

CURSO DIETETICA Y NUTRICION

CONTENIDO:

AREA 1: LA ALIMENTACION HUMANA EL MUNDO DE LA NUTRICION.	AREA 4: BROMOTOLOGIA (COMPOSICION DE LOS ALIMENTOS).
AREA 2: BIONERGETICA Y METABOLISMO ENERGETICO.	AREA 5: DIETETICA. LA ALIMENTACION EN DIFERENTES ETAPAS Y SITUACIONES DE LA VIDA.
AREA 3: NUTRICION Y METABOLISMO.	

PROGRAMA DEL CURSO:

AREA 1:

- Formación profesional: “Dietistas”.
- Obtención de un “Examen Crítico”.
- Análisis de “Situaciones Particulares”.
- Valoración de los condicionantes de los “Estilos de Vida”.
- Educación alimentaria.
- Dietista: Profesión Mundial.
- Actividad como Labor Social.
- Historia Social de las relaciones existentes entre condiciones de vida y alimentación.
- Diferentes pueblos, diferentes alimentaciones.
- Conclusiones.
- Alimentación antes del siglo XIX.
- Alimentación en la época moderna.
- Relación directa de las enfermedades respecto a la nutrición en la historia.
- Descubrimientos y evolución de los conceptos relacionados con la nutrición.

AREA 2:

- Transformaciones energéticas celulares.
- Valor energético de los alimentos.
- Calorimetría.
- Necesidades energéticas del cuerpo humano.
- Regularización de las ingesta calórica.
- Fisiología del metabolismo en normalidad y ayuno.
- Aumento y pérdida de peso.
- Necesidades energéticas y ejercicio físico.

AREA 3:

- Digestivo y absorción: Enzimas.
- Nutrición y metabolismo de los hidratos de carbono.
- Estructura de los hidratos de carbono.
- Digestión y absorción de los hidratos de carbono.

- Metabolismo y funciones de los hidratos de carbono.
- Nutrición y Metabolismo de las grasas.
- Estructura de las grasas de la dieta.
- Funciones, nutrición y metabolismo de las grasas.
- Distribución y metabolismo de las grasas.
- Nutrición y metabolismo de las proteínas.
- Requerimientos de proteínas
- Estructura de las proteínas.
- Metabolismo de las proteínas y aminoácidos.
- Balance de nitrógeno.
- Fibra dietética.
- Estructura de la dietética.
- Fuentes de la fibra y cualidad de las fibras.
- Efectos metabólicos debidos a la ingesta de fibras.
- Nutrición y metabolismo de las vitaminas y vitaminoides.
- Nomenclatura, propiedades y funciones de las vitaminas.
- Vitaminas liposolubles.
- Vitaminas hidrosolubles.
- Vitaminoides.
- Antivitaminas.
- Nutrición y metabolismo de los oligoelementos.
- Nutrición y metabolismo del etanol
- Agua.
- El agua y las soluciones acuosas.
- Balances Hídrico.
- Regularización del contenido del agua corporal.

AREA 4:

- Carnes, Pescados, Huevos, Leche y Lácteos.
- Cereales, Leguminosa y Tubérculos Feculentos.
- Harinas, féculas y derivados.
- Alimentos Edulcorantes, Frutas, verduras, Hortalizas y derivados.
- Alimentos Estimulantes, Condimentos.
- Agua.
- Manipulación de los alimentos, aditivos alimentarios: Componentes no nutritivos endógenos o exógenos añadidos a los alimentos.
- Alimentos dietéticos, Legislación.
- Fiscalización Bromática.

AREA 5:

- Dietética equilibrada: Concepto y calculo.
- Tablas de composición de los alimentos.
- Necesidades de nutrientes.
- La alimentación en el embarazo y la lactancia.
- La alimentación en la infancia y la adolescencia.
- La alimentación en el adulto.
- Dieta equilibrada como base de la medicina preventiva.

- La alimentación en las personas de edad avanzada.
- Modificaciones bioquímicas y fisiológicas del envejecimiento.
- Factores que afectan el estado nutricional en la vejez.
- Alimentación en el trabajo.
- Alimentación y actividad laboral.
- Alimentación en el deportista.
- Clasificación del deportista.
- Alimentación y rendimiento.
- Alimentación en medios hostiles.
- Estudio de las distintas dietas actuales.
- Dietas en diversas culturas.

MATERIAL SUMINISTRADO

- Material encuadernado conteniendo los diversos temas que componen este curso con sus múltiples hojas de testo, además de las variadas ilustraciones incorporadas.
- Carnet de alumno.
- Exámenes de evaluación.

SERVICIOS ADICIONALES DE ATENCION AL ALUMNO

- Cursos Monográficos de fin de semana.
- Profesorado altamente cualificado, dedicado al seguimiento personalizado de cada alumno.
- Servicio especial de tutorías.

TUTORIAS

En el momento en que el alumno es matriculado, se le designa un tutor/a, así como un grupo de estudio, de manera que pueda ser atendido de forma totalmente personalizado por su tutor/a, el cual ha sido designado para supervisar y orientar al alumno en sus estudios y al cual deberá dirigirse para poder realizar tantas consultas como crea pertinentes.

EXAMENES

La escuela realizara a sus alumnos, periódicamente exámenes de autoevaluación, con el fin de que tanto el alumno como su tutor designado, puedan ir evaluando los conocimientos adquiridos hasta el momento actual.

También el alumno tendrá que realizar trabajos durante todo el curso

TITULACION

Al finalizar sus estudios, y tras haber superado las pruebas pertinentes, la escuela hará entrega de un diploma acreditativo. Pudiendo además optar a la obtención de un carnet profesional.

CURSILLOS MONOGRAFICOS

Con el fin de completar la formación recibida en la escuela, quincenalmente se organizan diversos cursillos monográficos, tratados de una forma práctica, con el fin de conseguir un máximo aprovechamiento por parte del alumno.

MODALIDAD DE ESTUDIO

- Presencia.

La escuela se reserva el derecho de modificar los programas y el contenido de los cursos, cuando lo considere oportuno, en beneficio del alumno.

CURSOS

PRESENCIA	DISTANCIA
-Naturopatia	-Naturopatia
-Herbodietetica	-Herbodietetica
-Dietética y nutrición.	-Dietética y nutri.
-Fitoterapia.	-Fitoterapia.
-Quiromasaje.	-Quiromasaje.
-Quiropraxia.	-Quiropraxia.
-Reflexologia.	-Reflexologia.
-Estética Natural	-Estética Natural.
-Oligoelementos	-Oligoelementos.
-Poder Mental.	-Osteopatía.
-Reiki.	-Hidro T. Colon
-Kinesiologia	-Homeopatía
-Aromaterapia.	-Aromaterapia.
-Iridologia.	-Sales Schüessler.
Monográficos	-Musicoterapia.
Fin de Semana	-Aromaterapia Practica.



ESCUELA CENSANA, S.L.
C/ARAGÓN 621
08026 – BARCELONA
TEL.: 93 265 55 53

<http://www.censana.com>
e-mail: informacion@censana.com