

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

CURSO + PRÁCTICAS



INFÓRMATE Y FÓRMATE

C. Alfonso Trujillo, 38300 La Orotava
(en el interior de la Estación de Guaguas de La Orotava)

Teléfono: 922 33 66 54

Whatsapp: 610 94 82 29

Mail: infoorotava@academiasfep.com

¿ CUÁL ES EL OBJETIVO DE ESTE CURSO ?

Proporcionar los conocimientos necesarios para el desempeño de las tareas relacionadas con la dietética y nutrición.

¿ QUÉ SALIDAS PROFESIONALES TIENE ?

La realización de este curso posibilita el trabajo como Dietista en centros deportivos, ser asesor nutricional o coach nutricional, tener tu propia consulta y muchas salidas más.

¿ CUÁNTO DURA EL CURSO ?

La duración estimada del curso es de 12 meses.

¿ CUÁNDO EMPIEZA EL CURSO ?

Inicio: Mayo - Junio 2022.

Horario: Miércoles de 16 a 19 horas.

¿ CUÁNTO CUESTA EL CURSO ?

Matrícula: 75€ + IGIC (incluye seguro escolar + Trámites administrativos)

Precio del curso: 80€ + IGIC al mes (x12 meses)

Diploma: 60€ + IGIC

Precio Total (matrícula + total mensualidades + diploma) = 1.095€ + IGIC

Oferta especial “Tráete un@ amig@” y “Alumnos Actuales”:

Si ya eres un alumno de Academias FEP o si te traes un@ amig@, disfrutarás de casi un **15% de descuento** tu y tu acompañante:

Matrícula: 40€ + IGIC (incluye seguro escolar + Trámites administrativos)

Precio del curso: 70€ + IGIC al mes (x12 meses)

Diploma: 60€ + IGIC

Precio Total (matrícula + total mensualidades + diploma) = 940€ + IGIC



+



¡ JUNT@S SIEMPRE ES MEJOR !

ESCANEA EL CÓDIGO QR Y COMPARTE LOS CURSOS CON TU COMPI

¡ Haciendo el curso **junt@s** os beneficiáis de hasta un **15% de descuento** !



MÁS DE 20 AÑOS FORMANDO A PROFESIONALES

 Fep Academias

 Academias FEP

 @fepacademias



ESTRUCTURACIÓN DEL CURSO:

CONTENIDOS:

BLOQUE FORMATIVO 1. Conocer la unidad de nutrición y dietética

Unidad de trabajo 1. El dietista y la unidad de nutrición y dietética

- 1.1. La actividad del dietista
- 1.2. ¿Qué es un dietista?
- 1.3. El entorno funcional del trabajo

Unidad de trabajo 2. El proceso de prestación de servicio

- 2.1. El método científico
- 2.2. El proceso de atención
- 2.3. El sistema de atención nutricional
- 2.4. La asesoría nutricional
- 2.5. Calidad de la prestación de servicio

Unidad de trabajo 3. Instrumental, material clínico y documentación

- 3.1. Instrumental: fundamentos, tipos y características
- 3.2. Otros materiales
- 3.3. Documentación

Unidad de trabajo 4. Aplicaciones informáticas

- 4.1. Informática y atención sanitaria
- 4.2. La información asistencial y el conjunto mínimo básico de datos (CMBD)
- 4.3. Aplicaciones informáticas en la unidad/gabinete de dietética

BLOQUE FORMATIVO 2. Conocer los alimentos

Unidad de trabajo 5. Necesidades energéticas

- 5.1. Termodinámica y bioenergética
- 5.2. Obtención de energía por los organismos vivos
- 5.3. Transformaciones energéticas celulares
- 5.4. Calorimetría



Unidad de trabajo 6. Necesidades nutricionales

6.1. Alimentación y nutrición

6.2. Papel biológico de los alimentos: nutrientes y funciones

6.3. Grupos de alimentos

6.4. Valor energético de los nutrientes

Unidad de trabajo 7. Nutrientes y recomendaciones nutricionales (I)

7.1. Los alimentos y su composición

7.2. Glúcidos, azúcares o hidratos de carbono

7.3. Lípidos o grasas

7.4. Proteínas

Unidad de trabajo 8. Nutrientes y recomendaciones nutricionales (II)

8.1. Vitaminas

8.2. Vitaminoides

8.3. Minerales

8.1. Agua

Unidad de trabajo 9. Bromatología aplicada (1)

9.1. Introducción

9.2. Leche y derivados

9.1. Carnes, pescados y huevos

9.3. Cereales y derivados

Unidad de trabajo 10. Bromatología aplicada (II)

10.1. Verduras, hortalizas y frutas

10.2. Legumbres o leguminosas

10.3. Alimentos grasos

10.4. Bebidas alcohólicas, refrescantes y estimulantes

10.5. Otros alimentos de interés

Unidad de trabajo 11. Manejo de tablas

11.1. Introducción

11.2. Tablas de crecimiento

11.3. Tablas de recomendaciones dietéticas

11.4. Tablas de composición de alimentos

11.5. Presentación de algunas tablas de composición de alimentos



MÁS DE 20 AÑOS CREANDO OPORTUNIDADES

 Fep Academias

 Academias FEP

 @fepacademias



BLOQUE FORMATIVO 3. Valoración del estado nutricional

Unidad de trabajo 12. Conocer al paciente

12.1. Introducción

12.2. Factores personales que influyen en la alimentación

12.3. Factores socioculturales que influyen en la alimentación

Unidad de trabajo 13. Valoración de la ingesta

13.1. Introducción

13.2. Modelos para valorar la ingestión de alimentos

13.3. Cuantificación calórica de la dieta

13.4. Balance energético

Unidad de trabajo 14. Valoración calórica

14.1. Introducción

14.2. Necesidades energéticas

14.3. Necesidades energéticas especiales

Unidad de trabajo 15. Valoración de los compartimientos corporales

15.1. Introducción

15.2. Medida del compartimiento graso

15.3. Medida del compartimiento proteico

15.4. Parámetros inmunológicos

15.5. Metabolismo nitrogenado

Unidad de trabajo 16. Valoración hidroelectrolítica

16.1. Distribución del agua en el organismo humano

16.2. Balance y regulación hídrica

16.3. Equilibrio de líquidos y electrolitos

16.4. Equilibrio acidobásico

BLOQUE FORMATIVO 4. Trabajar con personas sanas

Unidad de trabajo 17. Trabajar con... (I)

17.1. Introducción

17.2. Un adulto sano

17.3. La mujer gestante

17.4. La mujer lactante



Unidad de trabajo 18. Trabajar con... (II)

18.1. Lactantes y niños

18.2. Adolescencia

18.3. Alimentación en la tercera edad

18.4. El deportista

18.5. Trabajador en condiciones ambientales extremas

Unidad de trabajo 19. Elaborando dietas

19.1. Cuestiones previas

19.2. Confección de la dieta

19.3. Parámetros de calidad de una dieta

Unidad de trabajo 20. Comprensión y seguimiento de la dieta

20.1. Comunicación y comprensión

20.2. Adaptación al nivel cultural de la persona

20.3. Educación alimentaria y nutricional

20.4. Actividades de seguimiento

BLOQUE FORMATIVO 5. Trabajar con la persona enferma

Unidad de trabajo 21. Introducción a la dietoterapia

21.1. La dieta como instrumento terapéutico

21.2. Criterios de administración

21.3. Parámetros de evaluación de la calidad de la asistencia

21.4. Cuidados especiales y complicaciones generales en dietoterapia

Unidad de trabajo 22. Dietoterapia y dietas terapéuticas

22.1. Dietoterapia. Concepto

22.2. Interacciones medicamentos-nutrientes

22.3. Alergia e intolerancia alimentaria

Unidad de trabajo 23. Dietas con modificaciones de nutrientes (I)

23.1. Modificaciones energéticas

23.2. Modificaciones glucídicas

Unidad de trabajo 24. Dietas con modificaciones de nutrientes (II)

24.1. Modificaciones de lípidos

24.2. Modificaciones de proteínas y sustancias nitrogenadas

24.3. Modificaciones de minerales

24.4. Modificaciones mixtas



Unidad de trabajo 25. Dietas adaptadas a distintas enfermedades del aparato digestivo

- 25.1. Dietoterapia en los síndromes diarreicos
- 25.2. Dietoterapia en el estreñimiento
- 25.3. Dietoterapia en patología gástrica
- 25.4. Dietoterapia en patología intestinal
- 25.5. Dietoterapia en enfermedades hepáticas
- 25.6. Dietoterapia en enfermedades de la vía biliar y del páncreas

Unidad de trabajo 26. Dietas adaptadas a diferentes patologías

- 26.1. Dietas en patología renal y de vías urinarias
- 26.2. Dietas en patología cardiocirculatoria
- 26.3. Dietas en patología respiratoria
- 26.4. Dietas en patologías del aparato locomotor
- 26.5. Dietas en patologías del sistema nervioso
- 26.6. Estrategias nutricionales en el VIH y SIDA

Unidad de trabajo 27. Dietoterapia en situaciones especiales

- 27.1. Principios de nutrición en el paciente en estado crítico
- 27.2. Dietoterapia en cirugía
- 27.3. Dieta y paciente oncológico
- 27.4. Dietas para pruebas exploratorias y diagnósticas
- 27.5. Patología psicosomática de la conducta alimentaria

Unidad de trabajo 28. Técnicas de apoyo nutricional

- 28.1. Introducción
- 28.2. Dieta líquida
- 28.3. Nutrición enteral (NE)
- 28.4. Nutrición parenteral (NP)
- 28.5. Nutrición enteral a domicilio (NED)



BLOQUE FORMATIVO 6. La alimentación colectiva como factor de salud

Unidad de trabajo 29. Alimentación: usos y abusos

- 29.1. Introducción
- 29.2. Modelos de consumo alimentario en las poblaciones
- 29.3. Diferencias de la dieta entre los países industrializados y los países en vías de desarrollo
- 29.4. Evolución de las tendencias de consumo en poblaciones
- 29.5. Errores alimentarios en el niño y salud del adulto
- 29.6. Formas alternativas de alimentación

Unidad de trabajo 30. Comportamiento alimentario

- 30.1. Introducción
- 30.2. ¿Por qué comemos?
- 30.3. Patrón alimentario
- 30.4. Conclusiones

Unidad de trabajo 31. Alimentación familiar y colectiva

- 31.1. Asesoría nutricional familiar
- 31.2. Aprovisionamiento y preparación culinaria
- 31.3. Características de la restauración colectiva
- 31.4. Alimentación y nutrición en el hospital

METODOLOGÍA:

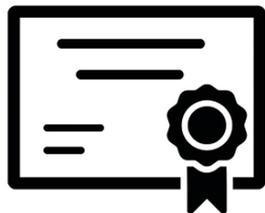
Las clases serán teórico-prácticas (150h). En ellas se expondrá la materia objeto de estudio, explicando los aspectos más importantes, poniendo foco en diferentes problemas, soluciones y casos reales.

EVALUACIÓN:

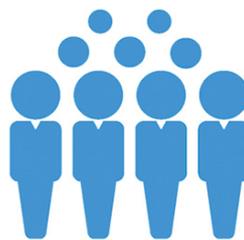
Para aprobar y obtener la acreditación de Dietética y Nutrición el alumno deberá superar los diferentes exámenes que se realicen a lo largo del curso. Además del sistema de evaluación general, se podrá realizar una evaluación continuada mediante distintas pruebas y trabajos complementarios. La nota final se calcula adjuntando las pruebas mencionadas y la calificación obtenida por las prácticas.

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN ACADEMIAS FEP?

Porque todos nuestros cursos están optimizados para ofrecerte lo mejor:



Diploma



Formación en Grupos Reducidos



Tutorías Personalizadas



Prácticas en tu zona



Bolsa de Trabajo real



Clases impartidas por los Mejores Profesionales



MÁS RAZONES POR LAS QUE ESTUDIAR EN **ACADEMIAS FEP**



- ✓ **La experiencia es un grado:** Llevamos más de 20 años formando a profesionales, y eso, cuando se trata de proyectar tu carrera profesional, se nota.
- ✓ **Prácticas aseguradas:** Te ofrecemos prácticas en tu zona si o si.
- ✓ **Facilidades de pago:** Pago directo o mes a mes, tu eliges, nosotros nos adaptamos.
- ✓ **Fácil accesibilidad:** Nuestra academia está en la misma estación de guaguas de La Orotava; seas de donde seas somos la academia más accesible desde cualquier punto del norte de la isla (consulta el tránsito desde tu zona en la siguiente página).



¡ LLEGAR A ACADEMIAS FEP ES MUY FÁCIL !

¡Somos la academia más accesible del norte de Tenerife!
Nos encontramos en la misma estación de guaguas de La Orotava (en el interior).

Porque queremos ponértelo fácil y que solo tengas que pensar en tus estudios y en el nuevo y mejor futuro que te espera.



Escanea el código QR correspondiente a tu origen, y selecciona el tipo de transporte que usarás para llegar a Academias FEP:

✓ Zona Noroeste de la isla:



📍 Desde el **Puerto de La Cruz**



📍 Desde **Los Realejos**



📍 Desde **San Juan de la Rambla**



📍 Desde **La Guancha**



📍 Desde **Icod de los vinos**



📍 Desde **Garachico**



📍 Desde **El Tanque**



📍 Desde **Los Silos**



📍 Desde **Buenavista**

✓ Zona Noreste de la isla:



📍 Desde **Santa Úrsula**



📍 Desde **La Victoria**



📍 Desde **La Matanza**



📍 Desde **El Sauzal**



📍 Desde **Tacoronte**



📍 Desde **La Laguna**



📍 Desde **Tegueste**



📍 Desde **Santa Cruz**

✓ **Otras localizaciones:**

Si no hemos indicado tu localización, escanea el siguiente código QR e introduce tu ubicación:



¿ BUSCAS MÁS CURSOS ?

Tenemos una completísima oferta formativa para que, sean cuales sean tus aspiraciones, tengas la posibilidad de hacerlas realidad.

Contáctanos y solícítanos toda la información que necesites:

Cursos SANITARIOS	
Auxiliar Dental	Dermocosmética
Ayudante Sanitario	Aux.Farmacia y Parafarmacia
Cursos TERAPIAS ALTERNATIVAS	
Quiromasaje	Dietética y Nutrición
Cursos MUNDO ANIMAL	
Peluquería Canina	Aux. Técnico Veterinario
OTROS Cursos	
Auxiliar de Centros Infantiles	Lengua de Signos A1 y A2
Cursos SECTOR SERVICIOS	
Gobernanta	



Telf: 922 33 66 54 / Whatsapp: 610 94 82 29



Mail: infoorotava@academiasfep.com



Web: www.academiasfep.com