



CURSOS ONLINE 100% SUBVENCIONADOS

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN FISIOPATOLÓGICA

Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

Objetivos:

Este curso trata de dotar al alumno de los conocimientos generales de nutrición y dietoterapia para diseñar una alimentación adecuada a distintas patologías.

Programa:

1 Nutrientes

- 1.1 Fundamentos de nutrición
- 1.2 Fundamentos de dietética
- 1.3 Biodisponibilidad
- 1.4 Clasificación de los nutrientes
- 1.5 Nutrientes esenciales y no esenciales
- 1.6 Macronutrientes
- 1.7 Monosacáridos
- 1.8 Disacáridos
- 1.9 Oligosacáridos y polisacáridos
- 1.10 Proteínas
- 1.11 Lípidos

2 Micronutrientes

- 2.1 Vitaminas hidrosolubles - B1
- 2.2 Vitaminas hidrosolubles - B2
- 2.3 Vitaminas hidrosolubles - B3
- 2.4 Vitaminas hidrosolubles - B5
- 2.5 Vitaminas hidrosolubles - B6
- 2.6 Vitaminas hidrosolubles - B8
- 2.7 Vitaminas hidrosolubles - B9
- 2.8 Vitaminas hidrosolubles - B12
- 2.9 Vitaminas hidrosolubles - C
- 2.10 Vitaminas liposolubles - A
- 2.11 Vitaminas liposolubles - D
- 2.12 Vitaminas liposolubles - E
- 2.13 Vitaminas liposolubles - K
- 2.14 Cuestionario: Micronutrientes

3 Macroelementos

- 3.1 Calcio
- 3.2 Magnesio
- 3.3 Potasio
- 3.4 Sodio
- 3.5 Cloro
- 3.6 Fósforo
- 3.7 Azufre
- 3.8 Cuestionario: Macroelementos

4 Microelementos

- 4.1 Hierro
- 4.2 Cobre
- 4.3 Zinc
- 4.4 Manganeseo
- 4.5 Yodo
- 4.6 Cobalto
- 4.7 Molibdeno
- 4.8 Fluor
- 4.9 Vanadio
- 4.10 Selenio
- 4.11 Cromo
- 4.12 Cuestionario: Microelementos

5 Aminoácidos

- 5.1 Valina
- 5.2 Leucina
- 5.3 Treonina
- 5.4 Lisina
- 5.5 Triptófano
- 5.6 Histidina
- 5.7 Felinalanina
- 5.8 Isoleucina
- 5.9 Arginina
- 5.10 Metionina
- 5.11 Alanina
- 5.12 Prolina
- 5.13 Glicina
- 5.14 Serina
- 5.15 Cisteína
- 5.16 Asparagina
- 5.17 Glutamina
- 5.18 Tirosina
- 5.19 Ácido aspártico
- 5.20 Ácido glutámico
- 5.21 Nutrimientos
- 5.22 Cuestionario: Aminoácidos

6 Necesidades energéticas del organismo

- 6.1 Componentes del gasto energético total
- 6.2 Metabolismo basal, actividad física y efecto térmico de los alimentos
- 6.3 Cuantificación de los gastos energéticos - la calorimetría
- 6.4 La dieta equilibrada
- 6.5 Requerimientos nutricionales
- 6.6 Metabolismo
- 6.7 Fases del metabolismo
- 6.8 Objetivos nutricionales para la población española
- 6.9 Cuestionario: Necesidades energéticas del organismo

7 Bromatología

- 7.1 Bromatología
- 7.2 Huevos y derivados
- 7.3 Grasas y aceites
- 7.4 Leche y derivados
- 7.5 Carne y derivados

- 7.6 Pescado y derivados
- 7.7 Cereales, leguminosas y tubérculos
- 7.8 Verduras, hortalizas y frutas
- 7.9 Edulcorantes, condimentos y especias
- 7.10 Bebidas
- 7.11 Cuestionario: Bromatología

8 Nutrición fisiológica

- 8.1 Nutrición en la infancia
- 8.2 Nutrición en la adolescencia
- 8.3 Nutrición en edad adulta
- 8.4 Nutrición en la vejez
- 8.5 Nutrición y gestación
- 8.6 Nutrición y menopausia
- 8.7 Nutrición y deporte
- 8.8 Cuestionario: Nutrición fisiológica

9 Nutrición patológica

- 9.1 Nutrición en situaciones de pequeña y gran prevalencia
- 9.2 Obesidad
- 9.3 Hipertensión arterial
- 9.4 Diabetes
- 9.5 Colesterol y triglicéridos
- 9.6 Patología hepatopancreática y vesicular
- 9.7 Patología digestiva
- 9.8 Estreñimiento
- 9.9 Cáncer
- 9.10 Patología renal
- 9.11 Cuestionario: Nutrición patológica
- 9.12 Cuestionario: Cuestionario final



**CUBIC
FORMACIÓN**

Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com