

Curso de Dietoterapia en Vipassana

Envia un email al anunciante: user-111320@AnuncioTIC.com

Messenger: Contacto :

Fecha: Lunes, 16 Diciembre de 2013

457 personas han visto este anuncio

Precio: 0

El curso incluye: Apuntes, Material de Soporte Didáctico, Certificado de Asistencia, Carne Profesional, Diploma Homologado, Prácticas con Pacientes y todo lo necesario para aprender con un Sistema Innovador y de Calidad.

TEMARIO; INTRODUCCION A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓNConceptos generales.Fisiología de la nutrición.Definición de AlimentaciónDefinición de Dietética y Nutrición.; ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVOAnatomía del tubo digestivo:Digestión, Absorción y Metabolismo de los Alimentos.; ENERGÍA Y NUTRIENTESConcepto de energíaPrincipios de Termodinámica.Necesidades energéticas del Hombre.Balance energético y regulación. Glúcidos o Hidratos de CarbonoClasificación.Funciones.Necesidades Alimentarias.Problemas relacionados con su consumo.Lípidos ó GrasasClasificación.Requerimientos.Funciones.Fuentes Alimentarias.Problemas relacionados con su consumo.ProteínasEstructura. Clasificación.Funciones.Fuentes Alimentarias.Ingesta recomendada.Agua y MineralesFunciones.Necesidades.Fuentes Alimentarias.VitaminasCaracterísticas generales.Nomenclatura.Biodisponibilidad.Clasificación.Fibra VegetalComposición química y clasificación.PropiedadesFuentes Alimenticias.Recomendaciones.Problemas ligados a su uso.; LOS ALIMENTOSConcepto de Alimento. Composición y Clasificación.Lácteos.Carnes, Pescados y Huevos.Cereales, Tubérculos y Legumbres.Frutas y Verduras.Alimentos Grasos :Aceites.Margarinas.Grasas animales,Frutos secos grasos.; EQUILIBRIO ALIMENTARIOAlimentación equilibrada en:Embarazo.Lactante.Niño de 1 a 3 años.Niño en edad escolar.Adolescente.Adulto.Menopausia.Tercera edad.Alimentación y Deporte.Alimentos Patrón; HISTORIA DIETÉTICAREcordatorio de 24 Hrs. ; DIETAS TERAPEÚTICAS. DIETOTERAPIAEnfermedades del Aparato Digestivo:Patología bucalGastritisÚlceraDiarreaEstreñimientoHepatitisObesidad.Delgadez, Anorexia, Bulimia.Diabetes.HiperlipidemiasEnfermedades Cardiovasculares:ArterioesclerosisAteroesclerosisHipertensión arterialEnfermedades Renales:LitiasisInsuficiencia renalNutrición y prevención del cáncer.Envejecimiento. ; PRINCIPALES TENDENCIAS ALIMENTARIAS ACTUALESVegetarianismo.Ovo-lacto-vegetarianismo.Macrobioética.Método Montignac.Antidieta.Higienismo.Alimentos incompatibles.; SUPLEMENTACIÓN NUTRICIONAL EN ESTADOS CARENCIALESComplementos DietéticosAlimentos Funcionales; COMPLEMENTOS DIETÉTICOS Jalea RealGinsengLevadura de Cerveza.Lecitina de Soja.PrópolisMielAlgasFibra ; HIGIENE ALIMENTARIAToxicología alimentariaTécnicas de Conservación de AlimentosTecnologías Actuales; TECNOLOGÍA ALIMENTARIAConservación y Preparación de los Alimentos.Aditivos.Productos Biológicos.Productos manipulados genéticamente.Técnicas de cocinado:Materiales.Cocina dietética.Etiquetado de los alimentos.La Cocina del Microondas.; PRÁCTICA

CLÍNICAPráctica con Pacientes
Entrevista Clínica y DietéticaPráctica de Casos
Elaboración de Diario DietéticoValoración y Seguimiento de Pacientes
PROFESORADO: El Claustro de Profesores, está formado por un elenco de Licenciados Diplomados y Profesionales, altamente cualificados en sus distintas especialidades y con una dilatada experiencia en el ámbito docente.
DURACION: 105 horas teórico prácticas* 35 clases.
HORARIO: A) Lunes tarde de 17h a 20hB) Martes mañana de 10h a 13hC) Jueves tarde de 17h a 20hD) Sábado mañana de 10h a 13h
Certificado por ISO: Sistema de Gestión de Calidad Internacional.
Más información en el 934592766 o www.vipassana.es



www.AnuncioTIC.com