ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

# Máster en Obesidad y Trastornos de la Conducta Alimentaria. Nutrición Terapéutica + Titulación Universitaria





Elige aprender en la escuela
**líder en formación online**

# ÍNDICE


1 | Somos **ESIBE**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas** y acreditaciones

4 | By **EDUCA EDTECH Group**

5 | **Metodología LXP**

6 | **Razones** por las que elegir ESIBE

7 | Financiación y **Becas**

8 | Métodos de **pago**

9 | **Programa** Formativo

10 | **Temario**

11 | Contacto


ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

## SOMOS ESIBE

**ESIBE** es una **institución Iberoamericana de formación en línea** que tiene como finalidad potenciar el futuro empresarial de los profesionales de Europa y América a través de masters profesionales, universitarios y titulaciones oficiales. La especialización que se alcanza con nuestra nueva **oferta formativa** se sustenta en una metodología en línea innovadora y unos contenidos de gran calidad.

Ofrecemos a nuestro alumnado una **formación de calidad sin barreras físicas,** flexible y adaptada a sus necesidades con el finde garantizar su satisfacción y que logre sus metas de aprendizaje más ambiciosas. Nuestro modelo pedagógico se ha llevado a miles de alumnos en toda Europa, enriqueciendo este recorrido de la mano de **universidades de prestigio,** con quienes se han alcanzado alianzas.




ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO



Conectamos continentes,

**Impulsamos conocimiento**



## QS, sello de excelencia académica

ESIBE: 5 estrellas en educación online

# RANKINGS DE ESIBE

**ESIBE** ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias a sus programas de Master profesionales y titulaciones oficiales.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean indicadores como la excelencia académica, la calidad de la institución, el perfil de los profesionales.

Financial Magazine
Economía, Educación & Centros de Formación

Ranking Educativo
Innovatec



# ALIANZAS Y ACREDITACIONES













































## BY EDUCA EDTECH

ESIBE es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group,** que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online.** Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.

EDUCA EDTECH Group

ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

inesem business school

INEAF BUSINESS SCHOOL

red educa.net

inesalud

EDU SPORT

oposiciones docentes

educaopen

Educa.Pro

EDUCA business school

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

INNOVA SCHOOL OF MANAGEMENT

Educa UNIVERSITY

ceupe European Business School

Structuralia Engineering eLearning

UDAVINCI

# METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



**1. Flexibilidad**

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



**2. Accesibilidad**

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



**3. Personalización**

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



**4. Acompañamiento / Seguimiento docente**

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



**5. Innovación**

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



**6. Excelencia educativa**

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
**PROPIOS**
**UNIVERSITARIOS**
**OFICIALES**

# RAZONES POR LAS QUE ELEGIR ESIBE

## 1. Formación Online Especializada

Nuestros alumnos aceden a un modelo pedagógico innovador de **más de 20 años de experiencia educativa** con Calidad Europea.



## 2. Metodología de Educación Flexible



### 100% ONLINE

Con nuestra metodología estudiaran **100**% **online**



### PLATAFORMA EDUCATIVA

Nuestros alumnos tendran **acceso los 365 días del año** a la plataforma educativa.



## 3. Campus Virtual de Última Tecnología

Contamos con una plataforma avanzada con **material adaptado a la realidad empresarial**, que fomenta la participación, interacción y comunicación on alumnos de distintos países.

## 4. Docentes de Primer Nivel

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todoss en activo y con amplia experiencia profesional.



ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO



## 5. Tutoría Permanente

Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

## 6. Bolsa de Empleo y Prácticas

Nuestros alumnos tienen acceso a **ofertas de empleo y prácticas**, así como el **acompañamiento durante su proceso de incorporación al mercado laboral** en nuestro ámbito nacional.

## 7. Comunidad Alumni

Nuestros alumnos tienen acceso automático a servicicos completementarios gracias a una **Networking formada con alumnos en los cincos continentes**.



## 8. Programa de Orientación Laboral

Los alumnos cuentan con **asesoramiento personalizado** para mejorar sus skills y afrontar con excelencia sus procesos de selección y promoción profesional.



## 9. Becas y Financiación

Nuestra Escuela ofrece **Becas para profesionales latinoamericanos y finaciación sin intereses y a la medida**, de modo que el factor económico no sea un impedimento para que los profesionales tengan acceso a una formación internacional de alto nivel.

## FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

**25%** Beca **ALUMNI**

**20%** Beca **DESEMPLEO**

**15%** Beca **EMPRENDE**

**15%** Beca **RECOMIENDA**

**15%** Beca **GRUPO**

**20%** Beca **FAMILIA NUMEROSA**

**20%** Beca **DIVERSIDAD FUNCIONAL**

**20%** Beca **PARA PROFESIONALES, SANITARIOS, COLEGIADOS/AS**



# MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:

educapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.

mastercard maestro VISA PayPal

bizum amazon pay Pay Pay

Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:

OXXO mercado pago DISCOVER efecty Diners Club INTERNATIONAL CMR Falabella

y muchos más...

CONFIANZA ONLINE

Protección al Comprador

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

# Máster en Obesidad y Trastornos de la Conducta Alimentaria. Nutrición Terapéutica + Titulación Universitaria

**DURACIÓN**
750 horas

**MODALIDAD**
**ONLINE**

**ACOMPAÑAMIENTO**
**PERSONALIZADO**

**CREDITOS**
6 ECTS

## Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Obesidad y Trastornos de la Conducta Alimentaria. Nutrición Terapéutica con 600 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Titulación Universitaria en Obesidad con 6 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.




## Descripción

La obesidad se trata de una enfermedad crónica caracterizada por un exceso de grasa que a su vez se traduce en un incremento de peso, que sobrepasa en un 15% el peso teórico motivado por el aumento de las reservas adiposas. Dado que actualmente la obesidad se trata del trastorno de la conducta alimentario más frecuente en las sociedades desarrolladas, y que los casos son cada vez más frecuentes, se hace necesaria la intervención de personal cualificado que la combata con los conocimientos adecuados. Por medio del presente master en obesidad y trastornos de la conducta alimentaria el alumnado desarrollará una formación completa en el tratamiento de este tipo de trastornos así como sobre sus repercusiones en el medio social, capacitándose para atender a los aspectos psicológicos deribados de esta, ofreciendo asesoramiento nutricional para mejorar su situación.

## Objetivos

Los objetivos que persigue este Máster en Obesidad y Trastornos de la Conducta Alimentaria son: - Proporcionar al alumno, conocimientos necesarios y actualizados sobre nutrición y alimentación, así como herramientas de trabajo útiles, que permitan conocer los requerimientos nutricionales y recomendaciones en distintas situaciones fisiopatológicas que generan la obesidad, de forma que puedan aplicarse en el ámbito laboral. - Dotar al alumno de los conocimientos que les permitan un correcto abordaje del paciente obeso. - Actualizar los conocimientos que estén relacionados con la clínica de los pacientes obesos para contribuir a mejorar la identificación, manejo y disminución de las complicaciones en estos pacientes. - Conocer los trastornos alimentarios o psicopatología alimentaria. - Aprender la fisiología y neurobiología de la regulación de la conducta alimentaria. - Poder relacionar los trastornos mentales y alimentación perturbada. - Aprender el concepto de obesidad, los aspectos psicosociales y su tratamiento. - Aprender el concepto de anorexia nerviosa, los aspectos clínicos y su

diagnóstico y su tratamiento. - Aprender el concepto de bulimia nerviosa, los aspectos clínicos y su diagnóstico y su tratamiento. - Identificar otros trastornos de la conducta alimentaria. - Realizar una evaluación clínica y criterios diagnósticos de los trastornos de la conducta alimentaria. - Llevar a cabo el tratamiento interdisciplinario en cada uno de los trastornos de la conducta alimentaria - Aprender los conceptos generales sobre la dietética y nutrición. - Aprender la clasificación de alimentos y nutrientes. - Conocer el aparato digestivo. - Identificar las necesidades nutricionales y energéticas. - Aprender las funciones y características de los hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales. - Conocer la importancia del agua en el cuerpo humano. - Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos, etc. - Ofrecer unos principios prioritarios para establecer las bases de una nutrición equilibrada en las distintas etapas de la vida y periodos fisiológicos, como medida preventiva de las enfermedades asociadas la los problemas de una mala nutrición. - Clasificar los alimentos y nutrientes de forma adecuada. - Describir el proceso de la digestión. - Estimar las necesidades nutricionales individuales. - Determinar el concepto de coaching y sus utilidades. - Prevenir los posibles riesgos relacionados con el proceso de coaching. - Planificar un proceso de coaching.

## Para qué te prepara

El Máster Online está dirigido a profesionales, estudiantes y titulados del ámbito sanitario y otros afines, y más concretamente al ámbito de la nutrición, que quiera ampliar o adquirir conocimientos sobre nutrición y obesidad. Además, esta igualmente orientado a todas aquellas personas no profesionales de este sector que tengan interés personal en formarse en esta temática, o que pueda resultarle de utilidad como complemento de su carrera profesional.

## A quién va dirigido

Esta acción formativa te prepara para adquirir un conocimiento amplio e íntegro referente al campo de la nutrición y las causas, antecedentes, diagnóstico y consecuencias clínicas, sanitarias y sociales de la obesidad, mediante una información actualizada y completa.

## Salidas laborales

Los conocimientos adquiridos dentro de este programa educativo son aplicables, a nivel laboral, en el sector nutricional y sanitario. Asimismo, en el sector de la docencia, donde puedes desarrollar tu perfil profesional en programas de enseñanza a personal sanitario y a personal de servicios de restauración. También, en centros de información al consumidor, en asociaciones de enfermos crónicos, en centros cívicos y centros deportivos. Igualmente, esta formación te permite tener cargos de responsabilidad en empresas de restauración colectiva como colegios, catering, hoteles, hospitales y geriátricos, así como desempeñar funciones comerciales en empresas alimentarías o farmacéuticas.

# TEMARIO

PARTE 1. OBESIDAD Y SOBREPESO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

1. Alimentación
    1. - Clasificación de los alimentos
2. Valor energético de los alimentos
3. Nutrición
    1. - Clasificación de los nutrientes
    2. - Pirámide nutricional
4. Suplementos alimentarios
5. Vitaminas y sales minerales
6. Complementos dietéticos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETA SALUDABLE

1. Concepto de dieta y su clasificación
2. Dieta equilibrada
    1. - Recomendaciones diarias para la ingesta de nutrientes
    2. - Requisitos para lograr una dieta equilibrada
    3. - Dieta mediterránea
3. Productos dietéticos
4. Mitos de la nutrición y las dietas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN A LO LARGO DEL CICLO VITAL

1. Alimentación del bebé
    1. - Lactancia natural y artificial
    2. - Necesidades nutricionales en el primer año de vida
2. Nutrición en la infancia
    1. - Niño Preescolar (1- 3 Años)
    2. - Niños de 4-6 Años
    3. - Niño Escolar de 7- 12 Años
    4. - Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
3. Nutrición en la Adolescencia
    1. - El Estirón Puberal
    2. - Adolescentes: Consejos para Vida Saludable
4. Alimentación en la edad adulta
    1. - Alimentación en la menopausia
5. Alimentación en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
    1. - Epidemiología

    2. - El tejido adiposo
2. Causas de sobrepeso y obesidad
3. Fisiopatología de la obesidad
    1. - Fisiología del apetito y de la saciedad
    2. - Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
4. Tipos de sobrepeso y obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RIESGOS Y PROBLEMAS DE SALUD ASOCIADOS AL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
2. Síndrome metabólico
    1. - Causas del síndrome metabólico
3. Diabetes mellitus tipo II
    1. - Clasificación de la diabetes
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
    1. - Causas y factores de riesgo para la apnea del sueño
6. La hipertensión arterial
    1. - Causas de la hipertensión arterial
7. La enfermedad cardiovascular
8. Neoplasias
    1. - Neoplasia de mama
    2. - Neoplasia de endometrio
    3. - Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VALORACIÓN DE PACIENTES CON OBESIDAD

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
    1. - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
3. Evaluación antropométrica
    1. - Instrumental utilizado para realizar medidas antropométricas
    2. - Medidas antropométricas
4. Evaluación bioquímica
    1. - Parámetros a valorar

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

1. Intervención dietética
    1. - Dietas hipocalóricas
    2. - Planificación de la dieta
2. Sustitutivos de comidas
    1. - Características nutricionales
    2. - Evidencia científica en la utilización de los sustitutivos de comidas para dietas
3. Intervención quirúrgica
    1. - Pautas alimentarias y dietéticas en la cirugía bariátrica
4. Educación alimentaria terapéutica
    1. - Contenidos de programas de educación alimentaria

5. Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y DE LA OBESIDAD

1. Prevención
    1. - Niveles de prevención
2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
3. Educación alimentaria
4. Actividad y ejercicio físico en la prevención de la obesidad
5. Estilo de vida saludable
    1. - Estrategia NAOS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

1. Psicología y obesidad
2. Problemas psicológicos en la obesidad
    1. - Imagen corporal distorsionada
    2. - Descontrol alimentario
    3. - Ansiedad
    4. - Depresión
3. Evaluación psicológica del paciente con obesidad
    1. - Evaluación psicológica
    2. - Evaluación familiar
4. Pautas de atención psicológica
    1. - Psicoterapia Individual
    2. - Terapia de grupos
    3. - Farmacoterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OBESIDAD INFANTIL

1. La obesidad infantil
    1. - Factores que aumentan la probabilidad de padecer obesidad
2. Nutrición infantil
    1. - Pirámide nutricional infantil
    2. - Ritmos alimentarios durante el día
3. Importancia de la nutrición en la edad infantil
    1. - El papel de la escuela en la alimentación
4. Plan semanal de comidas

PARTE 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
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

PARTE 3. 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

PARTE 4. ASPECTOS DIETETICOS 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

PARTE 5. COACH NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

1. Conceptos: Salud, enfermedad, alimentación y nutrición
2. Conceptos asociados
3. Clasificación de los alimentos
4. Clasificación de los nutrientes
5. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL

1. Conceptos básicos
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

1. La digestión
2. Trastornos digestivos

3. Reguladores de la digestión
4. Hiperpermeabilidad
5. Calorías

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES I

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Necesidades energéticas totales según la FAO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES II

1. Valor energético de los alimentos
2. Tablas de composición de los alimentos
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTO

1. Alimentos de origen animal
2. Alimentos de origen vegetal
3. Otros alimentos
4. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTRODUCCIÓN AL COACHING

1. Definición de coaching
2. Origen del coaching
3. Importancia del coaching. Beneficios del coaching
4. El coaching nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FUNDAMENTOS DEL COACHING

1. Conceptos y aspectos fundamentales
2. El papel del coach
3. La figura del coachee

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL PROCESO DEL COACHING

1. Proceso de coaching
2. Fases del proceso de coaching
3. Importancia de la sesión inicial de coaching
4. Técnicas del proceso de coaching
5. El proceso de cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DEL COACH NUTRICIONAL. LA NUTRICION DEPORTIVA

1. Necesidades nutricionales y energéticas en el deporte
2. Elaboración de dietas para los deportistas

3. Suplementos dietéticos
4. La importancia del coach nutricional en el deporte

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

By
EDUCA EDTECH
Group