

CURSO SUPERIOR EN ANOREXIA Y BULIMIA: TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA - MODALIDAD ONLINE



450,00 € - 550,00 €

Este Curso Superior en Anorexia y Bulimia: 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 Anorexia y Bulimia: 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.

Categorías: [Cursos online](#), [Dietética y Nutrición](#), [Psicología y Psiquiatría](#), [Sanidad dietética y nutrición](#) |

INFORMACIÓN

Duración	400 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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.

MÓDULO 3. 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. FISIOLÓGIA 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.