



Máster en Dietética y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

+ Información Gratis

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

Máster en Dietética y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

duración total: 1.500 horas horas teleformación: 450 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

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

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, 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 la 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 tratamientos culinario de los alimentos.
- Aprende rla 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 qué 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.

salidas laborales

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

fax: 958 050 245

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).



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 'Aspectos Dietéticos y Nutricionales en las Distintas Etapas de la Vida'

información y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

- 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

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.

información y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

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. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

- 1. Concepto de bromatología
- 2. Concepto de alimentación
- 3. Concepto de nutrición
- 4. Concepto de alimento
- 5. Concepto de nutriente
- 6. Concepto de dietética
- 7. Concepto de dieta
- 8. Concepto de ración
- 9. Concepto de dietista-nutricionista
- 10.Concepto de salud
- 11. Concepto de enfermedad

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

- 1. Clasificación de los alimentos
- 2. Clasificación de nutrientes
- 3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

- 1. Conceptos básicos
- 2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
- 3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

- 1. Transformaciones energéticas celulares
- 2. Unidades de medida de la energía
- 3. Necesidades energéticas del adulto sano
- 4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

- 1.Definición y generalidades
- 2.Clasificación
- 3.Funciones
- 4. Metabolismo de los hidratos de carbono
- 5.La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

- 1. Definición y generalidades
- 2.Funciones
- 3.Distribución
- 4. Clasificación
- 5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

- 1. Definición y generalidades
- 2. Aminoácidos
- 3.Proteínas
- 4. Metabolismo de las proteínas

+ Información Gratis

- 5. Necesidades de proteínas
- 6. Valor proteico de los alimentos
- 7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

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

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

- 1.Introducción y características del agua
- 2.El agua en el cuerpo humano
- 3.Recomendaciones sobre el consumo de agua
- 4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
- 5. Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

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

- 1. Valor nutritivo de los alimentos
- 2. Clasificación de los alimentos
- 3. Alimentos de origen animal

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

- 1. Alimentos de origen vegetal
- 2.Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Introducción
- 2. Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

- 1. Operaciones a temperatura ambiente
- 2. Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1. Conservación de los alimentos
- 2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
- 3.Métodos físicos
- 4. Métodos químicos
- 5. Tecnologías emergentes
- 6. Consejos en la adquisición de alimentos
- 7. Consumo responsable
- 8.Los hábitos alimenticios: origen y cambio

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

- 1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
- 2.Ingestas recomendadas
- 3. Etiquetado de los alimentos

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

+ Información Gratis

Máster en Dietética y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

- 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. OBESIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

- 1.Alimentación
 - 1.- Clasificación de los alimentos
- 2. Valor energético de los alimentos
- 3. Nutrición
 - 1.- Clasificación de los nutrientes
 - 2.- Pirámide nutricional
- 4. Suplementos alimentarios
- 5. Vitaminas y sales minerales
- 6. Complementos dietéticos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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. Productos dietéticos
- 4. Mitos de la nutrición y las dietas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN A LO LARGO DEL CICLO VITAL

- 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 Vida Saludable
- 4. Alimentación en la edad adulta
 - 1.- Alimentación en la menopausia
- 5. Alimentación en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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

+ Información Gratis

- 2.- Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
- 4. Tipos de sobrepeso y obesidad

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

- 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
- 7.La enfermedad cardiovascular
- 8. Neoplasias
 - 1.- Neoplasia de mama
 - 2.- Neoplasia de endometrio
 - 3.- Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VALORACIÓN DE PACIENTES CON OBESIDAD

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y DE LA OBESIDAD

- 1.Prevención
 - 1.- Niveles de prevención
- 2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
- 3. Educación alimentaria
- 4. Actividad y ejercicio físico en la prevención de la obesidad
- 5. Estilo de vida saludable
 - 1.- Estrategia NAOS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. 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 10. OBESIDAD INFANTIL

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

PARTE 4. 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
- 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

PARTE 5. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA

ALIMENTARIA

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. FISIOLOGÍA 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