



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Maestría Internacional en Nutrición Infantil



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Maestría Internacional en Nutrición Infantil



DURACIÓN:

1.500 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

1.495 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Nutrición Infantil con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación 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 (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD
SOCIAL
CORPORATIVA



El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Maestría Formativa de Nutrición Infantil de 425 horas de formación de postgrado, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX. Este Título es expedido por EDUCA BUSINESS SCHOOL en Granada, a 11 de Noviembre de 2019. El presente Título es expedido por EDUCA BUSINESS SCHOOL en Granada, a 11 de Noviembre de 2019. El presente Título es expedido por EDUCA BUSINESS SCHOOL en Granada, a 11 de Noviembre de 2019.

Descripción

Esta Maestría en Dietética y Nutrición Infantil trata sobre la Educación para la Salud, que es un elemento fundamental en el conjunto de temas transversales que se han de reflejar en las diversas áreas del currículum escolar. No cabe duda de que unas buenas pautas de alimentación son esenciales para mantener la salud, especialmente la de los más pequeños que se encuentran en pleno proceso de crecimiento y desarrollo y Esta Maestría en Dietética y Nutrición Infantil ofrece esa formación.

Objetivos



Maestría Internacional en Nutrición Infantil [Ver Curso](#)

- 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 a los problemas de una mala nutrición. - Conocer los valores nutricionales de los diferentes alimentos, ya sean de origen animal como vegetal. - Aprender la correcta manipulación de los alimentos. - Conocer el tratamiento culinario de los alimentos. - Aprender la conservación de los alimentos y las tecnologías emergentes en este ámbito. - Conocer las ingestas recomendadas y el etiquetado de los alimentos. - Concienciar acerca del carácter preventivo que una nutrición óptima tiene sobre la salud. - Conocer razonadamente las necesidades energéticas y nutritivas del organismo. - Estudiar los aspectos nutricionales, fuentes e ingestas recomendadas de los distintos nutrientes. - 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

A quién va dirigido

Esta Maestría en Dietética y Nutrición Infantil está dirigida a cualquier persona que quiera especializarse en dicha materia.

Para qué te prepara

Esta Maestría en Dietética y Nutrición Infantil te prepara para adquirir un conocimiento amplio e integro referente al campo de la nutrición y asociado a éste las causas, antecedentes, diagnóstico, farmacología y consecuencias clínicas, sanitarias y sociales de la nutrición infantil.

Salidas Laborales

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

Formas de Pago

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



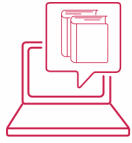
Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

MÓDULO 1. 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

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1. Alimentos de origen vegetal
2. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Operaciones a temperatura ambiente
2. Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conservación de los alimentos
2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3. Métodos físicos
4. Métodos químicos
5. Tecnologías emergentes
6. Consejos en la adquisición de alimentos
7. Consumo responsable
8. Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
2. Ingestas recomendadas
3. Etiquetado de los alimentos

PARTE 2. ASPECTOS DIETÉTICOS 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 3. OBESIDAD

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.Prevenición
 - 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 4. NUTRICIÓN INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Cambios fisiológicos durante el embarazo
2. Necesidades nutricionales en el embarazo
3. Pautas para una alimentación saludable
4. Hidratación en el embarazo
5. Problemas asociados al bajo peso de la embarazada
6. Problemas asociados a la obesidad de la embarazada
7. Patologías gestacionales relacionadas con la dieta
8. Otras consideraciones alimentarias
9. Productos o alimentos que deben evitarse durante el embarazo
10. Seguridad alimentaria en el embarazo
11. Dieta vegetariana en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ¿CÓMO DEBO ALIMENTARME DESPUÉS DEL PARTO?

1. Recomendaciones para después del parto
2. Alimentación durante la lactancia
3. Alimentos necesarios
4. Productos o alimentos que deben evitarse durante la lactancia

5. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
6. Entrenamiento post parto

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LACTANCIA MATERNA

1. Definición y ventajas para la madre y el bebé
2. Fisiología de la lactancia
3. Recomendaciones de la OMS
4. Tipos de lactancia
5. Dificultades con la lactancia
6. Posiciones recomendadas
7. Duración y frecuencia en las tomas
8. Lactancia materna a demanda
9. Signos de buen y mal enganche
10. Falsos mitos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA ARTIFICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO DE NUTRIENTES

1. La energía
2. Proteínas
3. Hidratos de carbono
4. La fibra dietética
5. Las grasas
6. Vitaminas
7. Minerales
8. Importancia del agua
9. Necesidades nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA

1. Evolución de la alimentación
2. Consejos para la alimentación del bebé
3. Alimentación complementaria: beikos y blw
4. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
5. Biberón
6. Horario
7. Masaje infantil

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN EN LA INFANCIA

1. Alimentación tras el primer año de vida
2. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
3. Alimentación en la infancia
4. Ritmos alimentarios durante el día
5. Plan semanal de comidas
6. Alimentos desaconsejados

7. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
8. Consejos para evitar problemas durante la comida

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA HIGIENE BUCAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
3. Alergias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. AVERSIONES ALIMENTARIAS EN LA INFANCIA

1. Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
2. Principales aversiones alimentarias
3. Estrategias frente las aversiones

UNIDAD DIDÁCTICA 11. DISEÑO MENÚS INFANTILES

1. Introducción al diseño de menús
2. Menús especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL COMEDOR ESCOLAR COMO ÁMBITO EDUCATIVO

1. Introducción al comedor escolar
2. Importancia del comedor escolar en la comunidad educativa
3. El comedor escolar en el Proyecto Educativo de Centro
4. Propuestas de mejora