad académica de los estudios. El presente Título de la Maestría Internacional en Elaboración de Dietas se expide en virtud de un convenio de colaboración con el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de España, a través del cual se garantiza la calidad académica de los estudios. El presente Título de la Maestría Internacional en Elaboración de Dietas se expide en virtud de un convenio de colaboración con el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de España, a través del cual se garantiza la calidad académica de los estudios.

Descripción

Mantener una nutrición adecuada, así como una dieta saludable y equilibrada son aspectos fundamentales para conseguir un buen estado de salud. Para lograrlo es necesario tener en cuenta las necesidades nutricionales y las características de cada persona, desde la actividad física que realice hasta los diferentes estados patológicos por los que pueda verse afectada. Por medio de la presente Maestría en dietoterapia se enseñará al alumnado todo lo relacionado con la nutrición y dietética adecuada tanto a nivel profesional, orientada al asesoramiento nutricional y a la creación de dietas equilibradas, como aplicable a la vida personal.



Objetivos

- Conocer e identificar de los conceptos básicos de Alimentación y Nutrición. - Conocer la clasificación de los alimentos y nutrientes según sus características. - Conocer la pirámide nutricional y su importancia a la hora de elaborar una dieta saludable. - Conocer e identificar las características y funciones de las Proteínas, los Lípidos y los Hidratos de Carbono como Nutrientes Energéticos. - Reconocer las fuentes de Proteínas, Lípidos e Hidratos de Carbono - Conocer las características y funciones de las Vitaminas, los Minerales y el Agua como Nutrientes No Energéticos. - Identificar los elementos que caracterizan la Dieta Mediterránea. - Conocer las Características y las Necesidades Nutricionales Saludables en las diferentes etapas de la vida: Gestación y Lactancia en la mujer, Durante el Primer Año de Vida y Durante la Infancia. - Conocer las Características y las Necesidades Nutricionales Saludables en las diferentes etapas de la vida: Adolescencia y Edad Adulta - Conocer las características, tratamiento y recomendaciones dietéticas de patologías como la Insuficiencia Renal y Alergias e Intolerancias como son a la lactosa y celiacía. - Conocer las necesidades y recomendaciones dietéticas para ciertas patologías en los Ancianos. - Presentar los aspectos nutricionales de las proteínas, lípidos, hidratos de carbono, minerales y vitaminas. - Conocer las necesidades nutricionales específicas de las personas que practican algún deporte. - Proporcionar los conocimientos necesarios para elaborar un plan alimentario adecuado para las personas que realizan alguna actividad deportiva, ya sea a nivel profesional o simplemente o como medida para mantenerse en forma. - Ofrecer un acercamiento a los conceptos principales de la dietética y la nutrición, aplicados a la alimentación de las personas que realizan algún tipo de actividad deportiva a mayor o menor nivel. - Conocer las diferentes variedades de hábitos alimenticios y utilizar el adecuado para cada caso. - Presentar la importancia de la educación nutricional como generadora de pautas saludables de alimentación. - Realizar la evaluación nutricional de una persona con obesidad y sobrepeso. - Describir el tratamiento y la prevención de la obesidad y el sobrepeso. - Conocer los aspectos psicológicos y posibles trastornos psicológicos que pueden acompañar a la obesidad y el sobrepeso. - Planificar una dieta saludable como parte de la intervención en casos de obesidad y sobrepeso. - Explicar la obesidad en la infancia y dar pautas para prevenirla. - Conocer la relación y la relevancia entre alimentación, hábitos de vida saludable y dieta equilibrada. - Conocer la importancia de la nutrición en los diferentes estados patológicos. - Identificar para cada patología su sintomatología, causas y tratamiento. - Conocer el concepto de dieta, y los distintos tipos de dietas. - Conocer las tablas de composición de alimentos. - Realizar una valoración del estado nutricional. - Identificar la dieta necesaria para cada estado fisiológico y estado patológico. - Clasificar los alimentos y nutrientes de forma adecuada. - Describir el proceso de la digestión. - Estimar las necesidades nutricionales individuales. - Determinar el concepto de coaching y sus utilidades. - Prevenir los posibles riesgos relacionados con el proceso de coaching. - Planificar un proceso de coaching.

A quién va dirigido

La maestría en dietoterapia está orientado a estudiantes, profesionales y titulados en el ámbito de la nutrición y dietética y otros afines, que tengan interés en ampliar o actualizar sus conocimientos en materia de elaboración de dietas equilibradas. De igual forma, está recomendado para todas aquellas personas que por interés personal o profesional quieran formarse en esta área.

Para qué te prepara

A través dla maestría en dietoterapia podrás desarrollar los conocimientos y competencias profesionales necesarias para ofrecer asesoramiento en materia nutricional, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales de la persona, así como las diferentes patologías que pueda padecer. Para mejorar el servicio de asesoramiento ofrecido, te especializarás en la aplicación de los principios del coaching personal y nutricional.

Salidas Laborales

Centros deportivos / Gimnasios / Asesor personal / Dietética y nutrición / prevención del sobrepeso / Tratamiento de la obesidad / Coach personal / Aseoramiento nutricional / Coach nutricional

Formas de Pago

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

- Tarieta

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

PARTE 1. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS DE LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

1. Conceptos: salud, enfermedad, alimentación y nutrición.
2. Conceptos asociados.
3. Clasificación de los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMA GASTROINTESTINAL.

1. Conceptos básicos.
2. Fisiología y Anatomía del aparato digestivo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE DIGESTIÓN.

1. La digestión.
2. Trastornos digestivos.
3. Reguladores de la digestión.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRIENTES ENERGÉTICOS.

1. Proteínas.
2. Lípidos.
3. Hidratos de carbono.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPERTO EN DIETÉTICA.

1. Calorías.
2. Valor energético de los alimentos.
3. Clasificación de los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. REALIZACIÓN DE UNA DIETA EQUILIBRADA.

1. Dieta equilibrada.
2. Mitos en nutrición y dietética.

- 3.La dieta mediterránea.
- 4.Valoración del estado nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROCESO DE ELABORACIÓN DE PLANES ALIMENTARIOS I.

- 1.Influencia de los hábitos alimenticios en los estados de salud.
- 2.Obesidad.
- 3.Hiperlipidemia.

PARTE 2. PLANIFICACIÓN DIETÉTICA

MÓDULO 1. NUTRICIÓN Y PLANIFICACIÓN DIETÉTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MILOGÍA APLICADA

- 1.Introducción a la Miología
- 2.Tipos de Tejido Muscular
- 3.Características del tejido muscular
- 4.El Músculo Esquelético
- 5.Uniones musculares
- 6.Tono y fuerza muscular
- 7.La contracción muscular

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE NUTRIENTES EN EL EJERCICIO

- 1.Utilización de energía por el músculo
- 2.Utilización de los hidratos de carbono en el ejercicio
- 3.Utilización de la grasa en el ejercicio
- 4.Utilización de las proteínas en el ejercicio
- 5.Vitaminas y ejercicio
- 6.Minerales y ejercicio
- 7.Agua y ejercicio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLÓGÍA DEL EJERCICIO FÍSICO

- 1.Introducción a la fisiología del ejercicio
- 2.Ejercicio físico
- 3.Adaptaciones orgánicas en el ejercicio
- 4.La fatiga

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HIDRATACIÓN Y DEPORTE

- 1.Introducción
- 2.Formas de ingresar y eliminar agua del organismo
- 3.Funciones del agua en el organismo relacionadas con la actividad física
- 4.Reposición de líquidos y electrolitos
- 5.Reposición de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos
- 6.Bebidas para deportistas
- 7.Efectos de la hipertermia y la deshidratación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE

1. Concepto
2. Ayudas ergogénicas de tipo lipídico y sustancias relacionadas
3. Ayudas ergogénicas de tipo proteico, aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas
4. Vitaminas y minerales
5. Bicarbonato y otros tampones
6. Otras ayudas ergogénicas
7. Dopaje

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 9. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 12. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 13. VITAMINAS

1. Introducción
2. Funciones
3. Clasificación
4. Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. MINERALES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Características generales de los minerales
4. Funciones generales de los minerales

PARTE 3. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y MEJORA DE LA NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NECESIDADES NUTRICIONALES I.

1. Transformaciones energéticas celulares.
2. Unidades de medida de la energía.
3. Necesidades energéticas del adulto sano.
4. Necesidades energéticas totales según la FAO.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NECESIDADES NUTRICIONALES II.

1. Valor energético de los alimentos.
2. Tablas de composición de los alimentos.
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS.

1. Clasificación de los alimentos.
2. Alimentos de origen animal.
3. Alimentos de origen vegetal.
4. Otros alimentos.
5. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN A LO LARGO DEL CICLO VITAL

1. Alimentación del bebé
 - 1.- Lactancia natural y artificial
 - 2.- Necesidades nutricionales en el primer año de vida
2. Nutrición en la infancia
 - 1.- Niño Preescolar (1- 3 Años)
 - 2.- Niños de 4-6 Años
 - 3.- Niño Escolar de 7- 12 Años
 - 4.- Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
3. Nutrición en la Adolescencia
 - 1.- El Estirón Puberal
 - 2.- Adolescentes: Consejos para Vida Saludable
4. Alimentación en la edad adulta
 - 1.- Alimentación en la menopausia
5. Alimentación en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
 - 1.- Epidemiología
 - 2.- El tejido adiposo
2. Causas de sobrepeso y obesidad
3. Fisiopatología de la obesidad
 - 1.- Fisiología del apetito y de la saciedad
 - 2.- Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
4. Tipos de sobrepeso y obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RIESGOS Y PROBLEMAS DE SALUD ASOCIADOS AL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
2. Síndrome metabólico
 - 1.- Causas del síndrome metabólico
3. Diabetes mellitus tipo II
 - 1.- Clasificación de la diabetes
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
 - 1.- Causas y factores de riesgo para la apnea del sueño

- 6.La hipertensión arterial
 - 1.- Causas de la hipertensión arterial
- 7.La enfermedad cardiovascular
- 8.Neoplasias
 - 1.- Neoplasia de mama
 - 2.- Neoplasia de endometrio
 - 3.- Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 7. VALORACIÓN DE PACIENTES CON OBESIDAD

- 1.Entrevista con el paciente
- 2.Evaluación dietética
 - 1.- Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
- 3.Evaluación antropométrica
 - 1.- Instrumental utilizado para realizar medidas antropométricas
 - 2.- Medidas antropométricas
- 4.Evaluación bioquímica
 - 1.- Parámetros a valorar

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

- 1.Intervención dietética
 - 1.- Dietas hipocalóricas
 - 2.- Planificación de la dieta
- 2.Sustitutivos de comidas
 - 1.- Características nutricionales
 - 2.- Evidencia científica en la utilización de los sustitutivos de comidas para dietas
- 3.Intervención quirúrgica
 - 1.- Pautas alimentarias y dietéticas en la cirugía bariátrica
- 4.Educación alimentaria terapéutica
 - 1.- Contenidos de programas de educación alimentaria
- 5.Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y DE LA OBESIDAD

- 1.Prevenición
 - 1.- Niveles de prevención
- 2.Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
- 3.Educación alimentaria
- 4.Actividad y ejercicio físico en la prevención de la obesidad
- 5.Estilo de vida saludable
 - 1.- Estrategia NAOS

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

- 1.Psicología y obesidad
- 2.Problemas psicológicos en la obesidad

- 1.- Imagen corporal distorsionada
 - 2.- Descontrol alimentario
 - 3.- Ansiedad
 - 4.- Depresión
3. Evaluación psicológica del paciente con obesidad
- 1.- Evaluación psicológica
 - 2.- Evaluación familiar
4. Pautas de atención psicológica
- 1.- Psicoterapia Individual
 - 2.- Terapia de grupos
 - 3.- Farmacoterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 11. OBESIDAD INFANTIL

1. La obesidad infantil
 - 1.- Factores que aumentan la probabilidad de padecer obesidad
2. Nutrición infantil
 - 1.- Pirámide nutricional infantil
 - 2.- Ritmos alimentarios durante el día
3. Importancia de la nutrición en la edad infantil
 - 1.- El papel de la escuela en la alimentación
4. Plan semanal de comidas

PARTE 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LOS DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DIETÉTICO DE LOS PACIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA DIABETES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA OBESIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA HIPERTENSIÓN ARTERIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN HIPERLIPEMIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN OSTEOPOROSIS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA

ALIMENTARIA: ANOREXIA Y BULIMIA NERVIOSA

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA

UNIDAD DIDÁCTICA 9. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA ENFERMEDAD CELÍACA

UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN ONCOLOGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 11. GESTIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 12. NUTRICIÓN ARTIFICIAL

PARTE 5. ELABORACIÓN DE DIETAS

PERSONALIZADAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

- 1.Introducción
- 2.Dieta equilibrada
- 3.Principales relaciones entre energía y nutrientes
- 4.Aportes dietéticos recomendados
- 5.La dieta mediterránea
- 6.Dieta equilibrada comiendo fuera de casa
- 7.Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I

- 1.Qué son las tablas de composición de alimentos
- 2.Tablas de composición de alimentos
 - 1.- Tablas de composición de alimentos. Cereales
 - 2.- Tablas de composición de alimentos. Leguminosas
 - 3.- Tablas de composición de alimentos. Tubérculos y hortalizas
 - 4.- Tablas de composición de alimentos. Frutas
 - 5.- Tablas de composición de alimentos. Frutos secos
 - 6.- Tablas de composición de alimentos. Leche y derivados.
 - 7.- Tablas de composición de alimentos. Huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

- 1.Tablas de composición de alimentos
 - 1.- Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios
 - 2.- Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas
 - 3.- Tablas de composición de alimentos. Pescados
 - 4.- Tablas de composición de alimentos. Carne

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- 1.Entrevista con el paciente
- 2.Evaluación dietética
- 3.Evaluación clínica
- 4.Evaluación antropométrica
- 5.Evaluación bioquímica
- 6.Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS

- 1.La mujer embarazada
- 2.La mujer en el momento de lactancia
- 3.La infancia
 - 1.- Necesidades nutricionales en el primer año de vida
 - 2.- Niño preescolar de 1- 3 años de edad

- 3.- Niños de 4-6 años de edad
- 4.- Niño escolar de 7- 12 años de edad
- 4.La adolescencia
 - 1.- Necesidades y recomendaciones nutricionales
- 5.El adulto sano
- 6.La mujer con menopausia
- 7.El anciano

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

- 1.Dieta hiposódica
- 2.Dieta hipocalórica
- 3.Dieta hipercalórica
- 4.Dieta y anemia
- 5.Dieta baja en azúcar
- 6.Dieta para la osteoporosis
- 7.Dieta astringente
- 8.Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común
- 9.Dieta pobre en grasa. Protección Biliar
- 10.Dieta laxante
- 11.Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia

ANEXOS

- 1.Dieta hiposódica
- 2.Dieta hipocalórica
- 3.Dieta hipocalórica I
- 4.Dieta hipocalórica II
- 5.Ejemplo de dieta hipocalórica III
- 6.Dieta baja en azúcar
- 7.Dieta astringente moderada
- 8.Dieta pobre en grasa
- 9.Dieta laxante
- 10.Dieta vegetariana
- 11.Dieta proteica
- 12.Dieta ayurvédica
- 13.Dieta durante el embarazo