

PROGRAMA DEL CURSO

MÓDULO 1. NUTRICIÓN

1. Fisiología y anatomía humana.
2. Bioquímica de los alimentos.
3. Necesidades nutricionales.

MÓDULO 2. DIETÉTICA

1. Bromatología.
2. Tablas de composición de alimentos.
 - Elaboración de dietas y menús.
3. Raciones alimenticias en distintas etapas.

MÓDULO 3. DIETOTERAPIA

1. Intervención dietética y nutricional.
 - Valoración del estado nutricional.
 - Organización de dietas hospitalarias.
 - Unificación de dietas.
2. Raciones alimenticias en estados patológicos.
 - Dietas con modificaciones de textura.
 - Tratamiento dietético en la obesidad.
 - Estrategia nutricional en los trastornos de la conducta alimentaria.
 - Estrategia nutricional en la diabetes tipo I y II.
 - Plan alimenticio en las dislipemias.
 - Dieta con control de sodio. Hipertensión.
 - Dieta con control de calcio. Osteoporosis.
 - Dieta con control de hierro. Anemia ferropénica.
 - Insuficiencia renal.
 - Patología intestinal.
 - Intervención nutricional y dietética en situaciones especiales: cáncer, sida, quemados.

MÓDULO 4. SANIDAD ALIMENTARIA

1. Higiene alimentaria.
2. Toxicología alimentaria.
 - Sustancias tóxicas naturales de los alimentos.
 - Sustancias tóxicas resultantes de la tecnología de los alimentos.
 - Sustancias tóxicas procedentes de la contaminación química de los alimentos.
 - Sustancias tóxicas procedentes de materiales de contacto con los alimentos.
3. Legislación alimentaria.
 - Derecho Alimentario y ordenación alimentaria.
 - Código Alimentario.
 - Legislación alimentaria española y de la Unión Europea.
 - Normas alimentarias.

- Aspectos legislativos sobre los aditivos alimentarios.
 - Normas higiénicas sobre alimentos.
 - Normativas sobre sistemas de restauración y comedores colectivos.
4. Protección del consumidor y represión de fraudes.

MÓDULO 5. EDUCACIÓN ALIMENTARIA

1. Necesidad de educación nutricional.
 - La promoción de la salud.
 - Factores que influyen en los hábitos dietéticos.
 - El papel de los programas de educación nutricional.
 - Relación entre alimentación y salud.
 - Relación entre alimentación y salud en las diferentes etapas de la vida.
 - Pautas a tener en cuenta en la intervención dietética.
 - Factores que promueven el cambio.
 - La valoración.
 - Antecedentes.
 - El consejo alimentario.
 - Herramientas didácticas.
2. Mitos sobre la alimentación.
3. La dieta mediterránea.
4. La preparación de los alimentos.
5. Técnicas de cocción.
6. Los condimentos.
7. Conservación de los alimentos.
8. Educación alimentaria en el hogar.
9. Enseñar a hacer la compra.
10. Consejos alimentarios según edad y situación