

CURSO DE DIETETICA Y NUTRICION (400 horas)

Cursos Presenciales

Sanitarios

Descripción

La DIETETICA Y NUTRICION estudia la alcalinidad/acidez de los alimentos, las compatibilidades existentes entre ellos, las necesidades de nutrientes, la elaboración de dietas y los principios activos indispensables que necesita el organismo diariamente.

Titulación

La Escuela ACU CANARIAS le entregará un diploma acreditativo con validez profesional

Requisitos

Ninguno. El número de plazas será de 30 y la reserva de las mismas se hará por orden de solicitud de matrícula.

Profesorado

D. Aritz Mokoroa Gonzalez:

- Diplomado Universitario en Dietética y Nutrición.
- Posee experiencia como docente de dietética y nutrición.
- Profesional de la dietética ejerciendo actualmente al servicio de reconocidas empresas alimentarias.

Modo de estudio

- Presenciales
- Semipresenciales

Tutorías

En el momento en que el alumno es matriculado, se le designa un tutor/a, así como un grupo de estudio, de manera que pueda ser atendido de forma totalmente personalizada por su tutor/a, el cual ha sido designado para supervisar y orientar al alumno en sus estudios y al cual deberá dirigirse para poder realizar tantas consultas como crea pertinente.

Convalidaciones

Los titulados con formaciones sanitarias podrán convalidar parte de su formación. Consultar con secretaría.

Precio

Matricula: 150€ (Gratuita) ;; oferta limitada para las primeras 15 plazas!!

Al contado: 1200€

Pago a plazos:

- Los tres primeros meses: $3 \times 434\text{€} = 1300\text{€}$
- Los cinco primeros meses: $5 \times 280\text{€} = 1400\text{€}$
- Mensual: $10 \times 150\text{€} = 1500\text{€}$

Tasas por expedición de Titulos de Oficialidad (Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias-ESSSCAN): 40€

Precio por hora de clase: 3 €/h

Acucanarias ofrece los cursos más completos de Canarias al mejor precio.!! Incomparable relación precio/horas, Compruébalo!!

Forma de Pago

- Contado
- Recibos mensuales

Oferta

¡¡MATRICULA GRATUITA!! oferta limitada para las primeras 15 plazas.

Inicio

2015-10-06

Fecha:

Matricula Abierta.

Duración

10 meses, 400 horas

Horario

Flexible:

Turno de mañana: 09-13h

Turno de tarde: 17-21h

Turno de fin de semana

Turno combinado

Nota: Los turnos dependen de los grupos formados.



Objetivos

Una vez finalizada la formación, el alumno/a podrá ejercer su actividad laboral fundamentalmente en el sector parasanitario y de la sanidad integrada, en el área de asistencia al paciente, trabajando en equipos multidisciplinares.

Programación

MÓDULO: ANATOMÍA-FISIOLOGÍA HUMANA

Área I: El cuerpo humano como unidad organizada

Tema 1: El cuerpo humano como unidad estructural

Tema 2: Composición química del organismo

Tema 3: Biología celular

Tema 4: Genética

Tema 5: Tejidos

Área II: Sistemas de relación

Tema 1: Sistema osteomuscular

Tema 2: Sistema nervioso

Área III: Sistemas de relación

Tema 1: Sentidos

Tema 2: Sistema endocrino

Área IV: Alimentación y excreción

Tema 1: Aparato digestivo

Tema 2: Aparato urinario

Área V: Intercambio Gaseoso y Circulatorio

Tema 1: Aparato respiratorio

Tema 2: Aparato cardiovascular

Área VI: Sistema de defensa

Tema 1: La sangre

Tema 2: Sistema inmunitario

Área VII: **sistema de reproducción**

Tema 1: Aparato reproductor femenino

Tema 2: Aparato reproductor masculino

Tema 3: Embriología

Tema 4: Lactancia y glándula mamaria

MÓDULO: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Área I: **La alimentación humana. El mundo de la nutrición.**

Tema 1: Formación profesional: "dietista"

Tema 2: Dietista: profesión mundial

Tema 3: Historia social de las relaciones existentes entre condiciones de vida y alimentación

Área II: **Bioenergética y metabolismo energético**

Tema 1: Transformación energética celular

Tema 2: Valor energético de los alimentos

Tema 3: Calorimetría

Tema 4: Necesidades energéticas del cuerpo humano

Tema 5: Regulación de la ingesta calórica

Tema 6: Fisiología del metabolismo en normalidad y ayuno

Tema 7: Aumento y pérdida del peso

Tema 8: Necesidades energéticas y ejercicio físico

Área III: **nutrición y Metabolismo**

Tema 1: Digestión y absorción: enzimas

Tema 2: Nutrición y metabolismo de los hidratos de carbono

Tema 3: Nutrición y metabolismo de las grasas

Tema 4: Nutrición y metabolismo de las proteínas

Tema 5: Fibra dietética

Tema 6: Nutrición y metabolismo de las vitaminas y vitamínicos

Tema 7: Nutrición y metabolismo de los oligoelementos

Tema 8: Nutrición y metabolismo del etanol

Tema 9: Agua

Área IV: **Bromatología (la composición de los alimentos)**

Tema 1: Carnes, pescados, huevos, leche y lácticos

Tema 2: Cereales, leguminosas y tubérculos feculentos

Tema 3: Harinas, féculas y derivados

Tema 4: Alimentos edulcorantes, frutas, verduras, hortalizas y derivados

Tema 5: Alimentos estimulantes, condimentos y agua

Tema 6: Manipulación de los alimentos, aditivos alimentarios, componentes no nutritivos endógenos o exógenos añadidos a los alimentos.

Tema 7: Alimentos dietéticos, legislación

Tema 8: Fiscalización bromática

Área V: **Dietética: la alimentación en diferentes etapas de la vida**

Tema 1: Dietética equilibrada: concepto y cálculo

Tema 2: Tablas de composición de los alimentos

Tema 3: Necesidades de nutrientes

Tema 4: La alimentación en el embarazo y la lactancia

Tema 5: La alimentación en la infancia y la adolescencia

Tema 6: La alimentación en el adulto

Tema 7: Dieta equilibrada como base de la medicina preventiva

Tema 8: La alimentación en las personas de avanzada edad.

Tema 9: Modificaciones bioquímicas y fisiológicas del envejecimiento

Tema 10: Factores que afecten el estado nutricional en la vejez

Tema 11: Alimentación y trabajo

Tema 12: Alimentación y actividad laboral

Tema 13: Alimentación en el deportista

Tema 14: Clasificación del deportista

Tema 15: Alimentación y rendimiento

Tema 16: Alimentación en medios hostiles

Tema 17: Estudio de las distintas dietas actuales

Tema 18: Dietas de diversas culturas

Nota Importante: la escuela se reserva el derecho de modificar los programas, las asignaturas y/o los horarios, cuando lo considere oportuno.

Documentación de Matrícula

- Fotocopia del documento acreditativo de identidad (DNI, NIE, PASAPORTE)
- 4 Fotografías tamaño Carnet
- Importe en efectivo de la matricula y/o una mensualidad del curso.

Reconocimiento

- Escuela de Servicios Sanitarios y Sociales de Canarias (ESSSCAN)
- Gobierno de Canarias (Consejería de Sanidad y Consumo)
- Asociación Profesional de Naturópatas, Acupuntores, Osteópatas, Homeópatas y Técnicos Afines de Canarias (ANACA)
- Asociación Profesional de Canarias en Terapias Manuales (ASCATEMA)
- Asociación Nacional de Escuelas de Terapias naturales (ANETENA)
- Otros...

Observaciones

En el momento de la matricula, para que sea válida, hay que realizar un pago (importe de la matricula y/o mensualidad). La demás cuotas, en el caso de pago fraccionado o mensual, se cobraran el día 5 de cada mes en meses consecutivos, al comenzar el curso.