

Curso de Dietoterapia en Vipassana

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

Messenger: Contacto :

Fecha: Lunes, 16 Diciembre de 2013

416 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 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* 35 clases. HORARIO: A) Lunes tarde de 17h a 20h B) Martes mañana de 10h a 13h C) Jueves tarde de 17h a 20h D) 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