



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Experto en los Procesos de Nutrición Humana + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Experto en los Procesos de Nutrición Humana + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)



DURACIÓN
325 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Experto en los Procesos de Nutrición Humana expedida por EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Titulación Universitaria en Nutrición Infantil por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 5 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

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Reconocer la importancia de una alimentación equilibrada durante los primeros años de vida y sus beneficios en etapas posteriores.
- Obtener los conocimientos necesarios para elaborar una dieta equilibrada y concreta para cada una de las etapas de la infancia.

A quién va dirigido

El Curso de Experto en los Procesos de Nutrición Humana + Nutrición Infantil (Doble Titulación + 5 Créditos ECTS) está dirigido a todos aquellos profesionales del sector educativo o cualquier persona interesada en él que quiera adquirir conocimientos sobre los procesos de nutrición humana, además de conocer los aspectos para su correcta enseñanza al alumnado.

Para qué te prepara

Este Curso de Experto en los Procesos de Nutrición Humana + Nutrición Infantil (Doble Titulación + 5 Créditos ECTS) le prepara para conocer a fondo los procesos de nutrición humana relacionados con el sector educativo, adquiriendo las técnicas didáctica para impartir una formación de calidad con la finalidad de que el alumnado aprenda los aspectos fundamentales de este temario tan importante en la actualidad.

Salidas laborales

Docencia / Experto en nutrición / Educación / Centros educativos / Profesorado.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. LOS PROCESOS DE NUTRICIÓN HUMANA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿CÓMO ORGANIZAR LA ENSEÑANZA SOBRE LOS PROCESOS DE NUTRICIÓN HUMANA?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSTRUCCIÓN DEL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO SOBRE LA NUTRICIÓN HUMANA

1. Algunas referencias históricas importantes
 1. - Primeros modelos explicativos sobre la nutrición humana: el modelo de Galeno
 2. - Algunas objeciones al modelo galénico: el sistema circulatorio
 3. - Interacciones entre la sangre y el aire: intercambios gaseosos en los pulmones
 4. - Transformación de los alimentos por el organismo: el proceso digestivo
 5. - Del mecanicismo y el vitalismo a la emergencia de una fisiología experimental
 6. - Utilización de los alimentos por el organismo: papel biológico de los alimentos
 7. - Interpretación de los procesos de nutrición a nivel celular
 8. - Resumen de los principales acontecimientos históricos en la construcción del conocimiento científico
2. Consideraciones educativas derivadas del análisis de la historia de los conocimientos científicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONOCIMIENTOS DE LOS ESTUDIANTES SOBRE LOS PROCESOS DE NUTRICIÓN HUMANA

1. ¿Qué conocen los estudiantes sobre los procesos que intervienen en la nutrición humana?
 1. - Ideas y hábitos en relación con la alimentación, la salud y el consumo de alimentos
 2. - Funciones, clasificación y composición de los alimentos
 3. - La digestión de los alimentos desde la perspectiva de los estudiantes
 4. - La respiración como proceso básicamente pulmonar
 5. - El recorrido de la sangre y las funciones del corazón
 6. - Utilización de nutrientes y oxígeno por el organismo
 7. - Eliminación de sustancias de desecho
 8. - Relaciones entre los procesos que intervienen en la nutrición humana
2. Construcción del conocimiento científico y concepciones de los estudiantes
3. Origen y características de los conocimientos de los estudiantes
4. ¿Cómo conocer lo que los estudiantes ya saben sobre la nutrición humana?
 1. - Revisión de los resultados de investigación
 2. - Utilización de mapas de conceptos
 3. - Pruebas de papel y lápiz: cuestionarios escritos
 4. - Entrevistas individuales
 5. - Utilización simultánea de cuestionarios y entrevistas
 6. - Planteamiento en el aula de problemas y debates
5. Los conocimientos de los estudiantes como referencia para la planificación y el desarrollo de la enseñanza

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APRENDER SOBRE EL CUERPO HUMANO Y SUS FUNCIONES A PARTIR DEL

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ESTUDIO DE LA NUTRICIÓN

1. Aspectos básicos de las funciones de nutrición según el currículo
2. Los procesos de nutrición humana desde una perspectiva educativa: contenidos de enseñanza
 1. - La nutrición humana como proceso que relaciona e integra distintas funciones.
 2. - Los alimentos como fuente de nutrientes para el organismo
 3. - El sistema digestivo, responsable de la obtención de nutrientes
 4. - Incorporación de oxígeno al sistema circulatorio: la respiración pulmonar
 5. - El sistema circulatorio como medio de distribución de nutrientes y oxígeno
 6. - Utilización de nutrientes y oxígeno por las células
 7. - Eliminación de los productos de excreción
3. Criterios para la selección de lo que esperamos que aprendan los estudiantes: objetivos de aprendizaje
4. ¿Cómo se aprenden los contenidos científicos de carácter conceptual
 1. - Aprendizaje memorístico y aprendizaje significativo
 2. - El aprendizaje como proceso de cambio conceptual

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APRENDER PROCEDIMIENTOS A PARTIR DEL ESTUDIO DE LOS PROCESOS DE NUTRICIÓN

1. Los procesos de la ciencia y las orientaciones curriculares para el aprendizaje de procedimientos
2. Reflexiones sobre el aprendizaje de los contenidos procedimentales
3. Contribución de la nutrición humana al aprendizaje de procedimientos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LAS ACTITUDES Y LA ENSEÑANZA DE LOS PROCESOS DE NUTRICIÓN

1. Algunas consideraciones sobre el aprendizaje de actitudes
2. Aprender actitudes a partir de la enseñanza de las ciencias
3. Aportaciones de la nutrición humana a la formación actitudinal de los estudiantes
4. Las actividades de enseñanza y el aprendizaje de actitudes

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA LA ENSEÑANZA DE LA NUTRICIÓN HUMANA

1. Algunos métodos para la enseñanza de las ciencias
 1. - Las explicaciones del profesor como método para la enseñanza de las ciencias
 2. - Enseñanza por descubrimiento
 3. - Una aproximación constructivista a la enseñanza y aprendizaje de la nutrición humana
2. Actividades para la enseñanza de la nutrición humana: los trabajos prácticos
3. A modo de ejemplo: un posible programa para la enseñanza de la nutrición humana
 1. - Construcción de conocimientos y secuencia de enseñanza: un ejemplo a propósito del estudio sobre la digestión de los alimentos
 2. - Desarrollo de la nutrición humana en aulas de Educación Secundaria Obligatoria

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

1. Seguimiento de los aprendizajes de los estudiantes
2. Evaluación de los aprendizajes
3. Revisión del cuaderno de trabajo de los estudiantes
4. Observación y registro del desarrollo de las actividades de enseñanza

MÓDULO 2. NUTRICIÓN INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Cambios fisiológicos durante el embarazo
2. Necesidades nutricionales en el embarazo
3. Pautas para una alimentación saludable
4. Hidratación en el embarazo
5. Problemas asociados al bajo peso de la embarazada
6. Problemas asociados a la obesidad de la embarazada
7. Patologías gestacionales relacionadas con la dieta
8. Otras consideraciones alimentarias
9. Productos o alimentos que deben evitarse durante el embarazo
10. Seguridad alimentaria en el embarazo
11. Dieta vegetariana en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ¿CÓMO DEBO ALIMENTARME DESPUÉS DEL PARTO?

1. Recomendaciones para después del parto
2. Alimentación durante la lactancia
3. Alimentos necesarios
4. Productos o alimentos que deben evitarse durante la lactancia
5. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
6. Entrenamiento post parto

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LACTANCIA MATERNA

1. Definición y ventajas para la madre y el bebé
2. Fisiología de la lactancia
3. Recomendaciones de la OMS
4. Tipos de lactancia
5. Dificultades con la lactancia
6. Posiciones recomendadas
7. Duración y frecuencia en las tomas
8. Lactancia materna a demanda
9. Signos de buen y mal enganche
10. Falsos mitos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA ARTIFICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO DE NUTRIENTES

1. La energía
2. Proteínas
3. Hidratos de carbono
4. La fibra dietética
5. Las grasas
6. Vitaminas
7. Minerales

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

8. Importancia del agua
9. Necesidades nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA

1. Evolución de la alimentación
2. Consejos para la alimentación del bebé
3. Alimentación complementaria: beikos y blw
4. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
5. Biberón
6. Horario
7. Masaje infantil

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN EN LA INFANCIA

1. Alimentación tras el primer año de vida
2. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
3. Alimentación en la infancia
4. Ritmos alimentarios durante el día
5. Plan semanal de comidas
6. Alimentos desaconsejados
7. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
8. Consejos para evitar problemas durante la comida

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA HIGIENE BUCAL

1. El cuidado de los dientes
2. Cómo lavarse los dientes
3. Enfermedades que afectan a los dientes

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
3. Alergias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. AVERSIONES ALIMENTARIAS EN LA INFANCIA

1. Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
2. Principales aversiones alimentarias
3. Estrategias frente las aversiones

UNIDAD DIDÁCTICA 11. DISEÑO MENÚS INFANTILES

1. Introducción al diseño de menús
2. Menús especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL COMEDOR ESCOLAR COMO ÁMBITO EDUCATIVO

1. Introducción al comedor escolar

2. Importancia del comedor escolar en la comunidad educativa
3. El comedor escolar en el Proyecto Educativo de Centro
4. Propuestas de mejora

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

¿Te ha parecido interesante esta información?

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

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group