



CURSO PROFESIONAL

Nutrición y Dietética Básica

Salud





Índice

Descripción del Curso 3

¿Cuáles son los requisitos? 3

Metodología 4

Salidas Profesionales 4

Temario Abreviado 5

Prácticas en Empresa 5



Descripción del Curso

- El incremento de la calidad de vida de nuestra sociedad ha generado un mayor interés y preocupación por la alimentación, tanto a nivel personal como profesional, por lo que las expectativas de futuro de esta ocupación son halagüeñas.
- El Dietista/Nutricionista es el profesional de la salud formado y capacitado para gestionar todo lo relacionado con el campo de los alimentos y la nutrición del paciente.
- Puede ofrecer información, orientación y evaluación individual o colectiva, sobre temas como: control de peso, cuidado nutricional de la diabetes, problemas de colesterol, alimentación del niño, adolescente, adulto, embarazada y anciano; problemas de corazón, hígado, riñón; problemas de intolerancia a alimentos y problemas estomacales.

¿Cuáles son los Requisitos?

- No existen requisitos previos, puesto que se trata de conocimientos no competenciales

Metodología

- Aprendizaje continuo de nuestros alumnos minimizando dificultades. Programas formativos de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno.
- Formación e-learning con las últimas tecnologías. Sin desplazarte de casa con gran flexibilidad horaria al decidir tú en qué momento del día estudiar.
- Herramientas y recursos didácticos en continua actualización.
- Seguimiento personalizado de cada alumno, de manera que siempre vas a tener un tutor a tu disposición. Tu progreso será evaluado y podrás profundizar en los contenidos.
- Nuestros alumnos consiguen crear una experiencia de aprendizaje única.

Salidas profesionales

- Este/a profesional ejerce su actividad en cualquier ámbito médico, farmacológico y social. En este caso, normalmente el Dietista/Nutricionista se integra en un equipo formado por otros técnicos de su mismo nivel y dirigidos por un superior. De cualquier modo, puede participar en todas las actividades que se realicen en su área de trabajo



Temario Abreviado

- La nutrición y la dietética en el ámbito laboral.
- Importancia de las dietas en la salud y el rendimiento laboral.
- Los alimentos y la nutrición.
- Nuestros sistemas digestivos.
- Así nos nutrimos: El proceso de nutrición.
- Los grupos de alimentos. Como conseguir el equilibrio alimenticio. Dietética.

Prácticas en Empresas

- Podrá hacer 300 horas de prácticas en empresas cercanas a su zona.
- Inscripción voluntaria en nuestra bolsa de empleo activa.

MADRID

Calle Gran Vía, 57 10º J

28013, Madrid

Tel: 918 277 096



@Ceifor_Estudios



CeiforEstudios



@CeiforEstudios



Ceifor Estudios

M ó v i l : + 3 4 6 5 3 2 9 0 2 1 6
i n f o r m a c i o n @ c e i f o r e s t u d i o s . c o m

w w w . c e i f o r e s t u d i o s . c o m

Ceifor Estudios®