



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



PROGRAMA FORMATIVO



Formación
Permanente del
Profesorado .es

***Master en Dietética y Nutrición Infantil +
Titulación Universitaria***



Master en Dietética y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

Duración: 710 horas

Precio: 999 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

Centro de Formación Euroinnova Business School en colaboración con Universidad Antonio de Nebrija

SUMA HASTA 2 PUNTOS Y MEJORA TU NOTA FINAL EN EL BAREMO

Cursos que puntúan como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI



1 Curso de
110 horas



0,5 puntos
para el baremo



2 Puntos en
el baremo



0,60 puntos en
la nota final

Consulta la Convocatoria de tu Comunidad Autónoma

* Únicamente puntúan en las oposiciones docentes las titulaciones universitarias

Puntúa con tu curso como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI. Realizándolo podrás sumar hasta 2 puntos sobre el total de 10 en la fase de Concurso. La nota final depende, de un 60% de la nota obtenida en el examen y un 40% de la fase concurso. Con la realización de este curso puedes llegar a añadir 0,60 puntos a la nota global del concurso-oposición.

Descripción

Este Master en Dietética y Nutrición Infantil trata sobre la Educación para la Salud, que es un elemento fundamental en el conjunto de temas transversales que se han de reflejar en las diversas áreas del currículum escolar. No cabe duda de que unas buenas pautas de alimentación son esenciales para mantener la salud, especialmente la de los más pequeños que se encuentran en pleno proceso de crecimiento y desarrollo y este Master en Dietética y Nutrición Infantil ofrece esa formación.

A quién va dirigido

Este Master en Dietética y Nutrición Infantil está dirigido a cualquier persona que quiera especializarse en dicha materia.

Salidas laborales

Centros especializados de nutrición. Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Hospitales, Guarderías y Comedores escolares.

Objetivos

- Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos, etc.
- Ofrecer unos principios prioritarios para establecer las bases de una nutrición equilibrada en las distintas etapas de la vida y periodos fisiológicos, como medida preventiva de las enfermedades asociadas a los problemas de una mala nutrición.
- Conocer los valores nutricionales de los diferentes alimentos, ya sean de origen animal como vegetal.
- Aprender la correcta manipulación de los alimentos.
- Conocer el tratamiento culinario de los alimentos.
- Aprender la conservación de los alimentos y las tecnologías emergentes en este ámbito.
- Conocer las ingestas recomendadas y el etiquetado de los alimentos.
- Concienciar acerca del carácter preventivo que una nutrición óptima tiene sobre la salud.
- Conocer razonadamente las necesidades energéticas y nutritivas del organismo.
- Estudiar los aspectos nutricionales, fuentes e ingestas recomendadas de los distintos nutrientes.
- Proporcionar al alumno, conocimientos necesarios y actualizados sobre nutrición y alimentación, así como herramientas de trabajo útiles, que permitan conocer los requerimientos nutricionales y recomendaciones en distintas situaciones fisiopatológicas que generan la obesidad, de forma que puedan aplicarse en el ámbito laboral.
- Dotar al alumno de los conocimientos que les permitan un correcto abordaje del paciente obeso.
- Actualizar los conocimientos que estén relacionados con la clínica de los pacientes obesos para contribuir a mejorar la identificación, manejo y disminución de las complicaciones en estos pacientes.
- Conocer los trastornos alimentarios o psicopatología alimentaria.
- Aprender la fisiología y neurobiología de la regulación de la conducta alimentaria.
- Poder relacionar los trastornos mentales y alimentación perturbada.
- Aprender el concepto de obesidad, los aspectos psicosociales y su tratamiento.
- Aprender el concepto de anorexia nerviosa, los aspectos clínicos y su diagnóstico y su tratamiento.
- Aprender el concepto de bulimia nerviosa, los aspectos clínicos y su diagnóstico y su tratamiento.
- Identificar otros trastornos de la conducta alimentaria.
- Realizar una evaluación clínica y criterios diagnósticos de los trastornos de la conducta alimentaria.
- Llevar a cabo el tratamiento interdisciplinario en cada uno de los trastornos de la conducta alimentaria

Para que te prepara

Este Master en Dietética y Nutrición Infantil te prepara para adquirir un conocimiento amplio e integro referente al campo de la nutrición y asociado a éste las causas, antecedentes, diagnóstico, farmacología y consecuencias clínicas, sanitarias y sociales de la nutrición infantil.

Titulación

Titulación Múltiple: - Titulación de Master en Dietética y Nutrición Infantil con 600 horas expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación Universitaria en Nutrición Infantil con 4 Créditos Universitarios ECTS. Curso puntuable como méritos para oposiciones de acceso a la función pública docente en todas las CC. AA., según R.D. 276/2007 de 23 de febrero (BOE 2/3/2007). Éste se lleva a cabo dentro del plan de formación permanente del profesorado de la Universidad Antonio de Nebrija

Esta titulación la expide la prestigiosa Universidad Antonio de Nebrija, con ella se obtendrán 4 créditos ECTS(European Credit Transfer System).



Forma de pago

Tarjeta de Crédito / PayPal

Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria.

No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

Contrareembolso

Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa. Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada en el formulario, el material del curso, abonando el importe correspondiente a la recepción.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Aspectos Dietéticos y Nutricionales en las Distintas Etapas de la Vid
- Manual teórico 'Trastornos de la Conducta Alimentaria'
- Manual teórico 'Obesidad y Sobrepeso'
- Manual teórico 'Necesidades Nutricionales y Estudio de los Nutrientes'
- Manual teórico 'Estudio de los Alimentos'

Profesorado y servicio de tutorías

"RedEduca" está formado por un equipo multidisciplinar de profesionales especialistas en incorporar las Nuevas Tecnologías al ámbito educativo.

Nuestro principal objetivo es conseguir una formación didáctico-pedagógica innovadora y de calidad. Por ello, ponemos al alcance de nuestro alumnado una serie de herramientas y recursos que les permitirán potenciar su aprendizaje a lo largo del curso.

Además, a lo largo del curso, nuestro alumnado cuenta con un equipo de tutores expertos en las distintas especialidades ofertadas, con una amplia experiencia en el mundo de la enseñanza que resolverán todas tus dudas y consultas y con un equipo de soporte técnico que le ayudarán con cualquier problema de la plataforma.



Bolsa de empleo y Prácticas

El alumnado tendrá posibilidad de incluir su currículum en nuestra Bolsa de Empleo y Prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por empresas y organismos públicos colaboradores en territorio nacional y abrir su abanico de posibilidades en el mundo laboral.

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.
- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Red Social Educativa

La Red Social Educativa es un lugar de encuentro para docentes y opositores donde poder compartir conocimiento. Aquí encontrarás todas las novedades del mundo de la educación que puedan ser de tu interés, así como noticias relacionadas con oposiciones. Es un espacio abierto donde podrás escribir y participar en todas las noticias y foros.

Te invitamos a registrarte y a comenzar a participar en esta red de profesionales de la educación.

Visítanos en: www.redsocial.rededuca.net



Campus Virtual

Es el aula virtual donde encontrarás todos los contenidos de los cursos, cuidadosamente revisados y actualizados por nuestro equipo de profesores y especialistas.

El campus virtual se convierte en el principal escenario de aprendizaje y es aquí donde el alumnado podrá acceder a los contenidos del curso con tan sólo un clic.

Este nuevo sistema de aprendizaje online puede facilitar el trabajo del alumnado y del equipo docente en varios sentidos:

La presentación online de la acción formativa hace posible incluir contenidos en muy diversos formatos: texto, imagen, vídeo, audio, etc.

Asimismo, el alumnado puede descargarse en pdf el temario de su curso conforme vaya avanzando en los contenidos para que pueda tenerlos guardados.

Además, el campus virtual permite establecer contacto directo con el tutor o tutora a través del sistema de comunicación por correo electrónico que también permitirá intercambiar archivos entre las partes.

El entorno virtual simplifica y agiliza la evaluación y seguimiento del alumnado, tanto para el propio alumno o alumna como para el equipo docente. Por un lado, el alumnado podrá observar su avance a lo largo del itinerario formativo y recibirá retroalimentación inmediata sobre sus resultados en las pruebas de evaluación. En segundo lugar, el equipo docente verá simplificado su trabajo, puesto que todos los datos acerca de la actividad del alumnado en la plataforma, así como los resultados de las pruebas quedan registrados de manera automática, evitando así la labor de corrección manual y permitiendo al profesor o profesora tener una visión del progreso de sus alumnos/as con tan sólo un clic.

Puede acceder como invitado a nuestro Campus Virtual a través del siguiente enlace:

<https://campusrededuca.euroinnova.edu.es>

Programa formativo

PARTE 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

- - Concepto de bromatología
- - Concepto de alimentación
- - Concepto de nutrición
- - Concepto de alimento
- - Concepto de nutriente
- - Concepto de dietética
- - Concepto de dieta
- - Concepto de ración
- - Concepto de dietista-nutricionista
- - Concepto de salud
- - Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

- - Clasificación de los alimentos
- - Clasificación de nutrientes
- - Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

- - Conceptos básicos
- - Anatomía y fisiología del aparato digestivo
- - Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

- - Transformaciones energéticas celulares
- - Unidades de medida de la energía
- - Necesidades energéticas del adulto sano
- - Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

- - Definición y generalidades
- - Clasificación
- - Funciones
- - Metabolismo de los hidratos de carbono
- - La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

- - Definición y generalidades
- - Funciones
- - Distribución
- - Clasificación
- - Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

- - Definición y generalidades
- - Aminoácidos
- - Proteínas
- - Metabolismo de las proteínas
- - Necesidades de proteínas
- - Valor proteico de los alimentos
- - Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

- - Introducción
- - Funciones
- - Clasificación
- - Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

- - Introducción
- - Clasificación
- - Características generales de los minerales
- - Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

- - Introducción y características del agua
- - El agua en el cuerpo humano
- - Recomendaciones sobre el consumo de agua
- - Trastornos relacionados con el consumo de agua
- - Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

- - Valor nutritivo de los alimentos
- - Clasificación de los alimentos
- - Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

- - Alimentos de origen vegetal
- - Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- - Introducción
- - Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

- - Operaciones a temperatura ambiente
- - Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- - Conservación de los alimentos
- - Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
- - Métodos físicos
- - Métodos químicos
- - Tecnologías emergentes
- - Consejos en la adquisición de alimentos
- - Consumo responsable
- - Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

- - Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
- - Ingestas recomendadas
- - Etiquetado de los alimentos

PARTE 2. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

- - Definición y generalidades
- - Dieta equilibrada
- - Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
- - Elaboración de una dieta
- - Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- - Definición y generalidades
- - Entrevista con el paciente
- - Evaluación dietética
- - Evaluación clínica
- - Evaluación antropométrica
- - Evaluación bioquímica
- - Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

- - Introducción
- - Cambios fisiológicos durante el embarazo
- - Necesidades nutricionales en el embarazo
- - Recomendaciones dietéticas en el embarazo
- - Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

- - Cambios fisiológicos durante la lactancia
- - Necesidades nutricionales en la lactancia
- - Recomendaciones dietéticas en la lactancia

Master en Dietética y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

- - Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
- - Tipos de lactancia
- - Posición para la lactancia
- - Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTAN

- - Cambios fisiológicos
- - Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
- - Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
- - Alimentación complementaria o Beikost
- - Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCI

- - Cambios fisiológicos
- - Hitos del desarrollo del niño
- - Factores que influyen en la ingestión de alimentos
- - Pirámide nutricional en el niño
- - Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
- - Ritmos alimentarios durante el día.
- - Aprender a comer
- - Plan semanal de comidas
- - Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
- - Obesidad: estrategia NAOS
- - Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
- - Comedores escolares
- - Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLES

- - Introducción
- - Cambios fisiológicos
- - Necesidades y recomendaciones nutricionales
- - Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCER

Master en Dietética y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

- - Introducción
- - Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
- - Necesidades nutricionales en el envejecimiento
- - Aspectos culinarios en la dieta del anciano
- - Consejos para la planificación de los menús en ancianos
- - Alimentación básica adaptada
- - Menopausia

PARTE 3. OBESIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

- - Alimentación
 - - - Clasificación de los alimentos
- - Valor energético de los alimentos
- - Nutrición
 - - - Clasificación de los nutrientes
 - - - Pirámide nutricional
- - Suplementos alimentarios
- - Vitaminas y sales minerales
- - Complementos dietéticos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETA SALUDABLE

- - Concepto de dieta y su clasificación
- - Dieta equilibrada
 - - - Recomendaciones diarias para la ingesta de nutrientes
 - - - Requisitos para lograr una dieta equilibrada
 - - - Dieta mediterránea
- - Productos dietéticos
- - Mitos de la nutrición y las dietas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN A LO LARGO DEL CICLO VITAL

- - Alimentación del bebé
 - - - Lactancia natural y artificial
 - - - Necesidades nutricionales en el primer año de vida
- - Nutrición en la infancia

Master en Dietética y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

- - - Niño Preescolar (1- 3 Años)
- - - Niños de 4-6 Años
- - - Niño Escolar de 7- 12 Años
- - - Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
- - - Nutrición en la Adolescencia
- - - El Estirón Puberal
- - - Adolescentes: Consejos para Vida Saludable
- - - Alimentación en la edad adulta
- - - Alimentación en la menopausia
- - - Alimentación en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBESIDAD Y SOBREPESO

- - - Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
- - - - Epidemiología
- - - - El tejido adiposo
- - - Causas de sobrepeso y obesidad
- - - Fisiopatología de la obesidad
- - - - Fisiología del apetito y de la saciedad
- - - - Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
- - - Tipos de sobrepeso y obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RIESGOS Y PROBLEMAS DE SALUD ASOCIADOS AL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

- - - Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
- - - Síndrome metabólico
- - - - Causas del síndrome metabólico
- - - Diabetes mellitus tipo II
- - - - Clasificación de la diabetes
- - - El síndrome de hipoventilación-obesidad
- - - El síndrome de apnea obstructiva del sueño
- - - - Causas y factores de riesgo para la apnea del sueño
- - - La hipertensión arterial
- - - - Causas de la hipertensión arterial
- - - La enfermedad cardiovascular

Master en Dietética y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

- - Neoplasias
- - - Neoplasia de mama
- - - Neoplasia de endometrio
- - - Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VALORACIÓN DE PACIENTES CON OBESIDAD

- - Entrevista con el paciente
- - Evaluación dietética
- - - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
- - Evaluación antropométrica
- - - Instrumental utilizado para realizar medidas antropométricas
- - - Medidas antropométricas
- - Evaluación bioquímica
- - - Parámetros a valorar

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

- - Intervención dietética
- - - Dietas hipocalóricas
- - - Planificación de la dieta
- - Sustitutivos de comidas
- - - Características nutricionales
- - - Evidencia científica en la utilización de los sustitutivos de comidas para dietas
- - Intervención quirúrgica
- - - Pautas alimentarias y dietéticas en la cirugía bariátrica
- - Educación alimentaria terapéutica
- - - Contenidos de programas de educación alimentaria
- - Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y DE LA OBESIDAD

- - Prevención
- - - Niveles de prevención
- - Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
- - Educación alimentaria
- - Actividad y ejercicio físico en la prevención de la obesidad

Master en Dietética y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

- - Estilo de vida saludable
- - - Estrategia NAOS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

- - Psicología y obesidad
- - Problemas psicológicos en la obesidad
- - - Imagen corporal distorsionada
- - - Descontrol alimentario
- - - Ansiedad
- - - Depresión
- - Evaluación psicológica del paciente con obesidad
- - - Evaluación psicológica
- - - Evaluación familiar
- - Pautas de atención psicológica
- - - Psicoterapia Individual
- - - Terapia de grupos
- - - Farmacoterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OBESIDAD INFANTIL

- - La obesidad infantil
- - - Factores que aumentan la probabilidad de padecer obesidad
- - Nutrición infantil
- - - Pirámide nutricional infantil
- - - Ritmos alimentarios durante el día
- - Importancia de la nutrición en la edad infantil
- - - El papel de la escuela en la alimentación
- - Plan semanal de comidas

PARTE 4. NUTRICIÓN INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- - Conceptos relacionados con la alimentación
- - Clasificación de los alimentos
- - Clasificación de los nutrientes

Master en Dietética y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

- - Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL Y LA DIGESTIÓN

- - Fisiología y anatomía del aparato digestivo
- - La Digestión
- - Hipermeabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NECESIDADES NUTRICIONALES

- - Transformaciones energéticas celulares
- - Unidades de medida de la energía
- - Valor energético de los alimentos
- - Tabla de composición de los alimentos
- - Ley de Isodinamia y Ley de Mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA INFANTIL

- - El puerperio
- - Necesidades nutricionales en la lactancia
- - La lactancia
- - Tipos de lactancia
- - Dificultades con la lactancia
- - Posición para la lactancia
- - Duración y frecuencia en las tomas
- - Lactancia materna a demanda
- - Relactancia
- - Medicamentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA

- - Evolución de la alimentación
- - Consejos para la alimentación del bebé
- - Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
- - Comparación de la leche materna con la leche de vaca
- - El calostro
- - Horario

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS

Master en Dietética y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

- - La energía
- - Proteínas
- - Hidratos de carbono
- - La fibra dietética
- - Las grasas
- - Vitaminas
- - Minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN HUMANA EN LA INFANCIA

- - Alimentación tras el primer año de vida
- - Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
- - Alimentación en la infancia
- - Ritmos alimentarios durante el día
- - Plan semanal de comidas
- - Alimentos desaconsejados
- - Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
- - Consejos para evitar problemas durante la comida
- - Alergias alimentarias
- - Alimentación e higiene bucodental

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA HIGIENE BUCAL

- - El cuidado de los dientes
- - Como lavarse los dientes
- - Enfermedades que afectan a los dientes

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

- - Definiciones
- - Intolerancia a los alimentos
- - Alergias alimentarias

PARTE 5. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRASTORNOS ALIMENTARIOS O PSICOPATOLOGÍA ALIME

- - Historia de los trastornos de la conducta alimentaria
- - Clasificación actual de los trastornos de la conducta alimentaria.

Master en Dietética y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

- - Factores psicológicos del proceso de la alimentación. Estudio de la personalidad
- - Formas de estudiar la personalidad
- - Factores sociales del proceso de la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FISIOLOGÍA Y NEUROBIOLOGÍA DE LA REGULACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

- - Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
- - Alteraciones neurobiológicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS MENTALES Y ALIMENTACIÓN PERTURBADA

- - Concepto y clasificación de los trastornos mentales
- - Trastornos de la ansiedad
- - Trastornos de la afectividad
- - Trastornos debidos al consumo del alcohol
- - Trastornos debidos al consumo de drogas
- - Trastornos esquizofrénicos y delirantes
- - Trastornos orgánicos: demencias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA OBESIDAD COMO TRASTORNO ALIMENTICIO

- - Concepto de obesidad
- - Clasificación de la obesidad
- - Epidemiología
- - Etiología
- - Aspectos psicosociales
- - Comorbilidad
- - Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANOREXIA NERVIOSA

- - Concepto de anorexia nerviosa
- - Historia
- - Epidemiología
- - Etiología
- - Clínica de la anorexia nerviosa
- - Diagnóstico
- - Evolución y prevención

- - Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BULIMIA NERVIOSA

- - Concepto de bulimia nerviosa
- - Evolución histórica
- - Epidemiología
- - Diagnóstico
- - Manifestaciones clínicas
- - Tratamiento
- - Diferencias entre anorexia y bulimia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OTROS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

- - Vigorexia
- - Ortorexia
- - Desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EVALUACIÓN CLÍNICA Y CRITERIOS DIAGNÓSTICOS DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

- - El proceso de evaluación
- - Criterios diagnósticos
- - Diagnóstico diferencial

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TRATAMIENTO INTERDISCIPLINARIO DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

- - Relación del nutricionista o responsable con el paciente
- - Formas de comunicación
- - Manejo de situaciones difíciles
- - Registro de datos
- - Tratamiento
- - Abordaje clínico y nutricional
- - Otros abordajes