



Curso de DIETOTERAPIA
APLICADA A LAS TERAPEUTAS MANUALES

PRESENTACIÓN

Este curso está indicado para todos los profesionales de la salud, en especial a todas las personas dedicadas a las terapias manuales, que quieran aprender las bases sobre la dietética y nutrición y ampliar su área de actuación ofreciendo nuevos servicios de orientación nutricional a sus pacientes

El Objetivo de este curso es el de comprender y aplicar los conocimientos adquiridos para conseguir que tras la pertinente anamnesis y mediante la implantación de una dieta, obtengamos el beneficio que buscábamos. Estos beneficios son muy variados puesto que en este curso aprenderemos a orientar nuestras dietas, con fines tan variados como:

- Mejorar la calidad de los distintos tejidos del organismo como la **Piel**: celulitis, piel de naranja.
- Recuperar la composición de estructuras como los **Huesos**: fisuras, roturas, artrosis...
- Confeccionar **dietas personalizadas**: adelgazar, ganar musculatura...
- Potenciar nuestro rendimiento en las distintas disciplinas gracias a la **Nutrición Deportiva**.
- Aumentar nuestra eficacia en tratamientos manuales para la **recuperación de lesiones** del tejido blando (Tendinitis, Esguinces, Contracturas...)
- **Limpiar y desintoxicar** mediante dietas específicas, los **sistemas** del organismo: Circulatorio, Linfático, Nervioso, Digestivo, Respiratorio y Genitourinario.
- Conocer los principales alimentos, plantas y especias terapéuticas.
- Aprender los beneficios del Ayuno Terapéutico en el tratamiento de distintas enfermedades.
- O simplemente por **Salud**...

Este curso se caracteriza por su componente de carácter práctico, con el que se conseguirá que tras su realización el alumno sea capaz de orientar nutricionalmente a sus pacientes o así mismos en la recuperación de una lesión o enfermedad y hacia una vida más saludable, gracias a la aplicación de los protocolos y conocimientos adquiridos.

Dirigido a

- Todas aquellas personas con formación en terapias manuales y estén interesadas en adquirir o en mejorar una formación en el sector de la dietética para asesoramiento del paciente y ofrecer el mejor servicio.
- Futuros profesionales en el campo de las terapias y de la dietética como complemento formativo en una rama de la salud en auge y con mucha salida laboral.

Para que le prepara

- Para poder ofrecer el mejor servicio en las empresas orientadas al cuidado de la salud y del bienestar, proporcionándote las herramientas necesarias para desarrollarte profesionalmente en un sector falto de personas formadas, cualificadas y en continua expansión.
- Este curso se caracteriza por su componente de carácter práctico, con el que se conseguirá que tras su realización el alumno sea capaz de orientar nutricionalmente a sus pacientes o así mismos en la recuperación de una lesión o enfermedad y hacia una vida más saludable, gracias a la aplicación de los protocolos y conocimientos adquiridos

PROGRAMA MODULAR DEL CURSO

BASES DIETETICAS.

- Introducción.
- Terminología.
- Anatomía digestiva.
- Digestión, absorción y metabolismo.
- Sangre.
- PH acido/base.
- Tipos de alimentación:
 - Vegetariana.
 - Crudívora.
 - Macrobiótica.
 - Alcalina.
 - Otras (Asiática, Ayurvedica, Mediterránea...)

ALIMENTACION EQUILIBRADA.

- Macronutrientes.
 - Hidratos de carbono.
 - Proteínas.
 - Lípidos.
- Micronutrientes.
 - Vitaminas.
 - Minerales.
- Otros nutrientes.
 - Oxígeno.
 - Luz solar.
 - El agua.
 - La fibra.
 - La leche.
- Necesidades y recomendaciones nutricionales.
- Valoración y requerimiento energético.
- Tablas de composición de los alimentos.
- Alimentos, plantas y especias terapéuticas

DIETOTERAPIA.

- Nutrición Deportiva.
- Pérdida de peso.
- Aumento de Masa muscular.
- Dieta saludable.
- Dietas personalizadas.

FISIOPATOLOGIA APLICADA.

- Recuperación de estructuras y tejidos.
 - Tendones, Ligamentos, Huesos, Músculos, Cartílagos, Piel.
- Mejora de la Circulación y Composición de los Sistemas
 - Circulatorio, Linfático, Digestivo, Nervioso, Respiratorio, Genitourinario.
- Ayuno Terapéutico.

Metodología

Utilizada en función de los contenidos y el alumno. Se adapta a todas las formas de aprendizaje poniendo a su disposición una variedad de recursos didácticos combinados con un seguimiento de aprendizaje: temarios, contenidos, actividades y prácticas, clases reducidas de 8 a 10 alumnos por grupo que conforman el conjunto de elementos para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

El profesorado está formado por profesionales del sector y experiencia dentro de la materia que imparten, y que a su vez han recibido la formación específica para desenvolverse en este campo.

Tipo:

Curso Profesional.

Modalidad:

Presencial.

Categoría:

Área de Salud

Titulación

DIPLOMA de **CURSO PROFESIONAL EN DIETOTERAPIA APLICADA A LAS TERAPEUTAS MANUALES** donde irán consignados los contenidos y horas del curso.

Duración:

60 horas.

- ☞ 48 horas presenciales
- ☞ 12 horas tutoriales
- ☞ Horarios: Mañanas / Tardes

Plazas limitadas_ Grupos reducidos

Precio: 624 Euros.

Promoción para antiguos alumnos: **560** Euros.



Lugar de impartición

EMA Formación

Calle Londres 32

Asesor Técnico : José Ángel

Tel.: 91 183 72 62

Mov : 665 775 002 28028 Madrid.

Metro: Ventas, Manuel Becerra y Diego de León

Profesor: Juan José Mora