

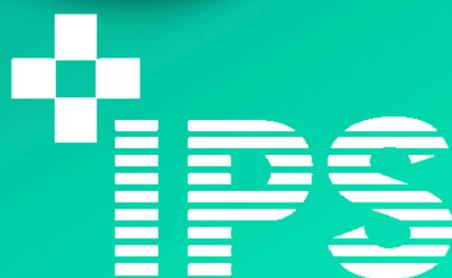
# BIENVENIDO A IPS

El **Instituto Profesional de Estudios de la Salud** es un centro de formación con más de 30 años de experiencia en la enseñanza a distancia, y con más de 300.000 alumnos formados en materias relacionadas con el mundo de la salud.



Entra a formar parte de nuestra comunidad y **APROVECHA LA**

**MATRÍCULA GRATIS**



Instituto Profesional de Estudios de la Salud

Conoce los testimonios de nuestros alumnos



**eKomi**  
THE FEEDBACK COMPANY

**92%**

De nuestros alumnos volverían a hacer un Curso con nosotros

# CONVIÉRTETE EN UN EXPERTO EN ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Cada día crece la preocupación por los malos hábitos alimentarios. Los servicios de asesoramiento sobre confección de dietas, bajo la supervisión correspondiente, en establecimientos como centros de dietética, herboristerías, centros médicos privados, entre otros, se hacen imprescindibles en estos momentos. Con nuestro **Curso Práctico de Nutrición y Dietética**, podrás convertir tu pasión en tu modo de vida. ¡Anímate, te estamos esperando!

## SERÁS CAPAZ DE

- ✓ Conocer los distintos nutrientes y sus funciones
- ✓ Crear, bajo la supervisión correspondiente, una dieta equilibrada
- ✓ Conocer todo sobre dietoterapia y alimentos funcionales, complementos alimenticios, seguridad alimentaria, etc.
- ✓ Adaptar, bajo la supervisión correspondiente, las distintas dietas a la situación personal de cada persona, edad, condición física, etc.

## TE LO PONEMOS MUY FÁCIL



DESDE CASA



LIBROS  
+ CAMPUS  
VIRTUAL



VIDEOCLASES



TUTOR Y  
ORIENTADOR  
PERSONAL



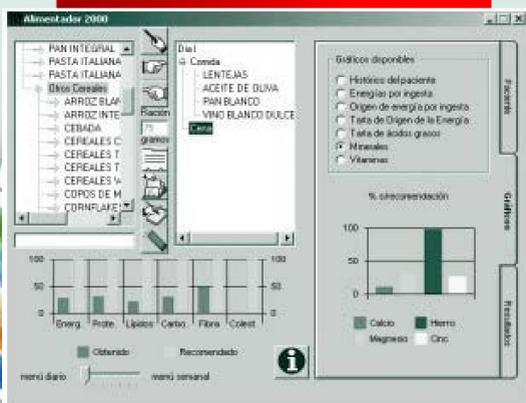
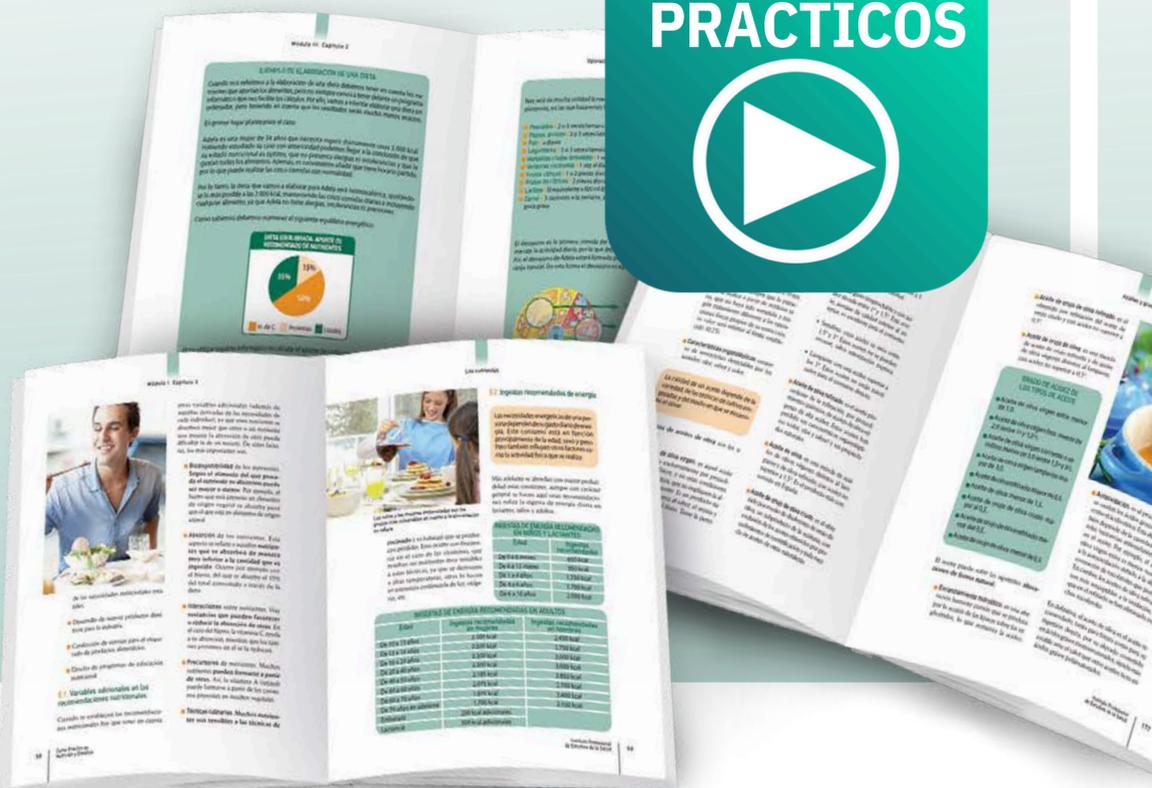
ORIENTACIÓN LABORAL  
+ BOLSA DE TRABAJO

# MATERIALES

7  
MANUALES  
PRÁCTICOS



+ Software  
elaboración  
de dietas



## TEMARIO

### MÓDULO I ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

- 1 Nutrición y salud
- 2 Los nutrientes
- 3 Necesidades energéticas
- 4 Lípidos e hidratos de carbono
- 5 Proteínas
- 6 Vitaminas y minerales
- 7 Los antioxidantes y la fibra

### MÓDULO II GRUPOS DE ALIMENTOS

- 1 Clasificación de los alimentos
- 2 Productos cárnicos
- 3 Productos de la pesca
- 4 Huevos y ovoproductos
- 5 Leche y productos lácteos
- 6 Aceites y grasas
- 7 Cereales y derivados
- 8 Legumbres, hortalizas, frutas y frutos secos
- 9 Las bebidas

### MÓDULO III ELABORACIÓN DE DIETAS

- 1 Dieta equilibrada y dieta mediterránea
- 2 Valoración nutricional y diseño de dietas
- 3 Tablas de composición de alimentos
- 4 Colectividades y restauración
- 5 Dietas especiales y “mágicas”

### MÓDULO IV NECESIDADES NUTRITIVAS EN LAS DIFERENTES ETAPAS

- 1 Las necesidades nutritivas en la infancia
  - 2 Las necesidades nutritivas en la adolescencia
  - 3 Las necesidades nutritivas en el embarazo
  - 4 Las necesidades nutritivas del lactante y de la madre
  - 5 Las necesidades nutritivas en la práctica del deporte
  - 6 Las necesidades nutritivas del anciano
- Anexo:** Menopausia

## MÓDULO V NUTRICIÓN EN LA ENFERMEDAD

- 1 Las modificaciones de la dieta basal
- 2 Dietas, obesidad y sobrepeso
- 3 Dietoterapia en diabetes
- 4 Dietas y patologías cardiovasculares
- 5 Dieta y aparato digestivo

**Anexo:** Trastornos en la conducta alimentaria: anorexia, bulimia y ortorexia

## MÓDULO VI COMPLEMENTOS DIETÉTICOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES

- 1 Aspectos legales del etiquetado y la publicidad de los alimentos
- 2 Productos dietéticos
- 3 Complementos alimenticios
- 4 Alimentos funcionales
- 5 Plantas medicinales

## MÓDULO VII SANIDAD ALIMENTARIA Y ORIENTACIÓN LABORAL

- 1 Calidad, higiene y seguridad de los alimentos
- 2 Compra adecuada de los alimentos, conservación y formas de cocinado
- 3 Riesgos e intoxicaciones alimentarias
- 4 Salidas profesionales
- 5 Legislación laboral básica
- 6 Normativa básica en prevención de riesgos laborales

**Anexo:** Legislación

## CAMPUS VIRTUAL

Con documentación, contenidos multimedia adicionales, y otros servicios.

Descubre  
nuestro  
Campus



# CONSIGUE TU DIPLOMA

Al finalizar el curso, recibirás el diploma expedido por el Instituto Profesional de Estudios de la Salud, acreditativo de **800 horas de formación**.

## SALIDAS PROFESIONALES

Al finalizar el Curso estarás preparado para trabajar en variados ámbitos, siempre bajo la supervisión correspondiente en cada centro, como los siguientes:

- ✓ Empresas de estética, gimnasios, centros deportivos que quieran ampliar sus servicios ofreciendo asesoramiento sobre confección de dietas.
- ✓ Como ayudantes de dietistas, en consultorios especializados y clínicas privadas.
- ✓ Herboristerías, balnearios y spas, etc.
- ✓ Hoteles.

## PRUÉBALO GRATIS

Pruébalo gratis durante 15 días, y, si te gusta, podrás pagarlo sin intereses **¡desde solo 50 € al mes!**

