



POSTGRADO

POSTGRADO EXPERTO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ELBP0013



DESTINATARIOS

Este postgrado experto en nutrición y dietética está dirigido a todos los profesionales o personas interesadas en este sector que pretendan conocer e identificar de los conceptos básicos de Alimentación y Nutrición, conocer la clasificación de los alimentos y nutrientes según sus características, conocer la pirámide nutricional y su importancia a la hora de elaborar una dieta saludable, reconocer las fuentes de Vitaminas y Minerales, conocer los valores nutritivos de los diferentes grupos de alimentos. Conocer las Características y las Necesidades Nutricionales Saludables en las diferentes etapas de la vida: Adolescencia y Edad Adulta, conocer el concepto de Dietoterapia, identificar los Hábitos Saludables en la Alimentación y conocer las características, tratamiento y recomendaciones de patologías como la Obesidad y la Diabetes.

MODALIDAD

La modalidad de la Maestría es ON-LINE y TUTORIZADA

- Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso en menos de 24 horas laborables.

- Nuestro equipo de profesores y tutores contactará con el alumno en un máximo de 48 horas tras la matrícula para guiar al alumno, acompañarlo en el inicio y a lo largo del curso, y responder a cualquier duda o pregunta que pueda surgir.

DURACIÓN

La duración del curso es de 150 horas.

IMPORTE

IMPORTE: 1390€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "POSTGRADO EXPERTO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA ", de EUROPEAN LEADERSHIP BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la AEC máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, podrán llevar el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional y la Apostilla de la Haya (Certificación que da validez a la Titulación) y que valida el documento para su uso en países extranjeros.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y LA NUTRICIÓN. CONCEPTOS BÁSICOS

1. Introducción
2. Conceptos Básicos de Alimentación y Nutrición
3. Alimentación y Alimento
4. Nutrición y Nutriente
5. Dietética, Dieta, Ración
6. Salud y Enfermedad
7. Niveles de Prevención
8. Bromatología
9. Clasificación de los Alimentos
10. Clasificación de los Alimentos
11. Según Composición
12. Según Función
13. Nutrientes Energéticos
14. Nutrientes Plásticos
15. Nutrientes Reguladores
16. Clasificación de los Nutrientes:
17. De Acción Total
18. De Acción Parcial
19. De Acción Reguladora
20. La Pirámide Nutricional
21. La Pirámide Nutricional
22. Otras Pirámides Nutricionales
23. Sistema Gastrointestinal
24. Conceptos Básicos
25. Fisiología y Anatomía del Aparato Digestivo
26. El Proceso de la Digestión
27. La Digestión
28. Trastornos Digestivos
29. Reguladores de la Digestión
30. Hiperpermeabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS NUTRIENTES

1. Introducción
2. Nutrientes Energéticos
3. Definición
4. Proteínas
5. Clasificación
6. Función de las Proteínas
7. Fuente de Proteínas
8. Excesos y Deficiencias
9. Cantidad Diaria Recomendada
10. Lípidos
11. Clasificación
12. Función de los Lípidos

13. Fuente de Lípidos
14. Necesidades de Lípidos
15. Hidratos de Carbono
16. Clasificación
17. Función de los Hidratos de Carbono
18. Fuente de Hidratos de Carbono
19. Beneficios de la Fibra y Efectos Negativos
20. Nutrientes No Energéticos
21. Definición
22. Vitaminas
23. Clasificación y Función de las Vitaminas
24. Necesidades
25. Minerales
26. Funciones Generales
27. Macroelementos
28. Microelementos
29. Oligoelementos
30. Recomendaciones
31. Agua
32. Propiedades y Necesidades de Agua
33. Trastornos Relacionados con el Agua
34. Aspectos a Tener en Cuenta
35. Valores Nutritivos de los Principales Grupos de Alimentos
36. Valor nutritivo según su origen
37. De Origen Animal
38. De Origen Vegetal
39. Otros Alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN A LO LARGO DE LA VIDA

1. Introducción
2. Dietética
3. Definición
4. Calorías
5. Necesidades
6. Metabolismo Basal
7. El Valor Energético de cada Grupo de Alimentos
8. Densidad Calórica
9. Dieta Equilibrada
10. Dieta Equilibrada
11. Mitos en Nutrición y Dietética
12. Dieta Mediterránea
13. La Importancia del Estado Nutricional
14. Nutrición Durante la Gestación, Primer Año de Vida e Infancia
15. Alimentación Durante la Gestación y la Lactancia
16. Gestación
17. Lactancia
18. Alimentación Durante el Primer Año de Vida
19. Tipos de Lactancia
20. Necesidades Nutricionales
21. Alimentación Durante la Infancia

22. Aspectos Fundamentales
23. El niño/a de 1 a 12 años
24. Hábitos Saludables
25. Nutrición Durante la Adolescencia y la Edad Adulta
26. Alimentación Durante la Adolescencia
27. Aspectos Fundamentales
28. Hábitos Saludables
29. Alimentación Durante la Edad Adulta
30. Recomendaciones Dietéticas
31. Nutrición Durante Menopausia/Andropausia y la Tercera Edad
32. Alimentación Durante la Menopausia/Andropausia
33. Requerimientos Nutricionales y Hábitos Saludables
34. Alimentación Durante la Tercera Edad
35. Patologías Asociadas
36. Requerimientos Nutricionales y Hábitos Saludables

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETOTERAPIA

1. Introducción
2. Consejos de Elaboración de Dietas Especiales I
3. Definición de Dietoterapia
4. Hábitos Alimenticios Saludables
5. La Obesidad
6. Diabetes Mellitus
7. Consejos de Elaboración de Dietas Especiales II
8. Los Trastornos Gastrointestinales
9. Enfermedades Cardiovasculares
10. La Hipertensión Arterial
11. Consejos de Elaboración de Dietas Especiales III
12. La Insuficiencia Renal
13. Las Alergias e Intolerancias
14. Específicas en Ancianos

15.