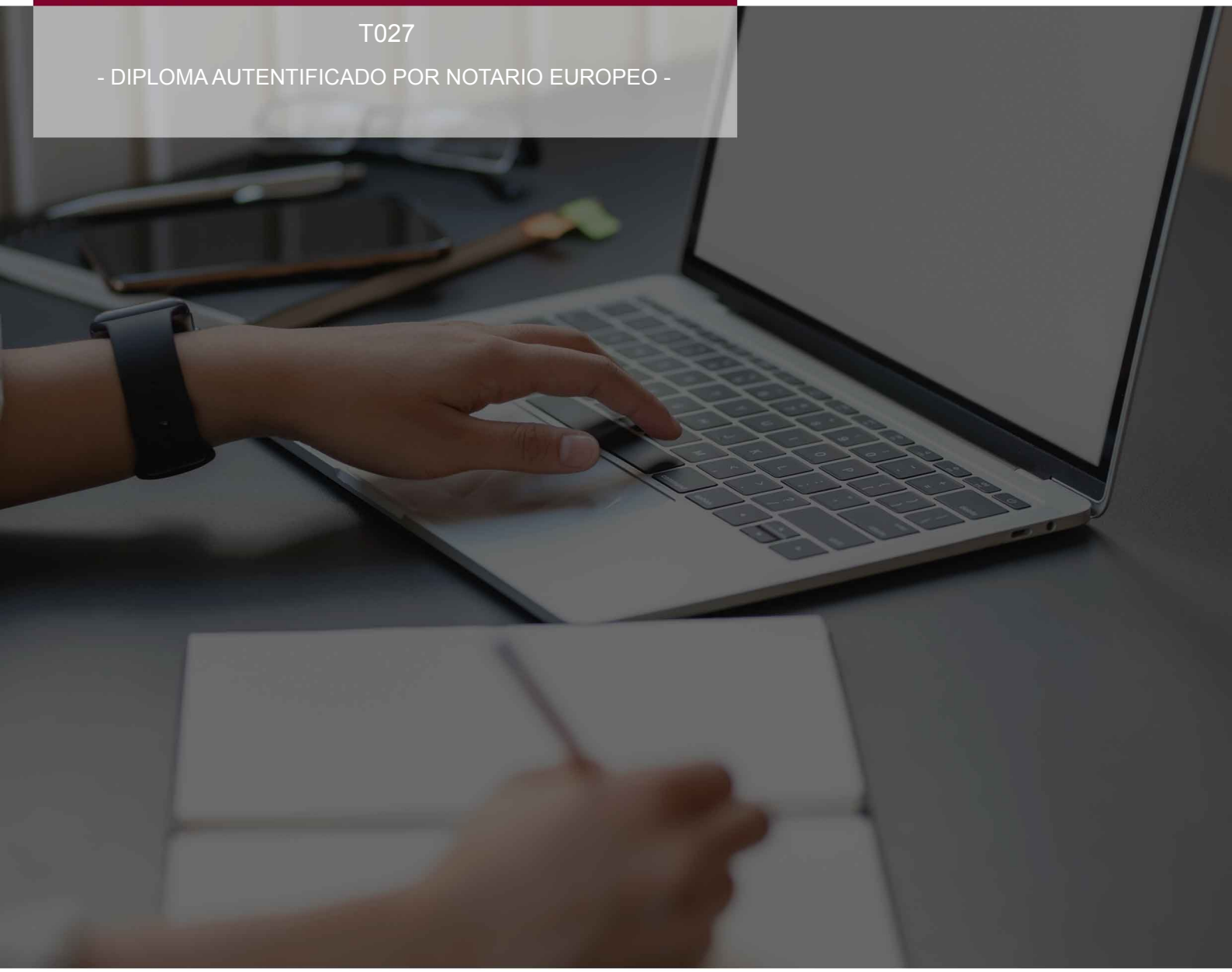
CURSO

TÉCNICO EXPERTO EN NUTRICIÓN INFANTIL

T027

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos directivos y técnicos necesarios para el la gestión de dietética y nutrición infantil.

A través del conjunto de materiales didácticos disponibles, el alumno podrá ampliar sus conocimientos respecto la alimentación y nutrición, la clasificación de los nutrientes, el aparato digestivo y su anatomía y fisiología, la nutrición durante el embarazo y de la madre lactante, la lactancia e introducción de los alimentos, así como las intolerancias y alergias alimentarias e incluso las rutinas alimentarias y las prácticas complementarias que deben tenerse en cuenta, entre otros.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H

MODALIDAD
A DISTANCIA / ONLINE
*Ambas modalidades incluyen módulos con clases en directo

CURSO INICIAL
ONLINE

TUTORIAS
PERSONALIZADAS

IDIOMA
CASTELLANO

DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~1520€~~
VALOR ACTUAL: 380€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "**TÉCNICO EXPERTO EN NUTRICIÓN INFANTIL**", de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas 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.

**El contenido del curso se encuentra orientado hacia la adquisición de formación teórica complementaria. Este curso no conduce a la obtención de una titulación oficial.*

REDES SOCIALES

www.facebook.com/esnecaschool

linkedin.com/school/esneca-business-school

@esneca.business.school

www.esneca.com

www.twitter.com/ESNECA

www.esneca.com/blog

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