

# Curso de Dietética y Nutrición en Vipassana

**Envia un email al anunciante:** user-114634@AnuncioTIC.com

**Messenger:** Contacto :

**Fecha:** Viernes, 17 Enero de 2014

479 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.

**INTRODUCCION A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**

Conceptos generales. Fisiología de la nutrición. Definición de Alimentación. Definición de Dietética y Nutrición.

**ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO**

Anatomía del tubo digestivo: Digestión, Absorción y Metabolismo de los Alimentos.

**ENERGÍA Y NUTRIENTES**

Concepto de energía. Principios de Termodinámica. Necesidades energéticas del Hombre. Balance energético y regulación. Glúcidos o Hidratos de Carbono. Clasificación. Funciones. Necesidades Alimentarias. Problemas relacionados con su consumo. Lípidos ó Grasas. Clasificación. Requerimientos. Funciones. Fuentes Alimentarias. Problemas relacionados con su consumo. Proteínas. Estructura. Clasificación. Funciones. Fuentes Alimentarias. Ingesta recomendada. Agua y Minerales. Funciones. Necesidades. Fuentes Alimentarias. Vitaminas. Características generales. Nomenclatura. Biodisponibilidad. Clasificación. Fibra Vegetal. Composición química y clasificación. Propiedades. Fuentes Alimenticias. Recomendaciones. Problemas ligados a su uso.

**LOS ALIMENTOS**

Concepto 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 ALIMENTARIO**

Alimentación 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 DIETÉTICA**

Recordatorio de 24 Hrs. DIETAS TERAPEÚTICAS.

**DIETOTERAPIA**

Enfermedades del Aparato Digestivo: Patología bucal. Gastritis. Úlcera. Diarrea. Estreñimiento. Hepatitis. Obesidad. Delgadez, Anorexia, Bulimia. Diabetes. Hiperlipidemias. Enfermedades Cardiovasculares: Arterioesclerosis. Ateroesclerosis. Hipertensión arterial. Enfermedades Renales: Litiasis. Insuficiencia renal. Nutrición y prevención del cáncer. Envejecimiento.

**PRINCIPALES TENDENCIAS ALIMENTARIAS**

ACTUALES: Vegetarianismo. Ovo-lacto-vegetarianismo. Macrobiótica. Método Montignac. Antidieta. Higienismo. Alimentos incompatibles.

**SUPLEMENTACIÓN NUTRICIONAL EN ESTADOS CARENCIALES**

Complementos Dietéticos. Alimentos Funcionales. COMPLEMENTOS DIETÉTICOS: Jalea Real. Ginseng. Levadura de Cerveza. Lecitina de Soja. Própolis. Miel. Algas. Fibra.

**HIGIENE ALIMENTARIA**

Toxicología alimentaria. Técnicas de Conservación de Alimentos. Tecnologías Actuales.

**TECNOLOGÍA ALIMENTARIA**

Conservación 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 CLÍNICA**

Práctica con Pacientes. Entrevista Clínica y

Dietética Práctica de Casos Elaboración de Diario Dietético Valoración 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 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  
[www.vipassana.es](http://www.vipassana.es) 934592766



[www.AnuncioTIC.com](http://www.AnuncioTIC.com)