



ISEIE
ISEIE INNOVATION SCHOOL

BROCHURE
CURSO DIETÉTICA Y
NUTRICIÓN



 www.iseie.com

03

CURSO DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

04

POR QUÉ REALIZAR EL CURSO

05

OBJETIVOS

06

PARA QUÉ TE PREPARA EL CURSO

07

DISEÑO Y CONTENIDO

08

REQUISITOS DE POSTULACIÓN

09

TITULACIÓN PROPIA

10

TRABAJO DE FIN DEL CURSO

11

CONTENIDO DEL CURSO

13

UBICACIÓN Y CONTACTO



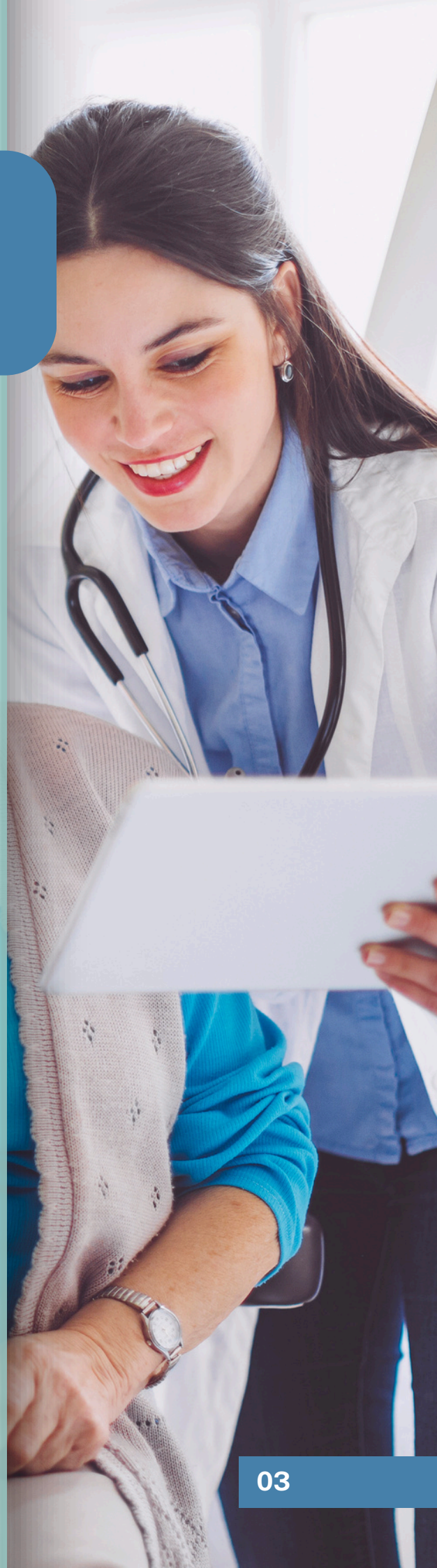
CURSO DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

La alimentación es uno de los pilares fundamentales para mantener la salud, prevenir enfermedades y mejorar la calidad de vida. En un mundo donde los hábitos alimenticios y las necesidades nutricionales están en constante evolución, los profesionales en dietética y nutrición juegan un papel crucial en la promoción de estilos de vida saludables y en la gestión de condiciones relacionadas con la alimentación.

Este curso universitario en Dietética y Nutrición está diseñado para brindarte una formación integral, combinando conocimientos científicos, habilidades prácticas y un enfoque ético que te permitirá contribuir de manera significativa al bienestar de las personas y las comunidades.



ISEIE INNOVATION SCHOOL



POR QUÉ REALIZAR EL CURSO



El realizar un curso eleva el conocimiento y nivel académico de la persona, convirtiéndola en un elemento fundamental dentro de un esquema de trabajo; su trascendencia radica en el desarrollo de competencias adicionales que adquiere, su proceso formativo se vuelve más sólido y por ende se convierte en un candidato más atractivo para cubrir un puesto preponderante.



Te brinda la oportunidad de adquirir conocimientos actualizados y estar al tanto de las últimas tendencias y avances en tu área de interés. Realizar un curso en un área que te apasiona puede brindarte una gran satisfacción personal. Te permite profundizar en un tema que te interesa y te da la oportunidad de contribuir de manera significativa en ese campo.



OBJETIVOS



Los estudios de postgrado consisten no solo en adquirir conocimientos por parte del participante.



Sino que estos queden supeditados al desarrollo de una serie de competencias en función de los perfiles académicos y los correspondientes perfiles profesionales.



Nuestra función es centrar los objetivos de este programa y los diferentes módulos que lo conforman no solamente en la simple acumulación de conocimientos.



Conocimientos sino también en las hard skills y soft skills que permitan a los profesionales desempeñar su labor de forma exitosa en este mundo laboral en constante evolución.

PARA QUÉ TE PREPARA EL CURSO

A

Nuestro curso te prepara para desarrollar las competencias necesarias en el ámbito de la nutrición y la salud, con una sólida formación que te permitirá desempeñarte en diversas áreas profesionales. Al completar el curso, estarás capacitado para:

B

Identificar deficiencias y excesos nutricionales a través de herramientas de evaluación antropométrica, bioquímica y dietética.

C

Elaborar dietas adaptadas a diferentes necesidades según la etapa de la vida, condiciones de salud o preferencias alimentarias.

D

Crear programas de alimentación que promuevan estilos de vida saludables y prevengan enfermedades crónicas.

E

Conocer herramientas digitales y avances tecnológicos para la evaluación y planificación nutricional. Implementar prácticas higiénicas en la manipulación, conservación y distribución de alimentos.



DISEÑO Y CONTENIDO

01

Para el diseño del Plan de estudios de este curso, ISEIE Innovation School ha seguido las directrices del equipo docente, el cual ha sido el encargado de seleccionar la información con la que posteriormente se ha constituido el plan de estudio



02

De esta forma, el profesional que acceda al programa encontrará el contenido más vanguardista y exhaustivo relacionado con el uso de procesos innovadores y altamente eficaces, conforme a las necesidades y problemáticas actuales,



Buscando la integración de conocimientos académicos y de formación profesional, en un ambiente competitivo y globalizado. Todo ello a través de cada uno de sus módulos de estudio presentado en un cómodo y accesible formato 100% online.



03



El empleo de la metodología Relearning en el desarrollo de este programa te permitirá fortalecer y enriquecer tus conocimientos y hacer que perduren en el tiempo a base de una reiteración de contenidos.

04

REQUISITOS DEPOSTULACIÓN

Para postular a nuestro curso debes cumplir con los siguientes requisitos:



Documento de identidad



Correo electrónico

Nuestro curso de dietética y nutrición está diseñado para un público diverso, interesado en adquirir o profundizar conocimientos en esta área esencial para la salud y el bienestar.

Estudiantes y profesionales del área de la salud: Estudiantes de carreras relacionadas con medicina, enfermería, fisioterapia, biología y ciencias de la salud. Profesionales de la salud que buscan complementar su formación con conocimientos específicos sobre nutrición y dietética.

Nutricionistas y dietistas en formación o en ejercicio: Personas que desean especializarse en áreas específicas de la nutrición, como la dietoterapia, nutrición deportiva o nutrición clínica. Profesionales que desean actualizarse en tendencias actuales, avances científicos y herramientas tecnológicas en nutrición.

Docentes e investigadores: Profesores interesados en fortalecer su conocimiento para impartir materias relacionadas con alimentación, salud y nutrición. Investigadores que desean explorar nuevas áreas de estudio en temas de alimentación, sostenibilidad y tecnología nutricional.

Personas interesadas en el bienestar y la salud.

Individuos interesados en entender la relación entre alimentación y salud para aplicarlo en su vida diaria o en su entorno familiar.



TITULACIÓN PROPIA



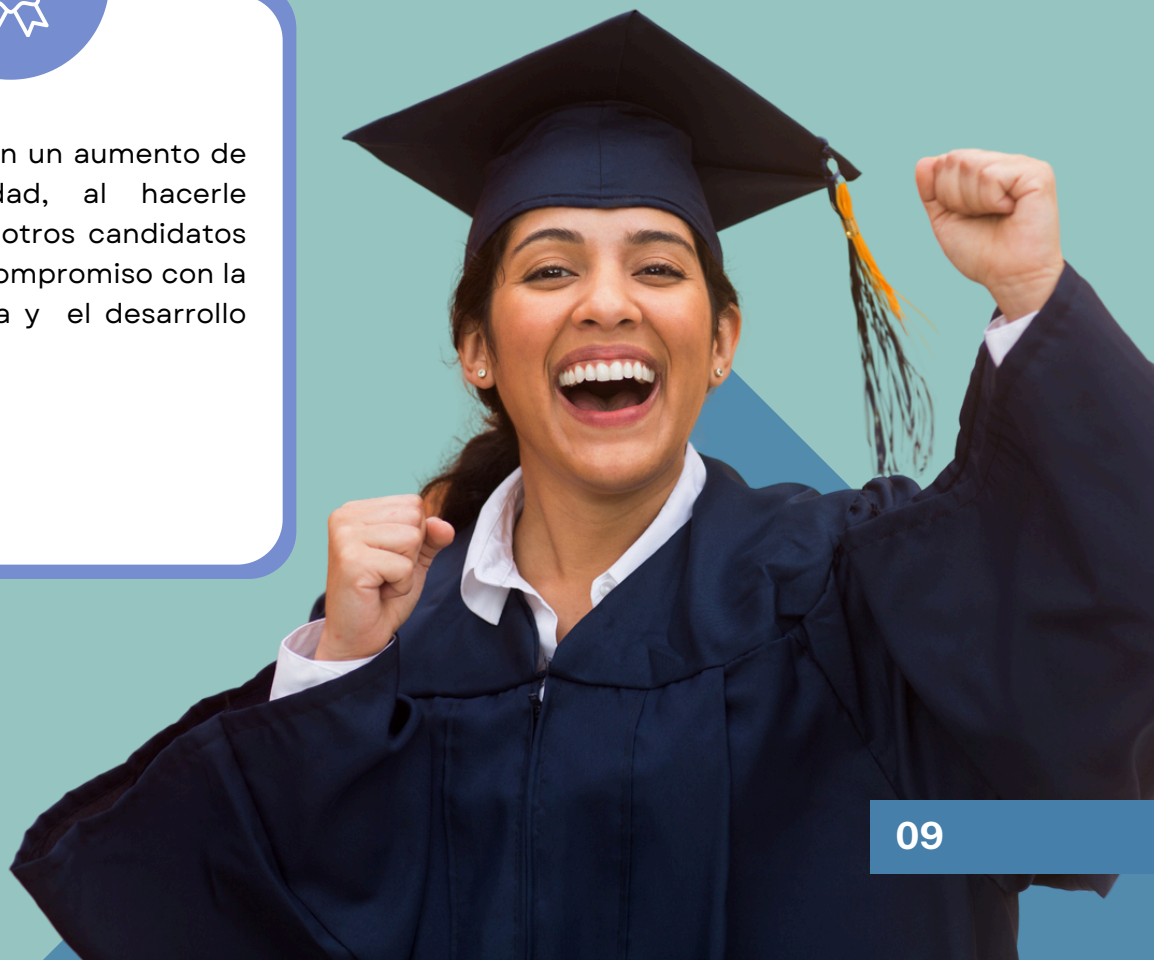
Al concluir el curso los participantes serán galardonados con una titulación propia otorgada por ISEIE Innovation School. Esta titulación se encuentra respaldada por una certificación que equivale a 4 créditos ECTS (European Credit Transfer and Accumulation System) y representa un total de 100 horas de dedicación al estudio.



Esta titulación no solo enriquecerá su imagen y credibilidad ante potenciales clientes, sino que reforzará significativamente su perfil profesional en el ámbito laboral. Al presentar esta certificación, podrá demostrar de manera concreta y verificable su nivel de conocimiento y competencia en el área temática del curso.



Esto resultará en un aumento de su empleabilidad, al hacerle destacar entre otros candidatos resaltando su compromiso con la mejora continua y el desarrollo profesional.



TRABAJO FINAL DEL CURSO

A

Una vez que haya completado satisfactoriamente todos los módulos del master, deberá llevar a cabo un trabajo final en el cual deberá aplicar y demostrar los conocimientos que ha adquirido a lo largo del programa.

B

Este trabajo final suele ser una oportunidad para poner en práctica lo que ha aprendido y mostrar su comprensión y habilidades en el tema.

C

Puede tomar la forma de un proyecto, un informe, una presentación u otra tarea específica, dependiendo del contenido del curso y sus objetivos. Recuerde seguir las instrucciones proporcionadas y consultar con su instructor o profesor si tiene alguna pregunta sobre cómo abordar el trabajo final.



CONTENIDO CURSO DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN

- 11.1. Introducción a la nutrición: definición, historia y objetivos
- 1.2. Nutrientes esenciales: macronutrientes y micronutrientes
- 1.3. Metabolismo energético: calorías, metabolismo basal y gasto energético
- 1.4. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes
- 1.5. Guías alimentarias: pirámide nutricional, platos saludables y recomendaciones dietéticas

MÓDULO 2. BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

- 2.1. Composición química de los alimentos: proteínas, lípidos y carbohidratos
- 2.2. Vitaminas y minerales: funciones, fuentes alimentarias y deficiencias
- 2.3. Fitoquímicos y antioxidantes en la alimentación
- 2.4. Alteraciones químicas durante el procesamiento y almacenamiento de alimentos
- 2.5. Evaluación de calidad y composición nutricional en los alimentos

MÓDULO 3. EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- 3.1. Métodos de evaluación antropométrica: peso, talla, IMC y pliegues cutáneos
- 3.2. Indicadores bioquímicos de estado nutricional
- 3.3. Herramientas de valoración dietética
- 3.4. Evaluación clínica
- 3.5. Interpretación de resultados y diseño de planes de intervención



MÓDULO 4. ALIMENTACIÓN EN LAS ETAPAS DE LA VIDA

- 4.1. Nutrición en el embarazo y la lactancia
- 4.2. Alimentación en la infancia y la adolescencia
- 4.3. Dietas específicas para adultos jóvenes y personas mayores
- 4.4. Nutrición deportiva: necesidades energéticas y suplementación
- 4.5. Planificación dietética para condiciones específicas

MÓDULO 5. DIETOTERAPIA Y NUTRICIÓN CLÍNICA

- 5.1. Fundamentos de la dietoterapia: principios y objetivos
- 5.2. Intervenciones nutricionales en enfermedades metabólicas
- 5.3. Dietas para enfermedades gastrointestinales
- 5.4. Nutrición en enfermedades cardiovasculares
- 5.5. Estrategias dietéticas en oncología y enfermedades autoinmunes



MÓDULO 6. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 6.1. Contaminantes en los alimentos: biológicos, químicos y físicos
- 6.2. Manipulación higiénica de alimentos: normas y protocolos
- 6.3. Legislación alimentaria y etiquetado nutricional
- 6.4. Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos
- 6.5. Sistemas de calidad y certificaciones en la industria alimentaria



MÓDULO 7. TENDENCIAS Y NUTRICIÓN AVANZADA

- 7.1. Alimentación funcional
- 7.2. Nutrición personalizada
- 7.3. Sostenibilidad en la alimentación
- 7.4. Innovación tecnológica en nutrición
- 7.5. Tendencias globales en dietética

MÓDULO 8. TRABAJO FINAL DE CURSO




Nota: El contenido del programa académico puede estar sometido a ligeras modificaciones, en función de las actualizaciones o de las mejoras efectuadas.



ISEIE
ISEIE INNOVATION SCHOOL

CONTACTANOS

 +34 960 25 47 46

 Av. Aragón 30, 5. 46021 Valencia.

 www.iseie.com