



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Técnico Superior en Trastornos de la Conducta Alimentaria

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Técnico Superior en Trastornos de la Conducta Alimentaria

Duración: 300 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

Formación superior dirigida a profesionales que deseen tener un conocimiento especializado en dietética y nutrición aplicado al ámbito de los trastornos alimentarios (obesidad, bulimia, vigorexia, desnutrición) para prevenir e intervenir en la fase inicial de los mismos.



A quién va dirigido

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

Objetivos

Ofrecer un acercamiento a los conceptos principales de la dietética y la nutrición, aplicados a los trastornos de la conducta alimentaria: anorexia, obesidad, bulimia, etc.

Presentar los aspectos nutricionales de las proteínas, lípidos, hidratos de carbono, minerales y vitaminas.

Conocer las necesidades nutricionales específicas de la persona con el objetivo de prevenir o remediar trastornos de la conducta alimentaria.

Ofrecer una visión de las necesidades nutricionales de la persona en estados patológicos.

Proporcionar los conocimientos necesarios para elaborar un plan alimentario adecuado para las personas que padecen trastornos iniciales de la conducta alimentaria que no llevan patologías asociadas.

Para que te prepara

Desde una visión de los conceptos básicos de la dietética y nutrición, disponer de las competencias necesarias para conocer los distintos trastornos de la conducta alimentaria y poder elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben las personas que sufren algún tipo de trastornos alimentario, en fases iniciales, que no lleguen a tener patologías asociadas. El curso ofrece los conocimientos necesarios para aquellas personas que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición aplicada a este campo con el fin de perfeccionar su dedicación profesional.

Salidas laborales

Centros Especializados de Dietética y Nutrición. Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas.

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 Trastornos de la Conducta Alimentaria vol. 1'
- Cuaderno de ejercicios
- Manual teórico 'Técnico Superior en Trastornos de la Conducta Alimentaria vol. 2'
- 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.

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 complementos 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. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA.

TEMA 14. TRASTORNOS ALIMENTARIOS O PSICOPATOLOGÍA ALIMENTARIA.

Historia de los trastornos de la conducta alimentaria.

Clasificación actual de los trastornos de la conducta alimentaria.

Contexto sociocultural de los trastornos de la conducta alimentaria.

TEMA 15. LA OBESIDAD.

Concepto y clasificación de la obesidad.

Epidemiología.

Obesidad en diferentes momentos de la vida.

Obesidad y complicaciones asociadas.

Normas alimentarias en la obesidad.

TEMA 16. ANOREXIA.

Concepto y clasificación de la anorexia.

Manifestaciones clínicas.

Criterios de diagnóstico.

Tratamiento, evolución y pronóstico.

TEMA 17. LA BULIMIA.

Concepto y clasificación.

Causas, incidencia y factores de riesgo.

Manifestaciones clínicas.

Criterios diagnósticos.

Evolución y pronóstico.

Diferencias entre anorexia y bulimia.

TEMA 18. OTROS TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA.

Vigorexia.

Ortorexia.

Trastorno por atracón.

Desnutrición.

TEMA 19. EVALUACIÓN CLÍNICA Y CRITERIOS DIAGNÓSTICOS DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA. DIAGNÓSTICO DIFERENCIAL.

El proceso de evaluación.

Criterios diagnósticos.

Diagnóstico diferencial.

TEMA 20. FISIOLOGÍA Y NEUROBIOLOGÍA DE LA REGULACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA.

Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones.

Alteraciones neurobiológicas.

TEMA 21. TRATAMIENTO INTERDISCIPLINARIO DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA.

Niveles de tratamiento.

Psicoterapia y psicofarmacología.

Abordaje clínico y nutricional.

Otros abordajes.