INESEM

BUSINESS SCHOOL

Curso en Trastornos de la Conducta Alimentaria

+ Información Gratis

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

Curso en Trastornos de la Conducta Alimentaria

duración total: 200 horas ***horas teleformación:*** 100 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Este curso en Trastornos de la Conducta Alimentaria le ofrece una formación especializada en la materia. Hoy en día, la inquietud por todo lo que hace referencia a la dietética y la nutrición humana es ya muy elevada y viene justificada por una serie de factores, entre los cuales destacamos una mayor exigencia de calidad de vida en la sociedad occidental contemporánea que se traduce en la búsqueda de una mejor alimentación, más sana y equilibrada. La dieta adecuada para gozar de buena salud, es fruto de la aplicación de conocimientos básicos que demuestran los vínculos existentes entre la ingesta de ciertos alimentos con algunas patologías, como enfermedades cardiovasculares, arterioesclerosis, obesidad, diabetes…etc. Este curso en Trastornos de la Conducta Alimentaria dotará a los alumnos de los conocimientos necesarios en dietética y nutrición, así como si correcta aplicación al ámbito de los trastornos alimentarios (obesidad, bulimia, vigorexia, desnutrición) con el objetivo de prevenir e intervenir en la fase inicial de los mismos.

a quién va dirigido

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

objetivos

- Ofrecer los conceptos básicos en el ámbito de la dietética y la nutrición, aplicados a los trastornos de la conducta alimentaria: anorexia, obesidad, bulimia, etc.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas de la persona con el objetivo de prevenir o remediar trastornos de la conducta alimentaria.
- Ofrecer una visión de las necesidades nutricionales de la persona en estados patológicos.
- 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.

para qué te prepara

El presente curso en Trastornos de la Conducta Alimentaria dotará al alumno de las competencias necesarias para conocer los distintos trastornos de la conducta alimentaria y poder elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben las personas que sufren algún tipo de trastornos alimentario, en fases iniciales, que no lleguen a tener patologías asociadas. El curso ofrece los conocimientos necesarios para aquellas personas que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición aplicada a este campo con el fin de perfeccionar su dedicación profesional.

salidas laborales

Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas, etc.

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).

INESEM Instituto Europeo de Estudios Empresariales

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

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 direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

Sello

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 'Trastornos de la Conducta Alimentaria'

- Manual teórico 'Necesidades Nutricionales y Estudio de los Nutrientes'

profesorado y servicio de tutorías

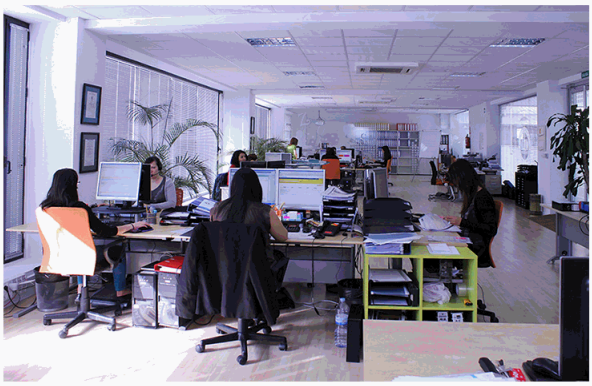
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “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



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

+ Información Gratis

programa formativo

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
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. 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

+ Información Gratis

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

+ Información Gratis