

Curso Técnico en Dietética y Nutrición

OBJETIVOS DEL CURSO

Con la realización de este curso:

- Poseerás los conocimientos necesarios de anatomía y fisiología.
- Conocerás las patologías relacionadas con la alimentación.
- Aprenderás a elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, en función de sus necesidades nutricionales.
- Supervisarás la conservación, manipulación y transformación de los alimentos para el consumo humano.
- Conocerás la estructura del sistema sanitario español y aprenderás a organizar y gestionar la consulta de dietética.

PROGRAMA DEL CURSO

- **Los alimentos (I y II):** Diferencias existentes entre nutrición y alimentación. Estudio de los distintos grupos de alimentos con la composición nutricional de cada grupo.
- **Alimentación equilibrada:** El equilibrio nutricional, la pirámide alimentaria y aprender a realizar dietas equilibradas.
- **Energía y nutrientes:** Importancia de la alimentación, pues a partir de los alimentos se captan los nutrientes presentes en ellos.
- **Digestión, absorción y metabolismo:** Órganos que componen el aparato digestivo, las funciones digestivas y la absorción y el metabolismo.

- **Fisiopatología (I y II):** Las patologías del sistema digestivo y las alteraciones de los procesos metabólicos.
- **Dietoterapia (I y II):** La dietoterapia como disciplina para el tratamiento de las enfermedades, y los distintos tipos de dietas adaptadas a las diferentes patologías.
- **Control alimentario (I y II):** Qué se entiende por calidad y las estrategias a seguir para mantenerla. Propiedades, virtudes y peligros de los alimentos que forman parte de la dieta habitual.
- **Conservación, preparación e higiene:** Las más importantes formas de conservación y manipulación de los alimentos.
- **Microbiología y alimentos:** Microorganismos presentes en las patologías alimentarias, así como técnicas de eliminación.
- **Educación sanitaria y promoción de la salud:** Conceptos de salud y enfermedad. Cómo la medicina preventiva promueve la salud de la población.
- **Organización y gestión del área de trabajo en la consulta de dietética:** Qué es un sistema sanitario, cómo se financia en España y las prestaciones que proporciona.

TITULACIÓN

El **Real Decreto 1538/2006 del Ministerio de Educación** abre la posibilidad de obtener una titulación oficial de Formación Profesional mediante pruebas libres que convocan las Comunidades Autónomas.

Siguiendo esta nueva legislación, CEAC te ofrece la posibilidad de prepararte para las pruebas libres que dan acceso al **Título Oficial de Grado Superior de Dietética**.