

TÉCNICO



TÉCNICO EXPERTO EN NUTRICIÓN INFANTIL

MTXT027

- 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



TUTORÍAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
ESPAÑOL



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.*

CONTENIDO FORMATIVO

NUTRICIÓN INFANTIL

INTRODUCCIÓN

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

Resumen

Espacio didáctico

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

Resumen

Espacio didáctico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APARATO DIGESTIVO

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

Resumen

Espacio didáctico

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

Resumen

Espacio didáctico

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

Resumen

Espacio didáctico

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

Resumen

Espacio didáctico

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

Resumen

Espacio didáctico

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

Resumen

Espacio didáctico

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

Resumen

Espacio didáctico

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

Resumen

Espacio didáctico

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA