ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Dietética y Nutrición para Profesionales Sanitarios: Fundamentos de la Alimentación Saludable

3 ECTS | 75 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con nuestro Curso de Formación Permanente en Dietética y Nutrición para Profesionales Sanitarios, diseñado específicamente para quienes desean integrar conocimientos nutricionales actualizados en su práctica clínica diaria. En ICUFOR entendemos que la alimentación constituye un pilar fundamental en la prevención y el tratamiento de múltiples patologías, por lo que ofrecemos una formación rigurosa basada en la evidencia científica más reciente.

A lo largo del programa, profundizarás en las bases bioquímicas y fisiológicas de la nutrición humana, el estudio de macro y micronutrientes, y los patrones alimentarios con mayor respaldo científico, como la dieta mediterránea o la dieta DASH.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos científicos de la nutrición humana, diferenciando los conceptos de alimentación, nutrición y dietética, así como las bases bioquímicas y fisiológicas que rigen los procesos metabólicos del organismo.

Analizar los principales patrones de alimentación saludable avalados por la evidencia científica, relacionando las guías alimentarias vigentes con los criterios de planificación de dietas equilibradas en la práctica profesional.

Diferenciar las necesidades nutricionales específicas de cada etapa del ciclo vital y de las situaciones fisiológicas especiales, elaborando pautas dietéticas adaptadas al embarazo, la lactancia, la infancia, la adolescencia, el envejecimiento y la práctica de actividad física.

Identificar las funciones biológicas, las fuentes alimentarias y los requerimientos nutricionales de los macro y micronutrientes, distinguiendo sus implicaciones clínicas y las consecuencias derivadas de estados carenciales o de ingesta excesiva.

Dominar los métodos e instrumentos de valoración del estado nutricional, aplicando técnicas de anamnesis alimentaria, evaluación antropométrica, análisis bioquímico y herramientas de cribado validadas para la detección precoz de la malnutrición.

Diseñar estrategias de educación nutricional y comunicación efectiva con el paciente, utilizando la entrevista motivacional y los modelos de cambio de comportamiento alimentario como herramientas para la promoción de hábitos saludables.

Objetivos del curso

Desarrollar competencias para la planificación, implementación y evaluación de programas de intervención nutricional, incorporando un enfoque interdisciplinar, criterios de evidencia científica y la capacidad de análisis crítico frente a mitos y desinformación alimentaria.

Conocer el marco normativo y las competencias profesionales del ámbito sanitario en materia de nutrición, identificando los límites de actuación y los criterios deontológicos que rigen la orientación dietética al paciente.

Temario

01 Fundamentos científicos de la nutrición humana y su relevancia en la práctica sanitaria

1.1. Evolución histórica de la ciencia de la nutrición y su integración progresiva en las ciencias de la salud
1.2. Conceptos fundamentales en dietética y nutrición: diferenciación terminológica y alcance profesional
1.3. Bases bioquímicas y fisiológicas de la nutrición humana
1.4. Metabolismo energético y balance calórico en el organismo humano
1.5. Marco normativo y delimitación de competencias del profesional sanitario en el ámbito nutricional

Temario

02 Macronutrientes y micronutrientes: funciones biológicas, fuentes alimentarias y requerimientos nutricionales

2.1. Hidratos de carbono: clasificación, funciones metabólicas y fuentes dietéticas principales
2.2. Lípidos: clasificación, funciones biológicas y papel en la configuración de una alimentación saludable
2.3. Proteínas: funciones estructurales y reguladoras, calidad proteica y fuentes alimentarias
2.4. Vitaminas: clasificación, funciones fisiológicas, fuentes alimentarias y estados carenciales
2.5. Minerales y oligoelementos esenciales en la nutrición humana
2.6. Agua y equilibrio hidroelectrolítico: funciones fisiológicas y necesidades hídricas según edad y contexto
2.7. Compuestos bioactivos no nutritivos de interés en la alimentación saludable
2.8. Ingestas dietéticas de referencia: conceptos, valores y aplicación en la práctica profesional

Temario

03 Patrones de alimentación saludable: guías dietéticas, grupos de alimentos y planificación de la dieta

3.1. Concepto de alimentación saludable desde la perspectiva de la evidencia científica actual
3.2. Guías alimentarias basadas en la evidencia: pirámides, platos saludables y recomendaciones institucionales
3.3. Grupos de alimentos: características nutricionales y frecuencia de consumo recomendada
3.4. Patrones alimentarios con evidencia científica favorable para la salud
3.5. Planificación y elaboración de dietas equilibradas en la práctica profesional sanitaria
3.6. Etiquetado nutricional: normativa vigente, interpretación y utilidad en la orientación al paciente

Temario

04 Valoración del estado nutricional: métodos de evaluación y herramientas para la práctica clínica

4.1. Concepto de estado nutricional y su importancia en la atención sanitaria integral del paciente
4.2. Historia dietética y anamnesis alimentaria como herramientas fundamentales de evaluación
4.3. Evaluación antropométrica del estado nutricional en la práctica clínica
4.4. Parámetros bioquímicos y hematológicos de interés en la valoración nutricional
4.5. Métodos instrumentales avanzados de análisis de la composición corporal
4.6. Cribado nutricional: herramientas validadas para la detección precoz de la malnutrición
4.7. Diagnóstico nutricional e integración de los datos evaluativos en el plan de actuación clínica

Temario

05 Nutrición aplicada a situaciones fisiológicas especiales y grupos poblacionales específicos

5.1. Nutrición durante el embarazo: requerimientos nutricionales, suplementación y pautas dietéticas
5.2. Nutrición durante la lactancia materna: necesidades energéticas y nutricionales de la madre lactante
5.3. Alimentación del lactante, del niño en edad preescolar y del niño en edad escolar
5.4. Nutrición en la adolescencia: requerimientos específicos del crecimiento y prevención de trastornos alimentarios
5.5. Nutrición en el envejecimiento: cambios fisiológicos asociados y prevención de la desnutrición
5.6. Nutrición y actividad física: requerimientos energéticos y nutricionales en personas físicamente activas

Temario

06 Educación nutricional, comunicación con el paciente y promoción de hábitos alimentarios saludables

6.1. Fundamentos de la educación nutricional en el contexto de la atención sanitaria
6.2. Estrategias y técnicas de comunicación efectiva en la consulta de orientación nutricional
6.3. Diseño, implementación y evaluación de programas de educación alimentaria
6.4. Papel del profesional sanitario en la promoción de la alimentación saludable desde un enfoque interdisciplinar y comunitario

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 3 créditos ECTS y 75 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

