



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Técnico Superior en Nutrición Infantil

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Técnico Superior en Nutrición Infantil

Duración: 300 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

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.



A quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

Objetivos

Acercar a los conceptos fundamentales de la dietética y la nutrición, aplicados a la edad infantil. Presentar los aspectos nutricionales de las proteínas, lípidos, hidratos de carbono, minerales y vitaminas.

Presentar las necesidades nutricionales específicas de la persona en la etapa infantil: lactancia, primer año de vida, infancia y adolescencia

Concienciar de la importancia de una alimentación equilibrada en los primeros años de la vida.

Describir las posibles intolerancias a los alimentos que los niños pueden padecer.

Ofrecer los conocimientos necesarios para elaborar una dieta equilibrada en las distintas etapas de la infancia.

Para que te prepara

Disponer de las competencias necesarias para elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben los niños/as, así como ofrecer los conocimientos necesarios para aquellas personas que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición aplicada a la infancia con el fin de perfeccionar su dedicación profesional, al tiempo que garanticen un buen estado nutricional de los niños/as.

Salidas laborales

Centros Especializados de Nutrición, Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Hospitales, Guarderías y Comedores escolares.

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



Forma de subvención

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de ejercicios.

Así mismo podrá visualizar los contenidos del CDROM que se incluyen como material complementario de consulta al curso.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de ejercicios. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% del total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Técnico Superior en Nutrición Infantil vol. 1'
- Manual teórico 'Técnico Superior en Nutrición Infantil vol. 2'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Dietética y Nutrición'



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

Campus virtual online

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN.

TEMA 1. INTRODUCCIÓN.

Conceptos.

TEMA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Clasificación de los alimentos.

Clasificación de los nutrientes.

Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional.

TEMA 3. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL.

Conceptos básicos.

Fisiología y anatomía del aparato digestivo.

TEMA 4. LA DIGESTIÓN.

Introducción.

Hiperpermeabilidad.

TEMA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES I.

Transformaciones energéticas celulares.

Unidades de medida de la energía.

Necesidades energéticas del adulto sano.

Necesidades energéticas totales según la FAO.

TEMA 6. NECESIDADES NUTRICIONALES II.

Valor energético de los alimentos.

Tablas de composición de los alimentos.

Ley de isodinamia y ley de los mínimos.

TEMA 7. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS.

Clasificación de los alimentos.

Alimentos de origen animal.

Alimentos de origen vegetal.

Otros alimentos.

Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional.

MÓDULO 2. ASPECTOS NUTRICIONALES. MACRONUTRIENTES Y MICRONUTRIENTES.

TEMA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS.

Definición.

Digestión, absorción y metabolismo.

Química de las proteínas: constitución, clasificación y propiedades.

Raciones dietéticas recomendadas.

Aminoácidos esenciales.

Suplementación y complementación proteica.

Principal fuente de proteínas.

Deficiencia de proteínas.

Exceso de proteínas.

Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo de las proteínas.

TEMA 9. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS.

Definición y composición.

Distribución.

Funciones.

Clasificación.

TEMA 10. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO.

Generalidades.

Funciones.

Clasificación

TEMA 11. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES.

Introducción.

Clasificación.

Funciones generales de los minerales.

TEMA 12. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS.

Introducción.

Funciones.

Clasificación.

Necesidades reales y completos vitamínicos.

TEMA 13. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA.

Introducción.

El agua en el cuerpo humano.

Distribución de agua en el cuerpo humano.

El agua y soluciones acuosas.

Recomendaciones sobre el consumo de agua.

Balance hídrico.

Trastornos relacionados con el consumo de agua.

Contenido de agua en los alimentos.

MÓDULO 3. ALIMENTACIÓN INFANTIL.

TEMA 14. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO.

Cambios fisiológicos durante el embarazo.

Necesidades nutricionales en el embarazo.

Pautas para alimentarse bien.

Problemas asociados al bajo peso de la embarazada.

Problemas asociados a la obesidad de la embarazada.

Patologías gestacionales relacionadas con la dieta.

Otras consideraciones alimentarias.

Productos o alimentos que deben evitarse durante el embarazo.

TEMA 15. ¿CÓMO DEBO ALIMENTARME DESPUÉS DEL PARTO?

Recomendaciones para después del parto.

Alimentación durante la lactancia.

Alimentos necesarios.

TEMA 16. LACTANCIA MATERNA.

El puerperio.

Necesidades nutricionales en la lactancia.

La lactancia.

Tipos de lactancia.

Dificultades con la lactancia.

Posición para la lactancia.

Duración y frecuencia en las tomas.

Lactancia materna a demanda.

Relactancia.

Medicamentos.

TEMA 17. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA.

Evolución de la alimentación.

Consejos para la alimentación del bebé.

Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé.

Comparación de la leche materna con la leche vaca.

Biberón.
El calostro.
Horario.

TEMA 18. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS.

La energía.
Proteínas.
Hidratos de carbono.
Las grasas.
Vitaminas.
Minerales.

TEMA 19. NUTRICIÓN HUMANA EN LA INFANCIA.

Alimentación tras el primer año de vida.
Importancia de una buena nutrición en la edad infantil.
Alimentación en la infancia.
Ritmos alimentarios durante el día.
Plan semanal de comidas.
Alimentos desaconsejados.
Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación.
Consejos para evitar problemas durante la comida.
Alergias alimentarias.
Alimentación e higiene bucodental.

TEMA 20. LA HIGIENA BUCAL.

El cuidado de los dientes.
Cómo lavarse los dientes.
Enfermedades que afectan a los dientes.

TEMA 21. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS.

Definiciones.
Intolerancia a los alimentos.
Alergias alimentarias.