

Curso de Dietética y Nutrición en Vipassana

Envía un email al anunciante: relacionespublicas@vipassana.name

Messenger: Contacto :

Fecha: Jueves, 02 Octubre de 2014

462 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

DietéticaPráctica de CasosElaboración 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 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 13hwww.vipassana.es 934592766



