



www.inesalud.com

La escuela de
formación online líder
en el sector de la salud



Planificación de Menús y Dietas Especiales (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

Avalado por:



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

Curso Planificación
Menús...

[Ver curso en la web](#)

ÍNDICE

1

Sobre
INESALUD

2

Somos
INESALUD

3

Nuestros
valores

4

Metodología
EDAN

5

Alianzas

6

Razones
por las que
elegir
INESALUD

7

Nombre
formación,
datos clave
y titulación

8

Objetivos
y salidas
laborales

9

Temario

10

Becas y
financiación

11

Formas de pago

12

Contacto

SOBRE INESALUD

SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

INESALUD es dedicación, vocación y profesionalidad. Es tender la mano, inyectar ánimo y extraer malestar. O lo que es lo mismo, mejorar la vida de los demás y velar por la calidad de su existencia. Porque no concebimos un sistema que no proteja el bienestar y la salud de sus ciudadanos. Como tampoco entendemos el cuidado del plano físico sin el mental. Por eso, **INESALUD** es conocimiento, atención y compromiso. De ahí que nuestra mejor medicina siempre sea la investigación combinada con la pasión que le ponemos a nuestro trabajo día tras día.

SOMOS INESALUD

INESALUD es un centro de educación online especializado en ciencias de la salud que ofrece formación superior con contenidos de alta calidad e impartidos por docentes reconocidos y en activo.

Gracias a la metodología **EDAN** el alumnado aprende de una forma dinámica y práctica, con contenido exclusivo, actualizado y accesible en cualquier momento o lugar, garantizando la máxima flexibilidad de estudio. Además, la formación es impartida por docentes que trasladan todo su conocimiento y experiencia de forma práctica y aseguran un aprendizaje efectivo y adaptado al entorno laboral.

+ 18 años
formando a especialistas
de la salud

+ de 50.000
estudiantes formados

98%
tasa empleabilidad

NUESTROS VALORES

Compromiso

Somos responsables y estamos comprometidos con la sociedad y con su bienestar. Este deber se materializa en ofrecer una formación de calidad con el objetivo de capacitar a los mejores profesionales sanitarios, preparándolos para hacer frente a las exigencias que demanda el sector de la salud.

Calidad

Nuestra condición es ofrecer un servicio sobresaliente y garantizar la satisfacción del alumnado. Velamos por la excelencia en nuestros procesos, temarios, claustro y oferta formativa. Estamos en constante cambio para responder a las necesidades de los estudiantes y a los avances científicos.

Aplicabilidad

Nuestra misión es ofrecer un modelo de aprendizaje práctico, que desarrolle el potencial del alumnado y sea de aplicación directa en su sector. Somos dúctiles, nos ajustamos a la realidad y entendemos que nuestro objetivo es instruir y preparar a profesionales en el mundo de la salud.

Empatía

La sociedad y su bienestar nos importan. Somos humanos y sensitivos. Nos esforzamos por entender las circunstancias de las personas que nos rodean y aplicamos la escucha activa, captando, comprendiendo y aliviando.

METODOLOGÍA EDAN

La Metodología EDAN es un sistema pedagógico basado en el aprendizaje activo. Esto significa que el alumnado adquiere conocimientos de forma práctica y dinámica, interactuando con otros compañeros del ámbito de la salud y desarrollando su capacidad crítica mediante supuestos reales. Esta metodología se define por ser:

Eficaz

INESALUD ofrece una formación útil y efectiva. La metodología EDAN tiene en cuenta las circunstancias del alumnado y el tiempo del que dispone. Por eso, el profesorado muestra un fiel compromiso con el estudiante e imparte la formación de forma clara y directa, combinando sus objetivos con las necesidades del mercado laboral.

Dinámica

Un aprendizaje interactivo, en un campus dinámico y con recursos multimedia, permite al estudiante profundizar en el contenido y desarrollar su pensamiento crítico de una forma entretenida y enriquecedora. A través de la gamificación y de actividades con supuestos, el alumnado afianza conocimientos y refuerza lo aprendido.

Activa

El alumnado es el protagonista y se potencia que aprenda de forma proactiva y desenvuelta. En este sentido, se persigue que los estudiantes sean participativos y compartan su conocimiento y visión. Para cumplir con este objetivo, se favorece el collaborative learning, trabajando en equipo y compartiendo ideas y opiniones a través de foros.

Nutritiva

La formación de INESALUD se enmarca en el contexto actual de la medicina y los contenidos impartidos están actualizados según las novedades e investigaciones del sector. Los docentes, por su parte, priman una enseñanza aplicada al entorno laboral y se sirven de su experiencia para ofrecer un aprendizaje basado en casos reales.

ALIANZAS

INESALUD ofrece información en salud de la mano de un referente en el sector:



Gracias a esta asociación, el alumnado se forma con los mejores profesionales del sector, en activo y con gran experiencia como docentes y especialistas de la salud. Además, ambas entidades fomentan la investigación y la actualización de prácticas en el entorno de la salud, organizando congresos de forma continuada.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



e-CAMPUS
UNIVERSITY

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



Contenido de calidad

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



Oposiciones

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria baremables.



Claustro de renombre

Profesores que trabajan en el sector sanitario y están especializados en diferentes áreas de la medicina.



Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.



Flexibilidad de estudio

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés y sea cual sea el momento en el que decidas estudiar.



Becas y financiación

Benefíciate de nuestro sistema de becas adaptadas a tu perfil y disfruta de nuestras facilidades de financiación.

Planificación de Menús y Dietas Especiales (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

Para qué te prepara

Este curso de Experto en Planificación de Menús y Dietas Especiales le prepara para adquirir los conocimientos y competencias que permitan diseñar y poner en práctica dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en un contexto no clínico sino propio de la restauración comercial, atender a todas las necesidades de los clientes con el objetivo de fidelizar, incorporando nuevos platos en la carta del establecimiento diversificando la oferta gastronómica y creando nuevas oportunidades de negocio y adquirir conocimientos nutricionales y buenos hábitos de alimentación.

Titulación

Este curso de Experto en Planificación de Menús y Dietas Especiales le prepara para adquirir los conocimientos y competencias que permitan diseñar y poner en práctica dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en un contexto no clínico sino propio de la restauración comercial, atender a todas las necesidades de los clientes con el objetivo de fidelizar, incorporando nuevos platos en la carta del establecimiento diversificando la oferta gastronómica y creando nuevas oportunidades de negocio y adquirir conocimientos nutricionales y buenos hábitos de alimentación.



Objetivos

- Adquirir los conocimientos y competencias que permitan diseñar y poner en práctica dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en un contexto no clínico sino propio de la restauración comercial. - Adquirir conocimientos nutricionales y buenos hábitos de alimentación.

A quién va dirigido

Este curso de Experto en Planificación de Menús y Dietas Especiales está dirigido a todas aquellas personas interesadas en formarse en el ámbito de la dietética y la nutrición; y, especialmente en la planificación de menús y dietas especiales.

Salidas laborales

Dietética y Nutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MENÚS Y DIETAS ESPECIALES DURANTE EL EMBARAZO

1. Introducción a la alimentación durante el embarazo
2. Cambios fisiológicos durante el embarazo
3. Necesidades nutricionales en el embarazo
 1. - Energía
 2. - Proteínas
 3. - Lípidos
 4. - Vitaminas
 5. - Minerales
4. Recomendaciones dietéticas en el embarazo
 1. - Evitar el consumo excesivo
 2. - Consejos antes y durante la gestación
5. Complicaciones más frecuentes en el embarazo
 1. - Problemas asociados al bajo peso de la embarazada
 2. - Problemas asociados a la obesidad de la embarazada
 3. - Patologías gestacionales relacionadas con la dieta
 4. - Complicaciones grávidas más frecuentes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MENÚS Y DIETAS ESPECIALES DURANTE LA LACTANCIA

1. La lactancia
2. Cambios fisiológicos durante la lactancia
3. Necesidades nutricionales en la lactancia
 1. - Energía
 2. - Hidratos de carbono
 3. - Proteínas
 4. - Lípidos
 5. - Vitaminas
 6. - Minerales
 7. - Agua y líquidos
4. Recomendaciones dietéticas en la lactancia
5. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
6. Tipos de lactancia
 1. - Lactancia natural
 2. - Lactancia artificial
 3. - Lactancia mixta
7. Posición para la lactancia
8. Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MENÚS Y DIETAS ESPECIALES EN EL LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
3. Evolución de la alimentación
 1. - De los 0 a los 6 meses
 2. - De los 6 a los 12 meses
4. Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
5. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
6. Comparación de la leche materna con la leche vaca

7. El calostro
8. Alimentación complementaria o Beikost
9. Recomendaciones para preparar el biberón
10. Malnutrición
 1. - Grupos de riesgo de desnutrición
 2. - Tipología de la desnutrición
11. Manifestaciones patológicas asociadas a la desnutrición
12. El lactante con rechazo del alimento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MENÚS Y DIETAS ESPECIALES EN LA INFANCIA

1. Requerimientos nutricionales en energía, macronutrientes y micronutrientes
2. Introducción a la nutrición humana en la infancia
3. Alimentación tras el primer año de vida
 1. - Alimentación en el segundo y tercer año
4. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
 1. - Crecimiento
 2. - Peso adecuado
 3. - El ejercicio físico
 4. - Consumo en la población infantil y adolescente. Estudio ENALIA
5. Alimentación en la infancia
 1. - Niño preescolar de 1- 3 años de edad
 2. - Niño de 4 - 6 años de edad
 3. - Niño de 7- 12 años de edad
6. Ritmos alimentarios durante el día
 1. - Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
7. Plan semanal de comidas
8. Alimentos desaconsejados
9. Alergias alimentarias
 1. - Sintomatología
 2. - Actuaciones a seguir
 3. - Intolerancia a la lactosa
10. Alimentación e higiene bucodental
 1. - Afecciones bucodentales
 2. - Cuidar los dientes durante toda la vida

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MENÚS Y DIETAS ESPECIALES EN LA ADOLESCENCIA

1. Cambios fisiológicos
 1. - El estirón puberal
 2. - La modificación de la composición corporal
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
3. Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MENÚS Y DIETAS ESPECIALES EN LA TERCERA EDAD

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
3. Necesidades nutricionales en el envejecimiento
 1. - Energía

2. - Proteínas
3. - Hidratos de carbono
4. - Lípidos
5. - Vitaminas y minerales
6. - Agua
4. Aspectos culinarios en la dieta del anciano
5. Consejos para la planificación de los menús en ancianos
 1. - Primeros platos
 2. - Segundos platos
 3. - Postres
6. Alimentación básica adaptada
7. Menopausia
 1. - Cambios fisiológicos
 2. - Requerimientos nutricionales
 3. - Recomendaciones para lograr un buen estado nutricional y de salud durante la menopausia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MENÚ Y DIETAS ESPECIALES EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta hiposódica
2. Dieta hipocalórica
 1. - Ejemplos de dietas hipocalóricas
3. Dieta hipercalórica
4. Dieta baja en azúcar
 1. - Dieta para la diabetes mellitus
 2. - Dieta para la diabetes gestacional
5. Dieta para la osteoporosis
6. Dieta astringente
7. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común
8. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MENÚ Y DIETAS ESPECIALES EN DISLIPEMIAS

1. Introducción a las dislipemias
 1. - Clasificación
 2. - Síntomas y diagnóstico
 3. - Dislipemia y riesgo de enfermedades
2. Tratamiento de las dislipemias
 1. - Tratamiento dietético
 2. - Tratamiento farmacológico
3. Alimentos recomendables y no recomendables para las dislipemias

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MENÚ Y DIETAS ESPECIALES EN DIABETES

1. Características generales de la diabetes
 1. - La diabetes como factor de riesgo de las enfermedades cardiovasculares
2. Resistencia a la insulina y síndrome metabólico
 1. - El síndrome metabólico
3. Alimentación adecuada en la diabetes para prevenir enfermedades
 1. - Recomendaciones generales
 2. - Planes de alimentación por raciones

4. Ejercicio físico y diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 10. MENÚS Y DIETAS ESPECIALES EN OBESIDAD

1. Generalidades de la obesidad
2. Epidemiología de la obesidad
3. Causas del sobrepeso y la obesidad
4. Fisiopatología de la obesidad
 1. - Fisiología del apetito y de la saciedad
 2. - Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
5. Tipos de sobrepeso y obesidad
6. Tratamiento de la obesidad
 1. - Dietas hipocalóricas
 2. - Planificación de la dieta
 3. - Sustitutivos de comidas
 4. - Intervención quirúrgica

UNIDAD DIDÁCTICA 11. MENÚS Y DIETAS ESPECIALES EN EL DEPORTE

1. Introducción
2. Gasto calórico
3. Hidratos de carbono
 1. - Factores que regulan la utilización del combustible durante el ejercicio
 2. - Índice glucémico y actividad física
 3. - Planificación de la ingesta de hidratos de carbono: antes, durante y después del ejercicio
4. Grasas
 1. - Grasas durante el reposo
 2. - Influencia del sexo y el entrenamiento sobre la oxidación de las grasas durante la actividad física
5. Proteínas
6. Pautas nutricionales para el entrenamiento de hipertrofia

UNIDAD DIDÁCTICA 12. MENÚS Y DIETAS ESPECIALES EN LA DIETA VEGETARIANA

1. Introducción al vegetarianismo
2. Pirámide alimentaria vegetariana
3. Ventajas y desventajas de la dieta vegetariana
4. Consejos de alimentación sana para los vegetarianos
5. Ejemplos de menús vegetarianos
 1. - Menú vegetariano I
 2. - Menú vegetariano II

BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DISCAPACIDAD

20% Beca
para profesionales,
sanitarios,
colegiados/as



FORMAS DE PAGO



Tarjeta de crédito



PayPal

 bizum

Bizum

amazon pay

Amazon Pay



PayU

Matricúlate en cómodos plazos sin intereses. Fracciona tu pago con la garantía de:



innovapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses.



¿Te ha parecido interesante esta formación?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

Llámadme gratis

¡Matricularme ya!

¿Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO

EDUCA EDTECH, C.P. 18.200, Maracena (Granada)

Telf.: 958 050 746

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h

Sábados: 10:00 a 14:00h

"¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!"

