



TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN



SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

OBJETIVO:

Identificar la importancia de la alimentación en relación a la calidad de vida, tanto en la promoción de la salud como en la prevención y tratamiento de patologías.

Conocer el consejo dietético adecuado para cada individuo o grupo de población.

DIRIGIDO A:

Responsables del sector de la restauración en hoteles, colegios, empresas de catering, etc., Técnico y Responsable de Centros de Dietética, de Salud, de Estética, etc

MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
Distancia	250	350 €(IVA Incluido)

METODOLOGÍA: METODOLOGÍA:

1. Al ser un curso modalidad distancia, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.
2. Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe en su casa por mensajería el temario del curso que va a comenzar así como las pautas de trabajo.
3. Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así un e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad posible.
4. Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentar el test de evaluación.
5. Tras la lectura y comprensión de cada uno de los temas, realizar la evaluación del modulo correspondiente. Una vez finalizados todos los temas y test de evaluación correspondiente, debe remitirnos **una copia** de todos los test para que procedamos a su evaluación (C/. Parra 41 -28025-Madrid 11, Telf: 914726244. e-mail: info@academo.es)
6. Para ser considerado apto debe aprobar el 60% del total de todas las preguntas de los test de evaluación

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

Duración del curso: 250 horas

Inicio: a la recepción del temario

Fecha de entrega de Examen 4 meses desde la recepción del temario

Teléfono de contacto:

C/. Parra, 41; 28025 - Madrid. TEL. 91-472 62 44;

C/.Camino del Molino 11 nave 10, 41; 28400 – Collado Villalba. TEL. 91-849 71 27;

Dirección de Correo electrónico para tutorías por la red:

info@academo.es



**TÉCNICO SUPERIOR EN
DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**



SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación



***DESCUENTO DEL 15% PARA ALUMNOS PARTICULARES
MATRICULADOS EN TODOS LOS CURSOS PRESENTANDO EL
CARNÉ EURO <26 O CARNÉ +26 DE LA COMUNIDAD DE MADRID***



PARA MÁS INFORMACIÓN:

C/. Parra, 41; 28025 - Madrid. TEL. 91-472 62 44; FAX: 91-472 04 19
C/. Camino del Molino 11 nave 10, 41; 28400 – Collado Villalba.
TEL. 91-849 71 27; FAX: 91-850-46-25

www.academo.es ó www.sic-calidad.com
E - mail: info@academo.es



**TÉCNICO SUPERIOR EN
DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**



SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

ÍNDICE DETALLADO

TEMA I: ORGANIZACIÓN JERÁRQUICA Y DEPARTAMENTAL DE UN CENTRO SANITARIO

1. Introducción
2. Unidades de Soporte Nutricional del Hospital
3. Funciones y Objetivos del Personal del Servicio de Nutrición Clínica y Dietética
4. Estamentos Componentes
5. Gestión de Existencias
6. Normas de Seguridad e Higiene en el Trabajo

TEMA II TÉCNICAS DE VALORACIÓN NUTRICIONAL

1. Fundamentos
2. Clasificación de los Alimentos
3. Valor Energético de los Nutrientes
4. Requerimientos Nutricionales
5. Técnicas para la Elaboración de Dietas
 - a. Alimentación Equilibrada
 - b. Variación de la Alimentación según la Edad y el Estado Fisiológico
6. Factores Relacionados con la Alimentación
7. Criterios de Valoración del Estado Nutricional

TEMA III: DIETOTERAPIA

1. Concepto
2. Tipos de Dietas Terapéuticas
3. Realización de una Dieta
4. Interacción entre Fármacos y Nutrientes
5. Digestión, Absorción y Metabolismo de Nutrientes
6. Enfermedades y Alimentación
7. Dietas Adaptadas a diferentes Patologías
8. Intolerancia Alimentaria
9. Alergia Alimentaria
10. Planificación de las Dietas Hospitalarias
11. Dietética en Cirugía
12. Alimentación en el deporte

TEMA IV: EPIDEMIOLOGÍA

1. Concepto Y Etapas



TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN



SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

2. Vigilancia Epidemiológica
3. Indicadores De Salud
4. Definición Y Propiedades De Los Factores De Riesgo
5. Conceptos Fundamentales De Sociología Y Técnicas De Investigación Social
6. Encuestas

TEMA V: TÉCNICAS DE ATENCIÓN AL PACIENTE

1. Utilización de las técnicas de Comunicación Verbal
2. Los Medios De Comunicación Y Su Papel En La Promoción De La Salud