



Especialista en Nutrición en las Enfermedades Cardiovasculares

Especialista en Nutrición en las Enfermedades Cardiovasculares

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 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.



Bolsa de empleo:

El alumno en desempleo puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones, etc....

Formas de pago:

- Mediante transferencia
- Por cargo bancario
- Mediante tarjeta
- Por Pay pal
- Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.



Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LAS ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

1. Aspectos generales de las enfermedades cardiovasculares
2. - Principales factores de riesgo
3. Tipos de enfermedades cardiovasculares
4. - Cardiopatía isquémica
5. - Cardiopatía coronaria
6. - Accidente cerebrovascular
7. - Aterosclerosis
8. - Infarto de miocardio
9. - Angina de pecho
10. - Muerte súbita

CARDIOVASCULAR. 2. LA INFLUENCIA DE LAS GRASAS QUE FORMAN LA DIETA SOBRE LA SALUD

1. Las grasas
2. - Las grasas presentes en los alimentos
3. - Las grasas presentes en la sangre
4. - Interacción de los tipos de grasas
5. Ácidos grasos trans
6. El colesterol
7. - El colesterol presente en los alimentos
8. - El colesterol presente en la sangre

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA INFLUENCIA DE OTROS NUTRIENTES SOBRE LA SALUD CARDIOVASCULAR

1. Proteínas
2. Hidratos de carbono
3. Fibra vegetal
4. Antioxidantes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DISLIPEMIAS

1. Introducción a la dislipemia
2. - Clasificación
3. - Síntomas y diagnóstico
4. - Dislipemia y riesgo de enfermedades cardiovasculares
5. Tratamiento de las dislipemias
6. - Tratamiento dietético
7. - Tratamiento farmacológico
8. Alimentos recomendables y no recomendable para las dislipemias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIPERTENSIÓN ARTERIAL

1. La hipertensión arterial como factor de riesgo de las enfermedades cardiovasculares
2. - Causas de la hipertensión arterial
3. Nutrición e hipertensión arterial
4. - Factores dietéticos implicados
5. - Dietas efectivas
6. El ejercicio físico para combatir la hipertensión arterial
7. Tratamiento farmacológico de la hipertensión

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OBESIDAD

1. Aspectos generales de la obesidad
2. Riesgo cardiovascular y otras complicaciones de la obesidad
3. Alimentación equilibrada para reducir la obesidad
4. - Requisitos para lograr alimentación equilibrada
5. - Pirámide nutricional
6. - Óvalo nutricional

7. - La dieta mediterránea
8. Tratamiento dietético de la obesidad
9. - Recomendaciones dietéticas
10. - Dietas hipocalóricas
11. - Sustitutivos de comidas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIABETES Y COMPLICACIONES CRÓNICAS

1. Características generales de la diabetes
2. - La diabetes como factor de riesgo de las enfermedades cardiovasculares
3. Resistencia a la insulina y síndrome metabólico
4. Alimentación adecuada en la diabetes para prevenir las enfermedades cardiovasculares
5. - Recomendaciones generales
6. - Planes de alimentación por raciones
7. Ejercicio físico y diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INFLUENCIA DE LOS GRUPOS DE ALIMENTOS EN EL RIESGO CARDIOVASCULAR

1. Carnes y pescados
2. Huevos y lácteos
3. Cereales, harinas, pastas y legumbres
4. Frutas, verduras y hortalizas
5. Frutos secos
6. Alcohol y café

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RECOMENDACIONES DIETÉTICAS PARA EL CUIDADO DEL SISTEMA CARDIOVASCULAR

1. Reparto adecuado de las comidas
2. La importancia de consumir alimentos de temporada
3. Indicaciones para comer fuera sin que afecte a la salud
4. Técnicas culinarias
5. - Asar al horno, a la parrilla o a la plancha
6. - Hervir y cocer al vapor
7. - Freír en aceite
8. La utilización de especias y hierbas aromáticas para reducir el consumo de sal
9. Planificación para realizar una compra adecuada

CIRCULATORIA 10. FITOTERAPIA BÁSICA Y COMPLEMENTOS DIETÉTICOS PARA EL CUIDADO DEL APARATO

1. Concepto de Fitoterapia
2. - Términos fitoterápicos
3. Las plantas medicinales
4. - Ventajas e inconvenientes de la utilización de las plantas medicinales
5. Plantas con propiedades medicinales asociadas a enfermedades cardiovasculares
6. - Ajo
7. - Alcachofa
8. - Castaño de indias
9. - Cebolla
10. - Digital
11. - Espino albar
12. - Jengibre
13. - Romero
14. - Té verde