



NFC | NEBRIJA  
FORMACIÓN  
CONTINUA

# PROGRAMA FORMATIVO

***Dietética y Nutrición en la Tercera Edad  
(Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)***



## Dietética y Nutrición en la Tercera Edad (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

**Duración:** 110 horas

**Precio:** 260 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

NFC | NEBRIJA  
FORMACIÓN  
CONTINUA

Centro de Formación Euroinnova Business  
School en colaboración con Universidad  
Antonio de Nebrija

### SUMA HASTA **2 PUNTOS** Y MEJORA TU NOTA FINAL EN EL BAREMO

Cursos que puntúan como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el  
Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI



1 Curso de  
110 horas



0,5 puntos  
para el baremo



2 Puntos en  
el baremo



0,60 puntos en  
la nota final

Consulta la Convocatoria de tu Comunidad Autónoma

\* Únicamente puntúan en las oposiciones docentes las titulaciones universitarias

Puntúa con tu curso como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI. Realizándolo podrás sumar hasta 2 puntos sobre el total de 10 en la fase de Concurso. La nota final depende, de un 60% de la nota obtenida en el examen y un 40% de la fase concurso. Con la realización de este curso puedes llegar a añadir 0,60 puntos a la nota global del concurso-oposición.

## Descripción

Este curso en Dietética y Nutrición en la Tercera Edad le ofrece una formación especializada en la materia. Hoy en día, la inquietud por todo lo que hace referencia a la dietética y la nutrición humana es ya muy elevada y viene justificada por una serie de factores, entre los cuales destacamos una mayor exigencia de calidad de vida en la sociedad occidental contemporánea que se traduce en la búsqueda de una mejor alimentación, más sana y equilibrada. La dieta adecuada para gozar de buena salud, es fruto de la aplicación de conocimientos básicos que demuestran los vínculos existentes entre la ingesta de ciertos alimentos con algunas patologías, como enfermedades cardiovasculares, arterioesclerosis, obesidad, diabetes...etc. Con estas competencias en dietética y nutrición, aplicadas a la Tercera Edad que el alumno recibirá en este curso, podrá encaminar su futuro profesional hacia el trabajo en Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Hospitales, Residencias de la Tercera Edad, etc.

## A quién va dirigido

Este curso en Dietética y Nutrición en la Tercera Edad está dirigido a Profesionales del ámbito sanitario que trabajen en centros de Dietética y Nutrición y servicios de atención a las personas mayores, especialmente Residencias de la Tercera Edad, o que pretendan especializarse en dicho colectivo.

## Salidas laborales

Trabajar como Auxiliar de Dietista-Nutricionista en consultorios médicos; en la elaboración de menús equilibrados en residencias geriátricas, complejos hoteleros, comedores escolares, etc.

## Objetivos

- Presentar los conceptos básicos de la dietética y la nutrición, aplicados a la tercera edad.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas de la persona en el momento de la tercera edad.
- Ofrecer una visión de las necesidades nutricionales de la persona en diversos estados fisiológicos: diabetes, enfermedades coronarias, osteoporosis, obesidad.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para elaborar un plan alimentario adecuado a los cambios propios de esta etapa vital

## Para que te prepara

Este curso en Dietética y Nutrición en la Tercera Edad capacita al alumno para conocer adecuadamente los alimentos y sus nutrientes, las enfermedades y disfunciones propias de una persona en este período, así como las necesidades energéticas en la tercera edad, pudiendo así trabajar como profesional en la elaboración de menús en centros geriátricos, consultas de dietética, hospitales, etc.

Conjugar todos los factores que en el individuo determinan el comportamiento alimentario, como son las costumbres sociales y tradicionales.

Conocer el adecuado proceso del cambio alimentario, con su respectiva velocidad y diferentes etapas, para evitar efectos adversos en la salud de los mayores.

Conocer y adaptar los factores fundamentales de la alimentación al anciano: la cantidad, la frecuencia y el balance.

Conocer y detectar las causas de la malnutrición del anciano, tanto fisiológicas como psicosociales.

## Titulación

Titulación Universitaria en Dietética y Nutrición en la Tercera Edad con 4 Créditos Universitarios ECTS.  
Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Esta titulación la expide la prestigiosa Universidad Antonio de Nebrija, con ella se obtendrán 4 créditos ECTS(European Credit Transfer System).



## Forma de pago

### Tarjeta de Crédito / PayPal

Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

### Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria.

No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

### **Contrareembolso**

Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa. Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada en el formulario, el material del curso, abonando el importe correspondiente a la recepción.

## **Metodología**

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

## **Materiales didácticos**

- Manual teórico 'Necesidades Nutricionales y Estudio de los Nutrientes'
- Manual teórico 'Dietética y Nutrición en la Tercera Edad'
- CDROM 'Dietética y Nutrición'

## Dietética y Nutrición en la Tercera Edad (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)



## *Profesorado y servicio de tutorías*

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.





## Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.
- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

## Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

## Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## Campus Virtual

Es el aula virtual donde encontrarás todos los contenidos de los cursos, cuidadosamente revisados y actualizados por nuestro equipo de profesores y especialistas.

El campus virtual se convierte en el principal escenario de aprendizaje y es aquí donde el alumnado podrá acceder a los contenidos del curso con tan sólo un clic.

Este nuevo sistema de aprendizaje online puede facilitar el trabajo del alumnado y del equipo docente en varios sentidos:

La presentación online de la acción formativa hace posible incluir contenidos en muy diversos formatos: texto, imagen, vídeo, audio, etc.

Asimismo, el alumnado puede descargarse en pdf el temario de su curso conforme vaya avanzando en los contenidos para que pueda tenerlos guardados.

Además, el campus virtual permite establecer contacto directo con el tutor o tutora a través del sistema de comunicación por correo electrónico que también permitirá intercambiar archivos entre las partes.

El entorno virtual simplifica y agiliza la evaluación y seguimiento del alumnado, tanto para el propio alumno o alumna como para el equipo docente. Por un lado, el alumnado podrá observar su avance a lo largo del itinerario formativo y recibirá retroalimentación inmediata sobre sus resultados en las pruebas de evaluación. En segundo lugar, el equipo docente verá simplificado su trabajo, puesto que todos los datos acerca de la actividad del alumnado en la plataforma, así como los resultados de las pruebas quedan registrados de manera automática, evitando así la labor de corrección manual y permitiendo al profesor o profesora tener una visión del progreso de sus alumnos/as con tan sólo un clic.

Puede acceder como invitado a nuestro Campus Virtual a través del siguiente enlace:

<http://campusvirtual.euroinnova.edu.es/login/index.php>

## Programa formativo

### MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

- - Concepto de bromatología
- - Concepto de alimentación
- - Concepto de nutrición
- - Concepto de alimento
- - Concepto de nutriente
- - Concepto de dietética
- - Concepto de dieta
- - Concepto de ración
- - Concepto de dietista-nutricionista
- - Concepto de salud
- - Concepto de enfermedad

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

- - Clasificación de los alimentos
- - Clasificación de nutrientes
- - Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

- - Conceptos básicos
- - Anatomía y fisiología del aparato digestivo
- - Proceso de la digestión

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

- - Transformaciones energéticas celulares
- - Unidades de medida de la energía
- - Necesidades energéticas del adulto sano
- - Valor calórico de los alimentos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

## Dietética y Nutrición en la Tercera Edad (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

- - Definición y generalidades
- - Clasificación
- - Funciones
- - Metabolismo de los hidratos de carbono
- - La fibra dietética

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

- - Definición y generalidades
- - Funciones
- - Distribución
- - Clasificación
- - Metabolismo lipídico

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

- - Definición y generalidades
- - Aminoácidos
- - Proteínas
- - Metabolismo de las proteínas
- - Necesidades de proteínas
- - Valor proteico de los alimentos
- - Enfermedades relacionadas con las proteínas

### UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

- - Introducción
- - Funciones
- - Clasificación
- - Necesidades reales y complejos vitamínicos

### UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

- - Introducción
- - Clasificación
- - Características generales de los minerales
- - Funciones generales de los minerales

### UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

## Dietética y Nutrición en la Tercera Edad (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

- - Introducción y características del agua
- - El agua en el cuerpo humano
- - Recomendaciones sobre el consumo de agua
- - Trastornos relacionados con el consumo de agua
- - Contenido de agua en los alimentos

## MÓDULO 2. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.

- - Envejecimiento.
- - Cómo deber ser la alimentación en esta etapa.
- - Cambios psico-biológicos que aparecen con la edad y que afectan a la nutrición
- - Elementos de una dieta para mayores.
- - Requerimientos energéticos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN EN DIABÉTICOS.

- - Definición y detección.
- - Recomendaciones generales.
- - Modelo alimentario para diabéticos.
- - Ejercicio para diabéticos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES CORONARIAS.

- - Afecciones coronarias.
- - Insuficiencia cardíaca.
- - Hipertensión.
- - Colesterol y triglicéridos.
- - Arterioesclerosis.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS Y NUTRICIÓN.

- - Osteoporosis: desarrollo y prevención.
- - Recomendaciones dietéticas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. OBESIDAD Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.

- - Introducción.
- - Causas de la obesidad.

## Dietética y Nutrición en la Tercera Edad (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

- - Índice de masa corporal.
- - Complicaciones de la obesidad.
- - Recomendaciones para realizar una dieta saludable.
- - Ejercicio físico.
- - Tratamiento.

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS TERAPÉUTICAS EN PATOLOGÍAS PREVALENTES EN EL ANCIANO.

- - Introducción.
- - Dietas controladas en sodio.
- - Dieta en la insuficiencia renal.
- - Dieta en la litiasis de las vías urinarias.
- - Dieta en la obesidad.
- - Dieta en la hiperlipoproteinemias.
- - Dieta en la diabetes.
- - Dietas en las enfermedades del aparato digestivo.
- - Dieta en el paciente oncológico.
- - Nutrición enteral y alimentación por sondas.
- - Nutrición parenteral.
- - Dieta hipocalórica.

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN HUMANA EN LA MENOPAUSIA.

- - La menopausia.
- - Requerimientos nutricionales.