

... Continuación

Contenidos Teóricos

- Sustancias Minerales
- Agua y Electrolitos
- Evaluación Nutricional
- Historia Dietética y Encuesta Alimentaria
- Los Alimentos
- Aditivos Alimentarios
- Leche y Derivados
- Carnes, Peces, Huevos y Derivados
- Cereales, Tubérculos y Legumbres
- Frutas, Hortalizas y Verduras
- Aceites y Grasas Alimentarias
- Productos Dulces
- Alimentos Estimulantes
- Bebidas
- Otros Alimentos
- Alimentación y Dieta Equilibrada
- Alimentación Equilibrada en Diferentes Etapas de la Vida
- Alimentación Equilibrada en Diferentes Situaciones Fisiológicas
- Alimentación Colectiva
- Medidas Antropométricas; Instrumentos de Medida y Parámetros Estudiados.
- Determinación de Necesidades Energéticas y Nutricionales
- Tablas de Composición de Alimentos
- Malos Hábitos Alimentarios
- Criterios de Valoración del Estado Nutricional
- Técnicas para la Elaboración de Dietas
- Equilibrio Alimenticio por fases de Desarrollo
- Factores Socioculturales Asociados
- Aplicaciones Informáticas para el Calculo de Necesidades Nutricionales y Elaboración de Dietas.

... Continuación

Contenidos Prácticos

- Tomar Medidas Antropométricas
- Realizar Entrevistas Dietéticas
- Determinación de Estado Nutricional, Características Dietéticas y Posibles Carencias Nutricionales.
- Elaborar Dietas Adaptadas
- Calcular el Total de Energía de una Dieta en Función a sus Características
- Cálculo de Nutrientes
- Valorar el Grado de Aceptación de Menús



HORARIO :

Miércoles : 10:00 a 14:00 hrs.

Jueves : 10:00 a 14:00 hrs.

Viernes :10:00 a 14:00 hrs.

Lunes: 16:00 a 20:00 hrs. (Prácticas)

**Centro Formador de Manipulador de Alimentos ,
Homologado por el Dpto. Sanidad y Seguridad Social**

REFMA : 103 - CAT- Generalitat de Catalunya –

Centro Colaborador de Formación ocupacional,

Homologado por el Dpto. Treball e Industria.

Nº :3893 - Generalitat de Catalunya –



**VIPASSANA
CENTRO DE ESTUDIOS PROFESIONALES**

Consell de Cent 555 - 557

08013 Barcelona

Teléfono: 93 459 27 66

Fax: 93 459 39 19

estudiosprofesionales@vipassana.name



FORMACION OCUPACIONAL SUBVENCIONADA

VIPASSANA
CENTRO DE ESTUDIOS PROFESIONALES

**CURSOS SUBVENCIONADOS
CONVOCATORIA 2010**



Vipassana, te ofrece la oportunidad de Realizar Formación Ocupacional Subvencionada por el Fondo Social Europeo a través del Departament de Treball de la Generalitat de Catalunya.

Las Acciones Formativas que impartimos este año son teórico - prácticas y forman parte del Programa Académico de Técnico en Dietética y Nutrición (SADT 10) y todas cuentan con un Programa de Prácticas de Perfeccionamiento Profesional en Empresas sin Compromiso de Contratación al finalizar las acciones.

- **Participar en Actividades Preventivas y de promoción de la Salud** (100 Hrs)
- **Elaborar Dietas Adaptadas a la Población Sana** (175 Hrs.)

Requisitos de Inscripción:

Estar Inscrito en el SOC como Demandante de Ocupación No Ocupado (DONO).

ESO, BUP, FP Sanitario.(cualquiera de ellos).

Experiencia Laboral Relacionada con Sector Sanitario

Selección:

De acuerdo a la Normativa Vigente para Cursos de Formación Ocupacional (FOAP 2010).

Mediante entrevista y evaluación concertada en el centro.

Solicitud de Entrevistas y aportación de documentación a través de la Administración del Centro y a través del correo electrónico:

estudiosprofesionales@vipassana.name

L´FSE inverteix en el teu futur

| Programa Formativo | |
|---|--------------|
| Módulos Formativos | Horas |
| Participar en Actividades Preventivas y de promoción de la Salud | 100 |
| Elaborar Dietas Adaptadas a la Población Sana | 175 |

ACTIVIDADES PREVENTIVAS Y DE PROMOCIÓN DE LA SALUD

El objetivo de este curso es Analizar los métodos y técnicas para la prevención y Promoción de la Salud relacionándolos con los hábitos alimenticios de la población.

Contenidos Teóricos

- Epidemiología
- Vigilancia Epidemiológica
- Indicadores de Salud
- Factores de Riesgo
- Factores Emergentes
- Causalidad Epidemiológica
- Situaciones Fisiopatológicas Especiales
- Conceptos Fundamentales de la Sociología Aplicados a la Salud
- Salud Pública y Salud Comunitaria
- Promoción de la Salud
- Métodos de Investigación Biomédica
- Investigación Social
- Técnicas de Entrevista y Comunicación.
- Sondeos
- Atención Primaria
- Educación Sanitaria
- Programas de Educación Sanitaria
- Encuesta Dietética



Contenidos Prácticos

- Determinar los Hábitos Alimenticios de la Población
- Selección de Fuentes
- Confección de Encuestas sobre Hábitos Alimenticios
- Determinación de Variables
- Selección de Muestras Representativas
- Determinar indicadores de Riesgo Nutricional
- Interpretación de Datos de Estudios Poblacionales
- Actividades de Prevención y Promoción de la Salud
- Diseño y Gestión de un Programa de Educación Nutricional
- Confección de Material Educativo y de Promoción de la Salud para Diversos Colectivos

ELABORAR DIETAS ADAPTADAS A LA POBLACIÓN SANA

El objetivo de este curso es Analizar los principios y las fórmulas necesarios para la elaboración de una dieta equilibrada dirigida a individuos o colectivos sanos.

Contenidos Teóricos

- Fundamentos y Técnicas de Valoración Nutricional
- Nutrientes, Metabolismo, funciones y Necesidades
- Alimentación y Nutrición
- Energía y Requerimientos Energéticos
- Bases de Química Orgánica; Principios de Termodinámica
- Metabolismo Energético
- Nutrientes
- Glúcidos
- Fibra Alimentaria
- Lípidos
- Proteínas
- Vitaminas