



# Cursos Superiores

Curso Superior de Dietoterapia y Tratamiento Nutricional



**INESEM**  
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

# Índice

Curso Superior de Dietoterapia y Tratamiento Nutricional

1. Sobre INESEM

2. Curso Superior de Dietoterapia y Tratamiento Nutricional

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

3. Programa académico

4. Metodología de Enseñanza

5. ¿Por qué elegir INESEM?

6. Orientación

7. Financiación y Becas

# SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



## Curso Superior de Dietoterapia y Tratamiento Nutricional



DURACIÓN	300
PRECIO	460 €
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:



**INESEM**  
BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

## Titulación Cursos Superiores

- Titulación Expedida y Avalada por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales. "Enseñanza No Oficial y No Conducente a la Obtención de un Título con Carácter Oficial o Certificado de Profesionalidad."

# Resumen

La alimentación se presenta como uno de los aspectos más importantes en la prevención y el tratamiento de la mayoría de las enfermedades crónicas de alta prevalencia en nuestra sociedad. Cualquier profesional dedicado al cuidado de personas necesita conocimientos sobre los aspectos más importantes que influyen en la salud y el bienestar, como la dietética y la nutrición. Tras esta formación, dispondrás de las competencias necesarias para elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben las personas en los distintos estados fisiológicos o patológicos, así como ofrecer los conocimientos necesarios para aquellas personas que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición aplicada a la dietoterapia con el fin de perfeccionar su dedicación profesional.

## A quién va dirigido

El Curso de Dietoterapia y Tratamiento Nutricional está dirigido a profesionales del sector, así como aquellos que tengan interés en dedicarse profesionalmente a la elaboración de dietas e intervención en los trastornos alimentarios. También va dirigido a profesionales de la educación aplicarlo en sus aulas, profesionales de salud mental.

# Objetivos

Con el Cursos Superiores **Curso Superior de Dietoterapia y Tratamiento Nutricional** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Estudiar los diferentes tipos de nutrientes, así como el valor energético de los alimentos.
- Conocer las tablas de composición de alimentos.
- Describir el concepto de dieta, y los distintos tipos de dietas.
- Presentar los procedimientos a seguir para la valoración del estado nutricional de los pacientes.
- Identificar la dieta necesaria para cada estado fisiológico y estado patológico.
- Llevar a cabo estrategias que mejoren la adherencia a dietas en pacientes con diferentes patologías.





¿Y, después?

### Para qué te prepara

A través del Curso de Dietoterapia y Tratamiento Nutricional podrás desarrollar los conocimientos profesionales para ofrecer asesoramiento en materia nutricional, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales de la persona, así como las diferentes patologías que pueda padecer. Tras esta formación aprenderás el uso de la nutrición y dietética como herramienta terapéutica para el tratamiento de la enfermedad o como herramienta preventiva.

### Salidas Laborales

Con el Curso de Dietoterapia y Tratamiento Nutricional impulsarás tu carrera dentro de uno de los sectores en mayor crecimiento. Trabaja como profesional especializado en Dietoterapia en hospitales y clínicas privadas, entre otros, ya que te habilita a proporcionar asesoramiento nutricional a pacientes con diferentes patologías y hacer seguimiento de un plan dietético establecido.

# ¿Por qué elegir INESEM?



# PROGRAMA ACADÉMICO

Curso Superior de Dietoterapia y Tratamiento Nutricional

Módulo 1. **Necesidades nutricionales y estudio de los nutrientes**

Módulo 2. **Estudio de los alimentos**

Módulo 3. **Aspectos dietéticos y nutricionales en las distintas etapas de la vida**

Módulo 4. **Elaboración de dietas en estados patológicos**

### Módulo 1.

## Necesidades nutricionales y estudio de los nutrientes

### Unidad didáctica 1. Conceptos y definiciones

---

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

### Unidad didáctica 2. Clasificación de alimentos y nutrientes guías alimentarias

---

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

### Unidad didáctica 3. El sistema digestivo

---

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

### Unidad didáctica 4. Necesidades nutricionales

---

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

### Unidad didáctica 5. Hidratos de carbono

---

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

### Unidad didáctica 6. Lípidos

---

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

### Unidad didáctica 7. Proteínas

---

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

### Unidad didáctica 8. Vitaminas

---

1. Introducción
2. Funciones
3. Clasificación
4. Necesidades reales y complejos vitamínicos

### Unidad didáctica 9. Minerales

---

1. Introducción
2. Clasificación
3. Características generales de los minerales
4. Funciones generales de los minerales

## Unidad didáctica 10. Importancia nutricional del agua

---

1. Introducción y características del agua
2. El agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
5. Contenido de agua en los alimentos

## Módulo 2. Estudio de los alimentos

### Unidad didáctica 1. Valor nutritivo y composición de los alimentos (i)

---

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal

### Unidad didáctica 2. Valor nutritivo y composición de los alimentos (ii)

---

1. Alimentos de origen vegetal
2. Otros alimentos

### Unidad didáctica 3. Manipulación de los alimentos

---

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos

### Unidad didáctica 4. Tratamiento culinario de los alimentos

---

1. Operaciones a temperatura ambiente
2. Operaciones de cocción

## Unidad didáctica 5.

### Conservación de los alimentos

---

1. Conservación de los alimentos
2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3. Métodos físicos
4. Métodos químicos
5. Tecnologías emergentes
6. Consejos en la adquisición de alimentos
7. Consumo responsable
8. Los hábitos alimenticios: origen y cambio

## Unidad didáctica 6.

### Tca y bdn, ingestas recomendadas y etiquetado de alimentos

---

1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
2. Ingestas recomendadas
3. Etiquetado de los alimentos

# Módulo 3.

## Aspectos dietéticos y nutricionales en las distintas etapas de la vida

### Unidad didáctica 1.

#### La dieta

---

1. Definición y generalidades
2. Dieta equilibrada
3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
4. Elaboración de una dieta
5. Mitos en nutrición y dietética

### Unidad didáctica 2.

#### Valoración del estado nutricional

---

1. Definición y generalidades
2. Entrevista con el paciente
3. Evaluación dietética
4. Evaluación clínica
5. Evaluación antropométrica
6. Evaluación bioquímica
7. Evaluación inmunológica

### Unidad didáctica 3.

#### Aspectos dietéticos y nutricionales durante el embarazo

---

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos durante el embarazo
3. Necesidades nutricionales en el embarazo
4. Recomendaciones dietéticas en el embarazo
5. Complicaciones más frecuentes en el embarazo

## Unidad didáctica 4.

### Aspectos dietéticos y nutricionales durante la lactancia

---

1. Cambios fisiológicos durante la lactancia
2. Necesidades nutricionales en la lactancia
3. Recomendaciones dietéticas en la lactancia
4. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
5. Tipos de lactancia
6. Posición para la lactancia
7. Duración y frecuencia en las tomas

## Unidad didáctica 5.

### Aspectos dietéticos y nutricionales en el lactante

---

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
3. Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
4. Alimentación complementaria o Beikost
5. Recomendaciones para preparar el biberón

## Unidad didáctica 6.

### Aspectos dietéticos y nutricionales en la infancia

---

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo del niño
3. Factores que influyen en la ingestión de alimentos
4. Pirámide nutricional en el niño
5. Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
6. Ritmos alimentarios durante el día.
7. Aprender a comer
8. Plan semanal de comidas
9. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
10. Obesidad: estrategia NAOS
11. Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
12. Comedores escolares
13. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

## Unidad didáctica 7.

### Aspectos dietéticos y nutricionales de la adolescencia

---

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
4. Adolescentes: consejos de una vida saludable

## Unidad didáctica 8.

### Aspectos dietéticos y nutricionales en la tercera edad

---

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
3. Necesidades nutricionales en el envejecimiento
4. Aspectos culinarios en la dieta del anciano
5. Consejos para la planificación de los menús en ancianos
6. Alimentación básica adaptada
7. Menopausia

# Módulo 4.

## Elaboración de dietas en estados patológicos

### Unidad didáctica 1.

#### Dietoterapia: dietas terapéuticas

---

1. Importancia de la nutrición en estados patológicos
2. Valoración de pacientes enfermos
3. Síntesis

### Unidad didáctica 2.

#### Malnutrición

---

1. Concepto y grupos de riesgo
2. Tipología de la desnutrición
3. Modificaciones patológicas asociadas a la desnutrición
4. Alteraciones metabólicas: Síndrome de realimentación

### Unidad didáctica 3.

#### Cambios endocrinos asociados a la obesidad

---

1. Páncreas endocrino
2. Adipocitos
3. Hipófisis
4. Gónadas
5. Glándula suprarrenal
6. Hormonas gastrointestinales
7. Tiroides

### Unidad didáctica 4.

#### Metabolismo asociado a la obesidad

---

1. El metabolismo
2. Implicación del metabolismo en la obesidad
3. Adaptaciones metabólicas

### Unidad didáctica 5.

#### Dietoterapia en trastornos de obesidad

---

1. Importancia sociosanitaria de la obesidad
2. Obesidad y síndrome metabólico
3. Determinación y evaluación del paciente obeso
4. Reducción de peso
5. Tratamiento higiénico-dietético y farmacológico del paciente obeso

### Unidad didáctica 6.

#### Estrategias dietéticas y pérdida de grasa

---

1. Cambio de hábitos alimentarios
2. Restricción calórica
3. Ayuno intermitente
4. Dieta cetogénica
5. Actividad física y ejercicios de fuerza

### Unidad didáctica 7.

#### Dietoterapia en el paciente diabético

---

1. Diabetes Mellitus
2. Metabolismo glucídico
3. Alteraciones en la producción y liberación de insulina
4. Tipos de diabetes
5. Sintomatología
6. Diagnóstico
7. Objetivos del tratamiento
8. Intervención nutricional
9. Hipoglucemia, hiperglucemia y otras complicaciones
10. Educación diabetológica

### Unidad didáctica 8.

#### Dietoterapia en osteoporosis

---

1. Osteoporosis
2. Proceso de formación del hueso
3. Clasificación y diagnóstico de la osteoporosis
4. Causas principales
5. Intervención

## Unidad didáctica 9.

### Dietoterapia en las alergias e intolerancias alimentarias

---

1. Diferencia entre intolerancia y alergia alimentaria
2. La respuesta alérgica
3. Sintomatología de la alergia alimentaria
4. Sintomatología de la intolerancia alimentaria
5. Diagnóstico
6. Tratamiento

## Unidad didáctica 10.

### Dietoterapia y celiaquía

---

1. La enfermedad celiaca
2. Causas de aparición
3. Sintomatología
4. Diagnóstico
5. Terapéutica
6. Consejos y recomendaciones

# metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El equipo docente y un tutor especializado harán un *seguimiento exhaustivo*, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

## Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

## Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

## Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

## Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.

## Comunidad

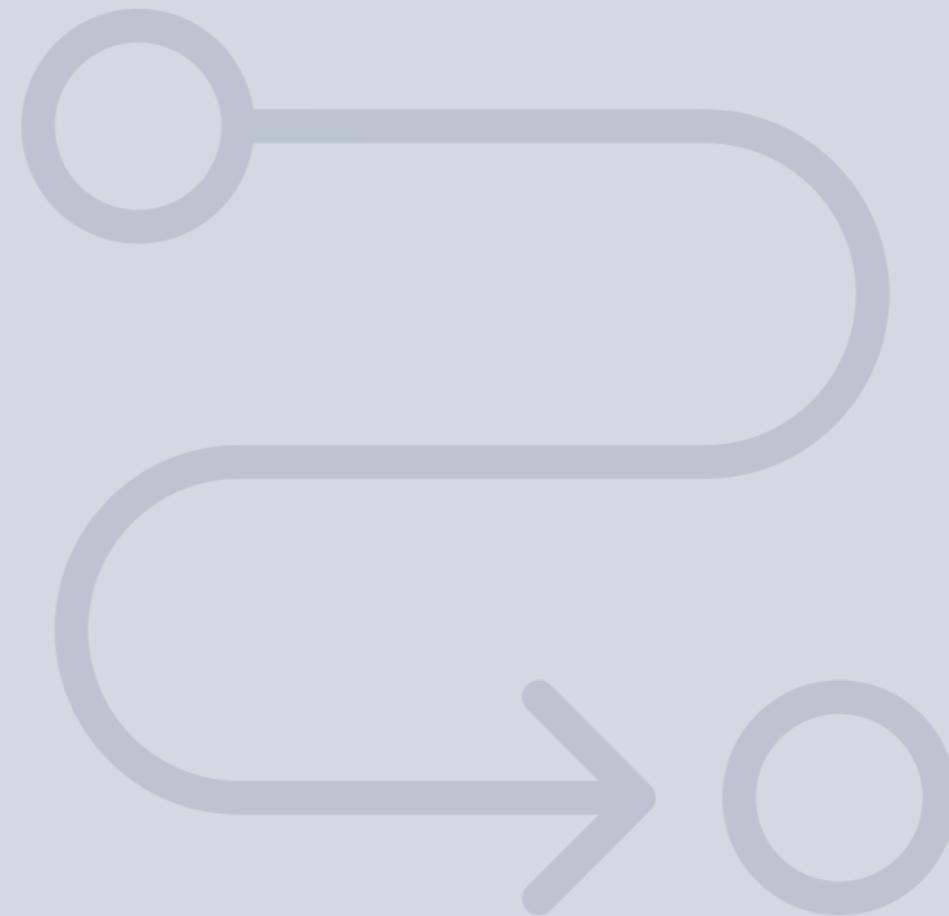
Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.





## SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



# Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello  
**100%**  
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.



**20%**

**Beca desempleo**

Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.

**15%**

**Beca emprende**

Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.

**10%**

**Beca alumnos**

Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

# Cursos Superiores

Curso Superior de Dietoterapia y Tratamiento Nutricional

*Impulsamos tu carrera profesional*



**INESEM**  
BUSINESS SCHOOL

[www.inesem.es](http://www.inesem.es)



958 05 02 05 [formacion@inesem.es](mailto:formacion@inesem.es)

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.

Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.