

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Curso Práctico de Elaboración Específica de Dietas

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso Práctico de Elaboración Específica de Dietas le ofrece una formación básica en la materia. En la vida cotidiana debemos tener una Alimentación Adecuada, que no consiste justamente en consumir una determinada cantidad de alimentos por día, sino que éstos brinden el equilibrio perfecto para poder alcanzar los Valores Nutricionales que necesita nuestro cuerpo para afrontar todas nuestras actividades diarias, aportando las Calorías Necesarias para nuestras actividades. Este curso nos enseña a elaborar dietas específicas.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS.

1. La mujer embarazada.
2. La mujer en el momento de lactancia.
3. La infancia.
4. La adolescencia.
5. El adulto sano.
6. La mujer con menopausia.
7. El anciano.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS

PATOLÓGICOS.

1. Dieta hiposódica.
2. Dieta hipocalórica.
3. Dieta hipercalórica.
4. Dieta y anemia.
5. Dieta baja en azúcar.
6. Dieta para la osteoporosis.
7. Dieta astrigente.
8. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común.
9. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar.
10. Dieta laxante.
11. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE DIETAS

1. Dieta hiposódica.
2. Dieta hipocalórica.
3. Dieta hipocalórica I.
4. Dieta hipocalórica II.
5. Ejemplo de dieta hipocalórica III.
6. Dieta baja en azúcar.
7. Dieta astringente moderada.
8. Dieta pobre en grasa.
9. Dieta laxante.
10. Dieta vegetariana.
11. Dieta proteica.
12. Dieta ayurvédica.
13. Dieta durante el embarazo.



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es