

Salud, Nutrición Y Dietética



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 420.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

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.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer la anatomía y fisiología del sistema digestivo.
- Comprender las principales alteraciones del sistema digestivo, así como sus características principales.
- Conocer la anatomía y fisiología del sistema endocrino.
- Analizar las principales alteraciones del sistema digestivo, así como sus características principales.
- Identificar la importancia de la relación sistema digestivo y sistema endocrino en el proceso de nutrición.
- Diferenciar entre los conceptos de alimentación y nutrición.
- Conocer los diferentes tipos de nutrientes y su importancia para el ser humano.
- Clasificar los diferentes alimentos en grupos en base a sus características nutricionales.
- Relacionar los conceptos de alimentación y salud.
- Afianzar las características de la alimentación saludables.
- Dar a conocer las bases del equilibrio nutritivo. 3 Guía Didáctica SANP034PO Salud, nutrición y dietética
- Mostrar las herramientas en las que debe basarse un equilibrio alimentario.
- Conocer las diferentes situaciones fisiológicas por la que pasa una persona desde su nacimiento hasta su muerte.
- Identificar las necesidades nutricionales y energéticas especiales en cada periodo.
- Conocer las diferentes situaciones patológicas relacionadas con la alimentación.
- Identificar las necesidades nutricionales y energéticas, y las recomendaciones dietéticas adaptadas.

CONTENIDOS

Unidad 1: Anatomía y fisiopatología de los aparatos digestivo y endocrino.

- El sistema digestivo.
- Patologías digestivas.
- El sistema endocrino.
- Patologías endocrinas.

Unidad 2: Alimentación y nutrición.

- Principios de nutrición.
- Carbohidratos y fibra dietética.
- Lípidos.
- Proteínas.

- Vitaminas.
- Los minerales.
- Agua.
- Proceso de la nutrición.
- Grupos de alimentos

Unidad didáctica 3. Alimentación y salud

- Alimentación y salud.
- Alimentación saludable.
- Normas que rigen el equilibrio nutritivo.
 - Características del equilibrio nutritivo.
- Principales relaciones entre energía y nutrientes.
- Equilibrio alimentario.
- Guías alimentarias o dietéticas.
- Dieta mediterránea.
- Importancia de la alimentación y su relación con la salud.
- Mitos y errores sobre la alimentación.

Unidad didáctica 4. Dietas en las diferentes etapas de la vida

- Alimentación en la mujer adulta.
- Alimentación infantil.
- Alimentación en la adolescencia.
- Alimentación en la tercera edad.

Unidad didáctica 5. Dietas terapéuticas

- Dietoterapia.
- Dieta de protección gástrica.
- Dieta astringente.
- Dieta para pacientes diabéticos insulino dependientes o con hipoglucemias orales.
- Dieta hipocalórica.
- Dieta para la insuficiencia renal crónica.
- Dieta de protección biliar.
- Dieta para dislipemias.
- Dieta baja en sodio.
- Nutrición enteral y parenteral.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.