



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***Postgrado en Tratamiento de los Trastornos Alimentarios + Titulación Universitaria***

**+ Información Gratis**

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

## ***Postgrado en Tratamiento de los Trastornos Alimentarios + Titulación Universitaria***

**duración total:** 545 horas

**horas teleformación:** 210 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

### ***descripción***

Los trastornos alimentarios se caracterizan por alteraciones graves de la conducta alimentaria. Con este Postgrado en Tratamiento de los Trastornos Alimentarios el alumno aprenderá a tratar estos trastornos alimentarios y poder dar solución a los diferentes problemas que se puedan plantear en los pacientes que lo padezcan.



**+ Información Gratis**

## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## *objetivos*

- Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos y enfermedades más comunes sobre las que una intervención nutricional puede mejorar el diagnóstico.
- Presentar la importancia de la educación nutricional como generadora de pautas saludables de alimentación.
- Ofrecer los conocimientos necesarios para participar en la planificación de menús equilibrados en su aporte energético y nutritivo para colectividades.
- Conocer y valorar los distintos trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia nerviosa, bulimia nerviosa y obesidad.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para elaborar un plan alimentario adecuado para las personas que padecen trastornos iniciales de la conducta alimentaria que no llevan patologías asociadas.
- Establecer las bases de una dieta equilibrada y aprender los conceptos básicos que permitan seguir unos hábitos alimentarios saludables.
- Aprender cuáles son las principales estrategias de intervención con adolescentes que presentan trastornos alimenticios.

## *para qué te prepara*

El siguiente Postgrado en Tratamiento de los Trastornos Alimentarios le proporciona una amplia visión del campo de la nutrición humana y la dietética, otorgándole las bases necesarias que le permitan participar en la evaluación, planificación y proposición de una intervención nutricional a personas tanto sanas como enfermas, tratando para ello las necesidades nutricionales de las distintas etapas de la vida y, desde el punto de vista de la dietoterapia, algunas de las enfermedades más comunes, centrándose especialmente en los Trastornos Alimentarios.

## *salidas laborales*

Clínicas Psicológicas / Centros especializados de nutrición / Consultas Dietéticas / Equipos de elaboración de dietas en Hospitales / Guarderías / Nutricionistas.

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



### INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

#### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

#### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

## forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos

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



## profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "Guía del Alumno" entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## *secretaría*

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

**programa formativo**

# **PARTE 1. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS Y DE LAS NECESIDADES NUTRICIONALES**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. NECESIDADES NUTRICIONALES I.**

- 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 NUTRICIONALES II.**

- 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 NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS.**

- 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 composición y valor nutricional.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS.**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS.**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO.**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES.**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS.**

- 1.Introducción.
- 2.Funciones.
- 3.Clasificación.
- 4.Necesidades reales y complementos vitamínicos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 9. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA.**

**+ Información Gratis**

- 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 CLÍNICA DEL ESTADO NUTRICIONAL PASO A PASO: LAS DIETAS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA**

- 1.Definición y generalidades
- 2.Dieta equilibrada
- 3.Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
- 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 DURANTE 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 DURANTE LA LACTANCIA**

- 1.Cambios fisiológicos durante la lactancia
- 2.Necesidades nutricionales en la lactancia
- 3.Recomendaciones dietéticas en la lactancia
- 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 NUTRICIONALES EN EL LACTANTE**

- 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 NUTRICIONALES EN LA INFANCIA**

- 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
- 10.Obesidad: estrategia NAOS
- 11.Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
- 12.Comedores escolares
- 13.Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA**

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos
- 3.Necesidades y recomendaciones nutricionales
- 4.Adolescentes: consejos de una vida saludable

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD**

- 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 PSICOLÓGICO DE LOS TRASTORNOS ALIMENTARIOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRASTORNOS ALIMENTARIOS O PSICOPATOLOGÍA ALIMENTARIA**

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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. FISIOLÓGÍA Y NEUROBIOLOGÍA DE LA REGULACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS MENTALES Y ALIMENTACIÓN PERTURBADA**

- 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 ALIMENTICIO**

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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. OTROS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

1. Vigorexia
2. Ortorexia
3. Desnutrición

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

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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. TRATAMIENTO INTERDISCIPLINARIO DE LOS TRASTORNOS 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
6. Abordaje clínico y nutricional
7. Otros abordajes

## **PARTE 4. PRÁCTICA: PROGRAMA INFORMÁTICO PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS Y SU SEGUIMIENTO: EURODIETAS.**

## **PARTE 5. TRASTORNOS ALIMENTICIOS 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
  - 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 ALIMENTARIA**

- 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 especificado (TCANE)
- 4.Nuevos TCA

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS MENTALES EN LA ALIMENTACIÓN JUVENIL**

- 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
  - 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**

- 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 EN LA EDAD JUVENIL**

- 1.Alergia alimentaria e intolerancia alimentaria

- 1.- Reacciones adversas frente a alimentos
  - 2.- Síntomas
  - 3.- Factores que influyen en una alergia o intolerancia alimentaria
2. Gestión de una alergia o intolerancia alimentaria
  3. Aumento considerable de intolerancias y alergias alimentarias en jóvenes

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. OTROS TRASTORNOS ALIMENTARIOS PROPIOS DE LA ADOLESCENCIA**

1. Actuación de los padres ante los trastornos alimentarios de los hijos/as
2. Trastornos alimentarios más comunes
3. Trastorno por atracón
4. Vigorexia

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. EVALUACIÓN EN LOS TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA EN LA 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 CONDUCTA ALIMENTARIA 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
  - 6.- Deporte
  - 7.- Moda
2. Técnicas de intervención ante un TCA
  - 1.- Tratamiento cognitivo-conductual

## **PARTE 6. COACH NUTRICIONAL**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE INSTAURACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES**

1. Origen e importancia de los hábitos alimenticios
2. Nuevas tendencias en los hábitos alimentarios
3. Reforzar hábitos adecuados y eliminar hábitos inadecuados
4. Introducción al Coaching nutricional

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. FORMULACIÓN DE OBJETIVOS Y ESTABLECIMIENTO DEL PLAN DE ACCIÓN**

1. Definición y Formulación de objetivos en Coaching nutricional
2. El proceso de Coaching
3. Elaboración del plan de acción

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MOTIVACIÓN, RESPONSABILIDAD Y ADHERENCIA**

1. Introducción: motivos claves para el éxito
2. Establecimiento de metas
3. Motivación
4. Responsabilidad y compromiso

5.Adherencia

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. FACTORES LIMITANTES: RESISTENCIA AL CAMBIO, MIEDOS, CREENCIAS ERRÓNEAS Y OTROS OBSTÁCULOS**

- 1.Creencias y creencias limitadoras
- 2.La resistencia al cambio
- 3.Evitar la resistencia
- 4.Etapas y procesos del cambio conductual

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. FASES EN EL PROCESO DE COACHING**

- 1.Primer fase: establecer la relación de coaching
- 2.Segunda fase: planificación de la acción
- 3.Tercera fase: ciclo de coaching
- 4.Cuarta Fase: evaluación y seguimiento
- 5.Una sesión inicial de coaching

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 7. EDUCACIÓN NUTRICIONAL**

- 1.La importancia de la educación nutricional
- 2.Modificación de la conducta alimentaria
- 3.Herramientas y talleres educativos nutricionales
- 4.Compra saludable
- 5.Divulgación nutricional de calidad

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. PSICONUTRICIÓN**

- 1.Importancia tratamiento interdisciplinar
- 2.Inteligencia emocional
- 3.Alimentación emocional y relación con la comida
- 4.¿Por qué fracasan las dietas?

**UNIDAD DIDÁCTICA 9. APLICACIONES PRÁCTICAS**

- 1.Importancia del coach nutricional en diversas áreas
- 2.Creatividad en la consulta