



Salud, nutrición y dietética

Formación online • 50 horas de duración

x x x x x x x x x x
x x x x x x x x x x
x x x x x x x x x x

femxa



TEMARIO

x x x x x

¿Qué **aprenderás**
con nosotros?

1

ANATOMÍA Y FISIOPATOLOGÍA DE LOS APARATOS DIGESTIVO Y ENDOCRINO

- 1.1. El sistema digestivo
- 1.2. Patologías digestivas
- 1.3. El sistema endocrino
- 1.4. Patologías endocrinas

2

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

- 2.1. Principios de nutrición
- 2.2. Carbohidratos y fibra dietética
- 2.3. Lípidos
- 2.4. Proteínas
- 2.5. Vitaminas
- 2.6. Minerales
- 2.7. El agua
- 2.8. Proceso de la nutrición

3

GRUPOS DE ALIMENTOS

- 3.1. Los alimentos y su composición
- 3.2. Clasificación de los alimentos
- 3.3. Alimentos de servicio
- 3.4. Alimentos nuevos
- 3.5. Aditivos alimentarios
- 3.6. Leche y productos lácteos
- 3.7. Carnes, huevos y pescados
- 3.8. Legumbres, tubérculos y frutos secos
- 3.9. Hortalizas y frutas
- 3.10. Grasas y aceites

4

ALIMENTACIÓN Y SALUD

- 4.1. Alimentación saludable
- 4.2. Normas que rigen el equilibrio nutritivo

- 4.3. Características del equilibrio nutritivo
- 4.4. Principales relaciones entre energía y nutrientes
- 4.5. Equilibrio alimentario
- 4.6. Guías alimentarias o dietéticas
- 4.7. Dieta mediterránea
- 4.8. Importancia de la alimentación y su relación con la salud
- 4.9. Mitos y errores sobre la limitación

5

DIETAS EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA

- 5.1. Alimentación en la mujer adulta
- 5.2. Alimentación infantil
- 5.3. Alimentación en la adolescencia
- 5.4. Alimentación en la tercera edad

6

DIETAS TERAPÉUTICAS

- 6.1. Dietoterapia
- 6.2. Dieta de protección gástrica
- 6.3. Dieta astringente
- 6.4. Dieta para pacientes diabéticos insulín dependientes o con hipoglucemias orales
- 6.5. Dieta hipocalórica
- 6.6. Dieta para la insuficiencia renal crónica
- 6.7. Dieta de protección biliar
- 6.8. Dieta para dislipemias
- 6.9. Dieta baja en sodio
- 6.10. Nutrición enteral y parenteral"





100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que los alumnos adquieran un nivel de conocimiento adecuado a su ocupación profesional. Ofrecemos un nivel alto de interactividad, siguiendo un plan de trabajo totalmente **individualizado**, con un **seguimiento y evaluación, acceso a contenidos 24 horas y ejercicios** que facilitan y amenizan el aprendizaje.

Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso al **Campus Virtual** del curso para que, desde ese momento, pueda acceder cuando quiera (24 horas al día) en función de su disponibilidad horaria, y desde cualquier PC. Solo necesita conexión a Internet.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con responsabilidades personales y laborales de los estudiantes.

¿Qué ventajas tiene la formación online?:



Fácil de utilizar: no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online orienta paso a paso en todo el proceso de formación.



Tutor personal: se pueden resolver las dudas en directo en horario de tutorías o consultar con un tutor personal a través de e-mail.



Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Con las claves de acceso se puede acceder al curso desde cualquier dispositivo.



Videos y herramientas multimedia: Foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



Disponible las 24 horas: se puede acceder al curso en cualquier momento del día.



Contenido descargable: el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



Soporte técnico: un equipo de soporte informático estará disponible para cualquier incidencia.



Tutorías telefónicas: el tutor estará disponible telefónicamente.

X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X

femxa



Tel. 900 100 957 | hola@cursosfemxa.es | www.cursosfemxa.es