https://atuprivada.difadi.net/wp-content/uploads/2021/07/logotipo_azul_oscuro.png



Salud, nutrición y dietética

PRECIO DEL CURSO

412.50€

DURACIÓN DEL CURSO

55 horas

SECTORES

Sanidad y Salud

MODALIDAD

Online

HASTA 100% BONIFICABLE

DÓNDE

Toda España

CURSO

Diseñar dietas específicas para cada situación, en cuanto a estado de salud y etapa de la vida, en base a las necesidades del organismo y aspectos nutricionales.

TEMARIO

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.
3.6. 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.