

CONTENIDO DEL CURSO DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

BLOQUE 1. CONOCER LA UNIDAD DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

TEMA 1 ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA HUMANA

1. EL CUERPO HUMANO COMO UNIDAD ORGANIZADA
2. SISTEMA ÓSEO – MUSCULAR
3. SISTEMA NERVIOSO
4. SISTEMA ENDOCRINO
5. LOS SENTIDOS
6. APARATO RESPIRATORIO.
7. APARATO CARDIOVASCULAR. LA SANGRE Y EL SISTEMA INMUNITARIO.
8. REPRODUCCIÓN

9. APARATO DIGESTIVO
10. APARATO URINARIO

TEMA 2. EL DIETISTA Y LA UNIDAD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1. FORMACIÓN PROFESIONAL. DIETISTA. ¿QUÉ ES UN DIETISTA?
2. ENTORNO FUNCIONAL DEL TRABAJO
3. HISTORIA SOCIAL DE LAS RELACIONES EXISTENTES ENTRE CONDICIONES DE VIDA Y ALIMENTACIÓN

BLOQUE 2. CONOCER LOS ALIMENTOS

TEMA 3.NECESIDADES ENERGÉTICAS

1. TERMODINÁMICA Y BIOENERGÉTICA
2. TRANSFORMACIÓN ENERGÉTICA CELULAR
3. VALOR ENERGÉTICO DE LOS ALIMENTOS
4. CALORIMETRÍA
5. REGULACIÓN DE LA INGESTA CALÓRICA
6. FISIOLOGÍA DEL METABOLISMO EN NORMALIDAD Y AYUNO
7. AUMENTO Y PÉRDIDA DE PESO

TEMA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES Y METABOLISMO

1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
2. PAPEL BIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS
3. GRUPO DE ALIMENTOS
4. VALOR ENERGÉTICOS DE LOS NUTRIENTES
5. DIGESTIÓN Y ABSORCIÓN: ENZIMAS.

TEMA 5. NUTRIENTES Y RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

1. NUTRICIÓN Y METABOLISMO DE LOS HIDRATOS DE CARBONO , GRASAS, PROTEÍNAS
2. FIBRA DIETÉTICA
3. NUTRICIÓN Y METABOLISMO DE

- LAS VITAMINAS, OLIGOELEMENTOS, ETANOL

4. AGUA

TEMA 6. BROMATOLOGÍA APLICADA.

5. CARNES, PESCADOS, HUEVOS, LECHE Y LÁCTICOS
6. CEREALES, LEGUMINOSAS Y TUBÉRCULOS FECULENTOS
7. HARINAS, FÉCULAS Y DERIVADOS
8. ALIMENTOS EDULCORANTES, FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS
9. ALIMENTOS ESTIMULANTES, CONDIMENTOS Y AGUA
10. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS, ADITIVOS ALIMENTARIOS. COMPONENTES NO NUTRITIVOS ENDÓGENOS O EXÓGENOS AÑADIDOS A LOS ALIMENTOS.
11. ALIMENTOS DIETÉTICOS. LEGISLACIÓN

TEMA 7. MANEJO DE TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

- INTRODUCCIÓN
TABLAS DE CRECIMIENTO
TABLA DE RECOMENDACIONES DIETÉTICAS
TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS
GUÍAS PRÁCTICAS DE TABLAS DE COMPOSICIÓN

CONTENIDO DEL CURSO DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

TEMA 8. DIETÉTICA. LA ALIMENTACIÓN EN DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA

- TRABAJAR CON PERSONAS SANAS:

- MUJER GESTANTE, LACTANTE Y NIÑOS
- ADOLESCENCIA
- ALIMENTACIÓN EN LA TERCERA EDAD
- EL DEPORTISTA

- TRABAJADOR EN CONDICIONES AMBIENTALES EXTREMAS
- LA ALIMENTACIÓN COMO FACTOR DE SALUD.

TEMA 9. ELABORACIÓN DE DIETAS

TEMA 10. COMPRESIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA DIETA

