

TÉCNICO PROFESIONAL EN NUTRICIÓN INFANTIL



350,00 € - 425,00 €

Este curso en Nutrición Infantil le ofrece una formación superior dirigida a proporcionar un acercamiento a las bases de la dietética y la nutrición aplicada a la etapa de la infancia, para conocer las necesidades nutricionales de los niños y poder elaborar un plan dietético que garantice una alimentación equilibrada.

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

INFORMACIÓN

Duración	300 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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. 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
6. 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
4. MÓDULO 3. 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

