Técnico Superior en Dietética y Nutrición

Técnico Superior en Dietética y Nutrición

Duración: 300 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

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.

© icaformación2026

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, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/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.

© icaformación2026

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:

MÓDULO I: PRINCIPIOS INMEDIATOS

1. Introducción
2. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes
3. Nutrición y alimentación
4. Los lípidos o las grasas
5. Los hidratos de carbono
6. Las proteínas
7. Las vitaminas

· Vitaminas hidrosolubles

· Vitaminas liposolubles

8. Los elementos minerales

· Macroelementos

· Oligoelementos

9. El agua

· Función

· Tipos de agua

MÓDULO II: GRUPOS DE ALIMENTOS

1. Carnes y derivados cárnicos
2. Leche y derivados lácticos
3. Huevos

© icaformación2026

4. Pescados y mariscos
5. Verduras, hortalizas y legumbres
6. Frutas
7. Frutas secas
8. Cereales
9. Grasas y aceites
10. Misceláneos: chocolate, bebidas, etc.

MÓDULO III: LA ALIMENTACIÓN EN LAS DISTINTAS ETAPAS FISIOLÓGICAS

1. La alimentación durante el período de gestación
2. La alimentación durante el período de la lactancia
3. La alimentación en los lactantes y en la infancia
4. La alimentación en la edad preescolar y escolar
5. La alimentación en la adolescencia
6. La alimentación en el adulto
7. La alimentación en la menopausia
8. La alimentación en la tercera edad
9. Dietas disociadas

CALIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA
1. Higiene alimentaria
2. Control de puntos críticos
3. Técnicas de conservación de los alimentos

MÓDULO IV: DIETOTERAPIA
1. La diabetes mellitus
2. La obesidad
3. La hipertensión arterial
4. La alimentación y el cáncer
5. Tratamiento nutricional en la osteoporosis
6. La alimentación y el colesterol
7. Tratamiento nutricional en el estreñimiento
8. Alimentación y alcohol
9. Desnutrición
10. La úlcera gástrica
11. Las pancreopatías
12. Las hepatopatías
13. Tratamiento nutricional en la anorexia y bulimia
14. La enfermedad celíaca
15. Relación entre alimentación y sida

© icaformación2026