Formainfancia
EUROPEAN SCHOOL

MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN NUTRICIÓN INFANTIL

LFI011

QAEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

ESPAÑA
NOTARIO

DESTINATARIOS

Esta maestría internacional está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores del sector INFANTIL interesados en adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para el trabajo en NUTRICIÓN INFANTIL.

MODALIDAD

La modalidad de la Maestría es **ONLINE** y **TUTORIZADA**

- Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso en menos de 24 horas laborables.
- Nuestro equipo de profesores y tutores contactará con el alumno en un máximo de 48 horas tras la matrícula para guiar al alumno, acompañarlo en el inicio y a lo largo del curso, y responder a cualquier duda o pregunta que pueda surgir.

DURACIÓN

La duración del curso es de 300 horas.

IMPORTE

MONTO ORIGINAL: ~~2976$~~

MONTO ACTUAL: 744$

*Importe expresado en Dólares Americanos

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica la "MAESTRÍA INTERNACIONAL EN NUTRICIÓN INFANTIL", de FORMAINFANCIA EUROPEAN SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la AEC, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

La Titulación puede disponer de la APOSTILLA DE LA HAYA (Certificación Oficial que da validez a la Titulación ante el Ministerio de Educación de más de 200 países de todo el mundo)

CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN

1. Bromatología
2. Alimentación y nutrición
    - Alimentación, alimentos y raciones
    - Nutrición y nutrientes
    - ¿Cuál es la relación entre la alimentación y la nutrición?
3. Dietética, dieta y dietista-nutricionista
4. Salud y enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de los nutrientes
    - Macronutrientes
        - Hidratos de carbono o glúcidos
        - Lípidos
        - Proteínas
        - Agua
    - Micronutrientes
        - Vitaminas
        - Minerales
3. Grupos de alimentos
    - Pirámide de la alimentación saludable
    - Rueda de los alimentos
    - Plato para Comer Saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APARATO DIGESTIVO

1. Definición y generalidades
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
    - Recomendaciones de hidratos de carbono
    - Recomendaciones de proteínas
    - Recomendaciones de lípidos
    - Recomendaciones de vitaminas y minerales
3. Trastornos alimentarios comunes
4. Modelo de dieta
5. Cuidado preconcepcional
6. Control prenatal

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN DE LA MADRE LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
    - Recomendaciones de hidratos de carbono, lípidos y proteínas

- Recomendaciones de vitaminas y minerales

3. Modelo de dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
    - Recomendaciones de hidratos de carbono, lípidos y proteínas
    - Recomendaciones de vitaminas y minerales
3. Calostro
4. Características de la lactancia
    - Lactancia materna
        - Dificultades de la lactancia
        - Extracción de la leche
        - Conservación de la leche
        - Lactancia materna a demanda
    - Lactancia artificial
        - Biberón
    - Duración y frecuencia de las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Evolución de la alimentación
2. Consejos para la alimentación del bebé
3. Introducción de los alimentos
    - Alimentación complementaria o *Beikost*
    - *Baby-led weaning*
        - Beneficios e inconvenientes del BLW
4. Desarrollo psicomotor

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INFANCIA

1. Requerimientos nutricionales
    - Energía
        - Evaluación del crecimiento del niño
    - Hidratos de carbono
    - Proteínas
    - Grasas
    - Vitaminas y minerales
    - Hidratación
2. Evolución en la etapa preescolar
3. Evolución en la etapa escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. Conceptos y definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
    - Gluten
        - Diagnóstico
        - Tratamiento
        - Dieta sin gluten
        - Etiquetado
        - Consejos prácticos para cocinar en casa sin gluten
    - Lactosa

        - Diagnóstico
        - Tratamiento
        - Dieta sin lactosa
        - Etiquetado
3. Alergias alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. HÁBITOS

1. Rutinas alimentarias
    - Modelo de dieta
    - Menú semanal
    - Conductas
2. Consideraciones higiénicas
    - Lavado de manos
    - Cepillado de dientes
3. Prácticas complementarias
    - Horas de sueño
    - Tiempo libre
    - Deporte
        - Actividades recomendadas

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA