







***Postgrado en Tratamiento
Alimentarios + Titulo***



INESEM

SINESS SCHOOL

***diagnóstico de los Trastornos
de Aislamiento Universitaria***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Postgrado en Tratamiento de los Trastornos Alimentarios + Titulo

duración total: 545 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Los trastornos alimentarios se caracterizan por alteraciones en el comportamiento alimentario. Este Postgrado en Tratamiento de los Trastornos Alimentarios te permitirá comprender los trastornos alimentarios y poder dar solución a los diferentes casos de los pacientes que lo padezcan.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que posean conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Definir las necesidades nutricionales en las distintas enfermedades más comunes sobre las que una intervención dietética puede tener un efecto diagnóstico.
- Presentar la importancia de la educación nutricional en la alimentación.
- Ofrecer los conocimientos necesarios para participar en el aporte energético y nutritivo para colectividades.
- Conocer y valorar los distintos trastornos de la conducta alimentaria: bulimia nerviosa y obesidad.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para elaborar dietas para personas que padecen trastornos iniciales de la conducta alimentaria asociadas.
- Establecer las bases de una dieta equilibrada y aprender a seguir unos hábitos alimentarios saludables.
- Aprender cuáles son las principales estrategias de intervención dietética en los trastornos alimenticios.

+ Información Gratis

para qué te prepara

El siguiente Postgrado en Tratamiento de los Trastornos de la Alimentación ofrece una visión del campo de la nutrición humana y la dietética, o bien, permitan participar en la evaluación, planificación y programación de dietas para personas tanto sanas como enfermas, tratándose para ello de las distintas etapas de la vida y, desde el punto de vista de las enfermedades más comunes, centrándose especialmente en las dietas terapéuticas.

salidas laborales

Clínicas Psicológicas / Centros especializados de nutrición y dietética / Elaboración de dietas en Hospitales / Guarderías / Nutrición deportiva / Dietas terapéuticas.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología un Diploma Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del curso. Este diploma será expedido por el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha superado el curso, y las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros que lo han emitido (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'Análisis de los Alimentos y de las Necesidades Nutricionales'
- Manual teórico 'Valoración Clínica del Estado Nutricional'
- Manual teórico 'Tratamiento Psicológico de los Trastornos Alimentarios'
- Manual teórico 'Coach Nutricional'
- Manual teórico 'Trastornos Alimenticios en la Adolescencia'

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



Postgrado en Tratamiento de los Trastornos

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para cualquier duda o contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Puede contactar con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o WhatsApp. Hemos elaborado un documento denominado “Guía del Alumno” entregado en formato PDF. Contamos con una extensa plantilla de profesores especialistas en el tema, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formadores para poder como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas, etc. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguirá una respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para poder hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar con el personal del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando trámites, etc.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para completar el curso, con una duración igual a la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de finalización.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua, ofrece contenidos multimedia de alta calidad.

+ Información Gratis

ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una comunidad que disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y programas de apoyo para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro equipo de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

PARTE 1. ANÁLISIS DE LAS NECESIDADES NUTRICIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NECESIDADES NUTRICIONALES

+ Información Gratis

- 1.Transformaciones energéticas celulares.
- 2.Unidades de medida de la energía.
- 3.Necesidades energéticas del adulto sano.
- 4.Necesidades energéticas totales según la FAO.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NECESIDADES NUTRICIONAL

- 1.Valor energético de los alimentos.
- 2.Tablas de composición de los alimentos.
- 3.Ley de isodinamia y ley de los mínimos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN Y VALOR NUT

- 1.Clasificación de los alimentos.
- 2.Alimentos de origen animal.
- 3.Alimentos de origen vegetal.
- 4.Otros alimentos.
- 5.Influencia del procesado de los alimentos en su com

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS NUTRICIONALES

- 1.Definición.
- 2.Digestión, absorción y metabolismo.
- 3.Química de las proteínas: constitución, clasificación
- 4.Raciones dietéticas recomendadas.
- 5.Aminoácidos esenciales.

+ Información Gratis

6. Suplementación y complementación proteica.
7. Principal fuente de proteínas.
8. Deficiencia de proteínas.
9. Exceso de proteínas.
10. Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS NUTRICIONALES

1. Definición y composición.
2. Distribución.
3. Funciones.
4. Clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS NUTRICIONALES

1. Generalidades.
2. Funciones.
3. Clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS NUTRICIONALES

1. Introducción.
2. Clasificación.
3. Funciones generales de los minerales.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES

1. Introducción.

+ Información Gratis

2. Funciones.
3. Clasificación.
4. Necesidades reales y complementos vitamínicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. IMPORTANCIA NUTRICIONAL

1. Introducción.
2. El agua en el cuerpo humano.
3. Distribución de agua en el cuerpo humano.
4. El agua y soluciones acuosas.
5. Recomendaciones sobre el consumo de agua.
6. Balance hídrico.
7. Trastornos relacionados con el consumo de agua.
8. Contenido de agua en los alimentos.

PARTE 2. VALORACIÓN C NUTRICIONAL PASO A PASO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Definición y generalidades
2. Dieta equilibrada
3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas

+ Información Gratis

- 4.Elaboración de una dieta
- 5.Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- 1.Definición y generalidades
- 2.Entrevista con el paciente
- 3.Evaluación dietética
- 4.Evaluación clínica
- 5.Evaluación antropométrica
- 6.Evaluación bioquímica
- 7.Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL EMBARAZO

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos durante el embarazo
- 3.Necesidades nutricionales en el embarazo
- 4.Recomendaciones dietéticas en el embarazo
- 5.Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA LACTANCIA

- 1.Cambios fisiológicos durante la lactancia
- 2.Necesidades nutricionales en la lactancia
- 3.Recomendaciones dietéticas en la lactancia

+ Información Gratis

4. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
5. Tipos de lactancia
6. Posición para la lactancia
7. Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NU

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NU

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo del niño
3. Factores que influyen en la ingestión de alimentos
4. Pirámide nutricional en el niño
5. Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
6. Ritmos alimentarios durante el día.
7. Aprender a comer
8. Plan semanal de comidas
9. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil

+ Información Gratis

10. Obesidad: estrategia NAOS

11. Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y rec

12. Comedores escolares

13. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES

1. Introducción

2. Cambios fisiológicos

3. Necesidades y recomendaciones nutricionales

4. Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES

1. Introducción

2. Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento

3. Necesidades nutricionales en el envejecimiento

4. Aspectos culinarios en la dieta del anciano

5. Consejos para la planificación de los menús en ancianos

6. Alimentación básica adaptada

7. Menopausia

PARTE 3. TRATAMIENTO

+ Información Gratis

TRASTORNOS ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRASTORNOS ALIMENTARIOS

1. Historia de los trastornos de la conducta alimentaria
2. Clasificación actual de los trastornos de la conducta
3. Factores psicológicos del proceso de la alimentación
4. Formas de estudiar la personalidad
5. Factores sociales del proceso de la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FISIOLOGÍA Y NEUROBIOLOGÍA

1. Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
2. Alteraciones neurobiológicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS MENTALES Y ASOCIADOS

1. Concepto y clasificación de los trastornos mentales
2. Trastornos de la ansiedad
3. Trastornos de la afectividad
4. Trastornos debidos al consumo del alcohol
5. Trastornos debidos al consumo de drogas
6. Trastornos esquizofrénicos y delirantes
7. Trastornos orgánicos: demencias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA OBESIDAD COMO TRASTORNO

+ Información Gratis

1. Concepto de obesidad
2. Clasificación de la obesidad
3. Epidemiología
4. Etiología
5. Aspectos psicosociales
6. Comorbilidad
7. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANOREXIA NERVIOSA

1. Concepto de anorexia nerviosa
2. Historia
3. Epidemiología
4. Etiología
5. Clínica de la anorexia nerviosa
6. Diagnóstico
7. Evolución y prevención
8. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BULIMIA NERVIOSA

1. Concepto de bulimia nerviosa
2. Evolución histórica
3. Epidemiología

+ Información Gratis

4. Diagnóstico
5. Manifestaciones clínicas
6. Tratamiento
7. Diferencias entre anorexia y bulimia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OTROS TRASTORNOS DE LA

1. Vigorexia
2. Ortorexia
3. Desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EVALUACIÓN CLÍNICA Y CRITERIOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA

1. El proceso de evaluación
2. Criterios diagnósticos
3. Diagnóstico diferencial

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TRATAMIENTO INTERDISCIPLINARIO DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1. Relación del nutricionista o responsable con el paciente
2. Formas de comunicación
3. Manejo de situaciones difíciles
4. Registro de datos
5. Tratamiento

+ Información Gratis

6. Abordaje clínico y nutricional

7. Otros abordajes

PARTE 4. PRÁCTICA: PROCESO DE LA ELABORACIÓN DE DIETAS Y EURODIETAS.

PARTE 5. TRASTORNOS ALIMENTARIOS EN LA ADOLESCENCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL

1. Nutrición

- 1.- Composición de los alimentos
- 2.- Valor energético en los alimentos
- 3.- Dieta equilibrada
- 4.- Dieta mediterránea

2. Educación nutricional

- 1.- Función de la educación nutricional

+ Información Gratis

- 2.- La FAO y educación nutricional
- 3.Importancia de la educación nutricional
 - 1.- Hábitos alimentarios saludables
- 4.La alimentación y el desarrollo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA

- 1.¿Qué es un TCA?
 - 1.- Alerta ante un TCA
 - 2.- Tratamiento de un TCA
 - 3.- Factores de riesgo
- 2.Tipos de TCA
- 3.Trastornos de la conducta alimentaria no especificados
- 4.Nuevos TCA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS MENTALES EN

- 1.Trastornos mentales en jóvenes
 - 1.- Problemas de salud mental más importantes
- 2.Etiopatogenia de los trastornos alimentarios
- 3.Epidemiología de los trastornos alimentarios
- 4.Autoestima y alimentación juvenil

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBESIDAD JUVENIL

- 1.Obesidad

+ Información Gratis

- 1.- Tipos de obesidad
 - 2.- Tratamiento
 - 3.- Datos relevantes
2. Obesidad infantil y juvenil

- 1.- Factores de riesgo
- 2.- Complicaciones
- 3.- Tratamiento
- 4.- Prevención de la obesidad infantil y juvenil

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANOREXIA EN LA ADOLESCENCIA

1. Anorexia

- 1.- Tipos de anorexia
- 2.- Síntomas y prevención
- 3.- Diagnóstico
- 4.- Tratamiento

2. Anorexia y adolescentes

- 1.- Diagnóstico y tratamiento
- 2.- Factores influyentes
- 3.- Actuación de los padres ante la anorexia adolescente

3. Moda y anorexia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BULIMIA EN LA ADOLESCENCIA

+ Información Gratis

1. Bulimia

- 1.- Síntomas de la bulimia
- 2.- Factores de riesgo
- 3.- Tratamiento de la bulimia
- 4.- Prevención

2. Bulimia y adolescencia

- 1.- Síntomas y consecuencias

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTOLERANCIAS Y ALERGIAS

1. Alergia alimentaria e intolerancia alimentaria

- 1.- Reacciones adversas frente a alimentos
- 2.- Síntomas
- 3.- Factores que influyen en una alergia o intolerancia

2. Gestión de una alergia o intolerancia alimentaria

3. Aumento considerable de intolerancias y alergias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OTROS TRASTORNOS ALIMENTARIOS

1. Actuación de los padres ante los trastornos alimentarios

2. Trastornos alimentarios más comunes

3. Trastorno por atracón

4. Vigorexia

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EVALUACIÓN EN LOS TRASTORNOS ALIMENTARIOS

+ Información Gratis

ADOLESCENCIA

1. Instrumentos para la evaluación de los TCA

- 1.- EAT
- 2.- EDI
- 3.- BULIT-R y BITE
- 4.- QEWP-R
- 5.- EDE-Q y SCOFF

2. Evaluación psicométrica

3. Evaluación de la imagen corporal

4. Valoración del ambiente familiar

5. Cuestionarios nutricionales

6. Evaluación médica de los TCA

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTERVENCIÓN EN LOS TRASTORNOS DE ALIMENTACIÓN EN LA ADOLESCENCIA

1. Intervención psicosocial en trastornos de conducta alimentaria

- 1.- Educación igualitaria
- 2.- Centros educativos
- 3.- Campañas de prevención y concienciación social
- 4.- Las dietas
- 5.- Los medios de comunicación

+ Información Gratis

6.- Deporte

7.- Moda

2.Técnicas de intervención ante un TCA

1.- Tratamiento cognitivo-conductual

PARTE 6. COACH NUTRICIONISTA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

1.Conceptos: Salud, enfermedad, alimentación y nutrición

2.Conceptos asociados

3.Clasificación de los alimentos

4.Clasificación de los nutrientes

5.Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL

1.Conceptos básicos

2.Fisiología y anatomía del aparato digestivo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

1.La digestión

2.Trastornos digestivos

3.Reguladores de la digestión

4.Hiperpermeabilidad

+ Información Gratis

5. Calorías

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONAL

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Necesidades energéticas totales según la FAO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONAL

1. Valor energético de los alimentos
2. Tablas de composición de los alimentos
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMPOSICIÓN Y VALOR NUT

1. Alimentos de origen animal
2. Alimentos de origen vegetal
3. Otros alimentos
4. Influencia del procesado de los alimentos en su com

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTRODUCCIÓN AL COACHIN

1. Definición de coaching
2. Origen del coaching
3. Importancia del coaching. Beneficios del coaching
4. El coaching nutricional

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FUNDAMENTOS DEL COACHING

1. Conceptos y aspectos fundamentales
2. El papel del coach
3. La figura del coach

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL PROCESO DEL COACHING

1. Proceso de coaching
2. Fases del proceso de coaching
3. Importancia de la sesión inicial de coaching
4. Técnicas del proceso de coaching
5. El proceso de cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DEL COACHING

1. Necesidades nutricionales y energéticas en el deporte
2. Elaboración de dietas para los deportistas
3. Suplementos dietéticos
4. La importancia del coach nutricional en el deporte

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y