



Especialista en Dieta Hospitalaria

Especialista en Dieta Hospitalaria

Duración: 60 horas

Precio: CONSULTAR euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



Requisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
3. - Pasos para realizar una evaluación dietética
4. - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
5. Evaluación clínica
6. - Historia clínica
7. - Indicadores clínicos
8. Evaluación antropométrica
9. - Indicadores antropométricos
10. - Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
11. - Medidas antropométricas

12. Evaluación bioquímica
13. - Ventajas de los indicadores bioquímicos
14. - Inconvenientes de los indicadores bioquímicos
15. - Parámetros a valorar
16. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS DIETAS PROGRESIVAS

1. Dieta absoluta
2. Dieta líquida
3. Dieta semilíquida
4. Dieta blanda
5. Dieta basal
6. Alimentación básica adaptada
7. - Dietas trituradas de alto valor nutricional
8. - Enriquecedores de la dieta
9. - Modificadores de la textura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN

1. - Introducción a la malnutrición
2. - Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
3. Ejemplos de dietas hipocalóricas
4. - Dieta para la desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GRASAS

1. Introducción a las grasas
2. - Funciones
3. Dieta de protección del páncreas
4. - Recomendaciones dietéticas para la protección del páncreas
5. Dieta de protección del hígado
6. - Recomendaciones dietéticas para la protección del hígado
7. Dieta en la obesidad
8. - Recomendaciones dietéticas en la obesidad
9. Dieta en las dislipemias
10. - Recomendaciones dietéticas para pacientes con dislipemias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GLÚCIDOS

1. Introducción a los glúcidos
2. - Monosacáridos
3. - Disacáridos
4. - Polisacáridos
5. - Funciones de los hidratos de carbono
6. La diabetes
7. Dieta para la diabetes
8. - Dieta para la diabetes mellitus
9. - Dieta para la diabetes gestacional

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE PROTEÍNAS

1. Introducción a las proteínas
2. - Aminoácidos
3. - Funciones de las proteínas
4. Dieta hiperproteica
5. - Ejemplo de menú semanal de la dieta hiperproteica
6. Dieta en las enfermedades renales
7. - Recomendaciones dietéticas en pacientes con enfermedades renales
8. - Indicaciones para elaborar el menú de pacientes con enfermedades renales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE FIBRA

1. Introducción a la fibra alimentaria
2. La fibra dietética y la salud
3. - Efectos de la fibra en el organismo
4. Dieta laxante
5. Dieta astringente
6. Dieta sin residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETAS DE EXPLORACIÓN

1. Dieta para el análisis de renina plasmática

2. Dieta para el examen de hidroxiprolina
3. Dieta previa al test de sobrecarga oral de glucosa
4. Dieta para la prueba del ácido 5-hidroxi-indolacético
5. Dieta de exploración del metabolismo cálcico
6. Dieta para el examen de catecolaminas
7. - Examen de catecolaminas en orina
8. - Examen de catecolaminas en sangre
9. Dieta para el examen de sangre oculta en las heces
10. Dieta para el examen de grasas en las heces

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta en la úlcera gástrica y duodenal
2. - Recomendaciones dietéticas en las úlceras pépticas
3. Dieta en la osteoporosis
4. - Recomendaciones nutricionales en la osteoporosis
5. Dieta en casos de disfagia, esofagitis y hernia de hiato
6. Dieta en alergias e intolerancias alimentarias
7. - Recomendaciones dietéticas en las principales alergias e intolerancias alimentarias
8. Dieta controlada en cobre para el tratamiento de la enfermedad de Wilson
9. Dieta en las litiasis renales o nefrolitiasis
10. - Recomendaciones dietéticas en las litiasis renales
11. Dieta para la hipertensión
12. Dieta en las enfermedades neurológicas
13. - El Alzheimer
14. - El Parkinson
15. - Accidentes cerebrovasculares
16. Dieta en enfermos de VIH
17. - Recomendaciones nutricionales para enfermos de SIDA
18. Dieta en enfermos de cáncer
19. - Recomendaciones nutricionales en enfermos de cáncer
20. Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria
21. - Recomendaciones nutricionales en la anorexia nerviosa y bulimia nerviosa

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTERACCIÓN FÁRMACO-DIETA

1. Las interacciones de los medicamentos
2. Los fármacos y la dieta
3. Interacción alimento-fármaco y fármaco-alimento
4. - Interacciones alimento-medicamento
5. - Interacciones medicamento-alimento
6. Recomendaciones para la prevención de interacciones