



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Especialista Profesional en Obesidad Infantil + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

+ Información Gratis

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

Especialista Profesional en Obesidad Infantil + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

duración total: 325 horas

horas teleformación: 163 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Si le interesa el ámbito de la alimentación sana y quiere conocer los aspectos esenciales sobre la obesidad infantil este es su momento, con el Curso de Especialista Profesional en Obesidad Infantil + Nutrición Infantil (Doble Titulación + 5 Créditos ECTS) podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta función de la mejor manera posible. 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. En la actualidad, la obesidad infantil se ha convertido en uno de los temas más importantes a tratar en la sociedad, debido al alto índice de casos que se están experimentando, por ello la formación de los profesionales que se dediquen a este entorno es primordial para intervenir en este tipo de casos. Realizando este Curso de Especialista Profesional en Obesidad Infantil + Nutrición Infantil (Doble Titulación + 5 Créditos ECTS) conocerá los factores fundamentales sobre este fenómeno y a prevenir o reducir ciertas tendencias en los hábitos alimenticios.



+ 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

- Adquirir varios ejemplos sobre obesidad infantil.
- Diferenciar sobrepeso y obesidad.
- Conocer las causas de la obesidad.
- Prevenir la obesidad infantil.
- Aplicar estrategias para reducir el sobrepeso o la obesidad.
- Realizar una aproximación teórica sobre los conceptos básicos relacionados con la dietética y la nutrición durante la infancia.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas de la persona durante los diferentes momentos que constituyen la edad infantil, es decir, conocer qué tipo de necesidades se presentan durante la lactancia, el primer año de vida, la infancia y la adolescencia.
- 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.

para qué te prepara

Este Curso de Especialista Profesional en Obesidad Infantil le prepara para tener una visión amplia sobre el entorno de la psicología relacionado con el fenómeno de la obesidad infantil, adquiriendo las técnicas y recursos para prevenir y tratar a niños con esta problemática de manera profesional. Además este Curso le prepara para poder disponer de las competencias necesarias para elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben los niños/as, así como ofrecer los conocimientos necesarios para aquellas personas que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición.

salidas laborales

Psicología / Especialista en alimentación saludable / Experto en obesidad infantil / Especialista en trastornos alimenticios / Sanidad / Terapia / Clínicas / Colegios de Educación Infantil y Primaria sostenidos con Fondos Públicos o Privados.

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 'Nutrición Infantil Vol I'
- Manual teórico 'Nutrición Infantil Vol II'
- Manual teórico 'Obesidad Infantil'



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 ineseem 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

MÓDULO 1. OBESIDAD INFANTIL

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
6. Suplementos alimenticios
 - 1.- Complementos dietéticos
7. Vitaminas y minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS

1. Alimentos de origen animal
 - 1.- Carne
 - 2.- Huevos
 - 3.- Pescado y mariscos
 - 4.- Lácteos
2. Alimentos de origen vegetal
 - 1.- Cereales y derivados
 - 2.- Verduras y Hortalizas
 - 3.- Legumbres
 - 4.- Frutas
 - 5.- Frutos secos y semillas
3. Otros alimentos
 - 1.- Aceites y grasas
 - 2.- Azúcares dulces
 - 3.- Alimentos transgénicos
 - 4.- Bebidas
4. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional
 - 1.- La subdivisión
 - 2.- Procedimientos de combinación física
 - 3.- Tratamientos por temperatura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

1. La digestión
2. Reguladores de la digestión
 - 1.- Reguladores hormonales
 - 2.- Reguladores nerviosos
 - 3.- El resultado de la digestión
3. Hiperpermeabilidad
4. Calorías

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
 - 1.- Metabolismo basal
 - 2.- Actividad física
 - 3.- Acción dinámica específica (ADE)
4. Necesidades energéticas totales según la FAO
 - 1.- Correcciones

5. Valor energético de los alimentos
6. Tablas de composición de los alimentos
7. Ley de isodinamia y ley de los mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN A LO LARGO DE LA VIDA

1. Alimentación del bebé
 - 1.- Lactancia natural y artificial
 - 2.- Necesidades nutricionales en el primer año de vida
2. Nutrición en la infancia
 - 1.- Niño Preescolar (1 - 3 Años)
 - 2.- Niños de 4 - 6 Años
 - 3.- Niño Escolar de 7 - 12 Años
 - 4.- Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
3. Nutrición en la adolescencia
 - 1.- El estirón puberal
 - 2.- Adolescentes: consejos para una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 7. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Definición y generalidades
2. Entrevista con el paciente
3. Evaluación dietética
 - 1.- Pasos para realizar una evaluación dietética
 - 2.- Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
4. Evaluación clínica
 - 1.- Historia clínica
 - 2.- Indicadores clínicos
5. Evaluación antropométrica
 - 1.- Indicadores antropométricos
 - 2.- Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
6. Evaluación bioquímica
 - 1.- Parámetros a valorar

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
 - 1.- Epidemiología
 - 2.- El tejido adiposo
2. Causas de sobrepeso y obesidad
3. Fisiopatología de la obesidad
 - 1.- Fisiología del apetito y de la saciedad
 - 2.- Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
4. Tipos de sobrepeso y obesidad
5. Obesidad infantil
 - 1.- Factores que aumentan la probabilidad de padecer obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RIESGOS Y PROBLEMAS ASOCIADOS A LA OBESIDAD INFANTIL

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
2. Síndrome metabólico

- 1.- Causas del síndrome metabólico
3. Diabetes mellitus tipo II
 - 1.- Clasificación de la diabetes
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
 - 1.- Causas y factores de riesgo para la apnea del sueño
6. La hipertensión arterial
 - 1.- Causas de la hipertensión arterial por grupos de edad
7. La enfermedad cardiovascular
8. Neoplasias
 - 1.- Neoplasia de mama
 - 2.- Neoplasia de endometrio
 - 3.- Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

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

UNIDAD DIDÁCTICA 11. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD INFANTIL

1. Intervención dietética
 - 1.- Dietas hipocalóricas
 - 2.- Planificación de la dieta
 - 3.- Sustitutivos de comidas
2. Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad infantil
 - 1.- Juegos en equipo que favorecen el ejercicio físico
3. Intervención quirúrgica
 - 1.- Pautas alimentarias y dietéticas en la cirugía bariátrica
4. Tratamiento farmacológico en la obesidad infantil
5. Tratamiento de la diabetes mellitus tipo dos en la infancia
6. Actuaciones no farmacológicas para disminuir la tensión arterial
7. Educación alimentaria terapéutica
 - 1.- Contenidos de programas de educación alimentaria terapéutica

UNIDAD DIDÁCTICA 12. DIETA SALUDABLE

1. Concepto de dieta y su clasificación
2. Dieta equilibrada
 - 1.- Recomendaciones diarias para la ingesta de nutrientes
 - 2.- Requisitos para lograr una dieta equilibrada
 - 3.- Dieta mediterránea
3. Mitos de la nutrición y las dietas
4. La dieta en el niño con obesidad. Pirámide nutricional infantil
 - 1.- Ritmos alimentarios durante el día
 - 2.- Plan semanal de comidas
 - 3.- Ejemplo menú escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

- 1.Prevenición
 - 1.- Niveles de prevención
- 2.Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
- 3.Agentes educativos y sociales influyentes en los hábitos alimenticios
 - 1.- La escuela
 - 2.- La familia
 - 3.- El entorno social
- 4.Los estilos de vida
- 5.Aspectos que pueden ayudar a reforzar hábitos adecuados o a eliminar los
- 6.Equilibrio alimentario
 - 1.- Consecuencias de no mantener un equilibrio alimentario: obesidad infantil
- 7.Medidas para el fomento de la alimentación saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 14. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

- 1.Definiciones
- 2.Intolerancia a los alimentos
 - 1.- Tipos de intolerancia a los alimentos
 - 2.- Intolerancia al gluten
 - 3.- Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaría
- 3.Alergias alimentarias
 - 1.- Datos generales
 - 2.- Síntomas
 - 3.- Diagnóstico de la alergia a los alimentos
 - 4.- Situaciones de riesgo
 - 5.- Tratamiento de alergia a los alimentos
 - 6.- Alimentos alergénicos
- 4.Anafilaxia y shock anafiláctico
 - 1.- Manejo de la anafilaxia

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 engancho
- 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
- 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