



www.inesalud.com

La escuela de  
formación online líder  
en el sector de la salud



**Master en Lactancia Materna y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria**

Master Lactancia  
Materna

[Ver curso en la web](#)

# ÍNDICE

1

Sobre  
INESALUD

2

Somos  
INESALUD

3

Nuestros  
valores

4

Metodología  
EDAN

5

Alianzas

6

Razones  
por las que  
elegir  
INESALUD

7

Nombre  
formación,  
datos clave  
y titulación

8

Objetivos  
y salidas  
laborales

9

Temario

10

Becas y  
financiación

11

Formas de pago

12

Contacto

## SOBRE INESALUD

### SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

**INESALUD** es dedicación, vocación y profesionalidad. Es tender la mano, inyectar ánimo y extraer malestar. O lo que es lo mismo, mejorar la vida de los demás y velar por la calidad de su existencia. Porque no concebimos un sistema que no proteja el bienestar y la salud de sus ciudadanos. Como tampoco entendemos el cuidado del plano físico sin el mental. Por eso, **INESALUD** es conocimiento, atención y compromiso. De ahí que nuestra mejor medicina siempre sea la investigación combinada con la pasión que le ponemos a nuestro trabajo día tras día.

## SOMOS INESALUD

**INESALUD** es un centro de educación online especializado en ciencias de la salud que ofrece formación superior con contenidos de alta calidad e impartidos por docentes reconocidos y en activo.

Gracias a la metodología **EDAN** el alumnado aprende de una forma dinámica y práctica, con contenido exclusivo, actualizado y accesible en cualquier momento o lugar, garantizando la máxima flexibilidad de estudio. Además, la formación es impartida por docentes que trasladan todo su conocimiento y experiencia de forma práctica y aseguran un aprendizaje efectivo y adaptado al entorno laboral.

+ 18 años  
formando a especialistas  
de la salud

+ de 50.000  
estudiantes formados

98%  
tasa empleabilidad

## NUESTROS VALORES

---

### Compromiso

Somos responsables y estamos comprometidos con la sociedad y con su bienestar. Este deber se materializa en ofrecer una formación de calidad con el objetivo de capacitar a los mejores profesionales sanitarios, preparándolos para hacer frente a las exigencias que demanda el sector de la salud.

### Calidad

Nuestra condición es ofrecer un servicio sobresaliente y garantizar la satisfacción del alumnado. Velamos por la excelencia en nuestros procesos, temarios, claustro y oferta formativa. Estamos en constante cambio para responder a las necesidades de los estudiantes y a los avances científicos.

### Aplicabilidad

Nuestra misión es ofrecer un modelo de aprendizaje práctico, que desarrolle el potencial del alumnado y sea de aplicación directa en su sector. Somos dúctiles, nos ajustamos a la realidad y entendemos que nuestro objetivo es instruir y preparar a profesionales en el mundo de la salud.

### Empatía

La sociedad y su bienestar nos importan. Somos humanos y sensitivos. Nos esforzamos por entender las circunstancias de las personas que nos rodean y aplicamos la escucha activa, captando, comprendiendo y aliviando.

# METODOLOGÍA EDAN

La Metodología EDAN es un sistema pedagógico basado en el aprendizaje activo. Esto significa que el alumnado adquiere conocimientos de forma práctica y dinámica, interactuando con otros compañeros del ámbito de la salud y desarrollando su capacidad crítica mediante supuestos reales. Esta metodología se define por ser:

## Eficaz

INESALUD ofrece una formación útil y efectiva. La metodología EDAN tiene en cuenta las circunstancias del alumnado y el tiempo del que dispone. Por eso, el profesorado muestra un fiel compromiso con el estudiante e imparte la formación de forma clara y directa, combinando sus objetivos con las necesidades del mercado laboral.

## Dinámica

Un aprendizaje interactivo, en un campus dinámico y con recursos multimedia, permite al estudiante profundizar en el contenido y desarrollar su pensamiento crítico de una forma entretenida y enriquecedora. A través de la gamificación y de actividades con supuestos, el alumnado afianza conocimientos y refuerza lo aprendido.

## Activa

El alumnado es el protagonista y se potencia que aprenda de forma proactiva y desenvuelta. En este sentido, se persigue que los estudiantes sean participativos y compartan su conocimiento y visión. Para cumplir con este objetivo, se favorece el collaborative learning, trabajando en equipo y compartiendo ideas y opiniones a través de foros.

## Nutritiva

La formación de INESALUD se enmarca en el contexto actual de la medicina y los contenidos impartidos están actualizados según las novedades e investigaciones del sector. Los docentes, por su parte, priman una enseñanza aplicada al entorno laboral y se sirven de su experiencia para ofrecer un aprendizaje basado en casos reales.

## ALIANZAS

INESALUD ofrece información en salud de la mano de un referente en el sector:



Gracias a esta asociación, el alumnado se forma con los mejores profesionales del sector, en activo y con gran experiencia como docentes y especialistas de la salud. Además, ambas entidades fomentan la investigación y la actualización de prácticas en el entorno de la salud, organizando congresos de forma continuada.



UNIVERSIDAD  
NEBRIJA



Universidad Europea  
Miguel de Cervantes



SAN IGNACIO  
UNIVERSITY  
MIAMI, FL



e-CAMPUS  
UNIVERSITY

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



### Contenido de calidad

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



### Oposiciones

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria baremables.



### Claustro de renombre

Profesores que trabajan en el sector sanitario y están especializados en diferentes áreas de la medicina.



### Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.



### Flexibilidad de estudio

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés y sea cual sea el momento en el que decidas estudiar.



### Becas y financiación

Benefíciate de nuestro sistema de becas adaptadas a tu perfil y disfruta de nuestras facilidades de financiación.

## Master en Lactancia Materna y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

### Para qué te prepara

El presente Master en Lactancia Materna y Nutrición Infantil le prepara para conocer qué es la lactancia materna, así como los problemas que pueden aparecer durante la misma; además de abordar la nutrición infantil.

### Titulación

El presente Master en Lactancia Materna y Nutrición Infantil le prepara para conocer qué es la lactancia materna, así como los problemas que pueden aparecer durante la misma; además de abordar la nutrición infantil.





## Objetivos

Los objetivos que se pretenden conseguir a través de esta formación son los siguientes: - 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. - Conocer los valores nutricionales de los diferentes alimentos, ya sean de origen animal como vegetal. - Aprender la correcta manipulación de los alimentos. - Conocer el tratamientos 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. - Mejorar al profesional para estimular y abordar la alimentación del niño durante su primer año de vida, cuyo conocimiento científico y pautas de administración están siendo revisadas y actualizadas continuamente. - Actualizar los conocimientos para mejorar los cuidados encaminados a la promoción, apoyo y protección de la lactancia materna en situaciones especiales. - Conocer en qué consiste la dietoterapia y la intervención dietética en casos patológicos - Aprender los tratamientos de la obesidad. - Aprender la clasificación, diagnóstico y tratamiento de la diabetes. - Conocer la osteoporosis. - Aprender las manifestaciones, diagnóstico y tratamiento de la anorexia nerviosa y bulimia nerviosa.

## A quién va dirigido

El presente Master en Lactancia Materna y Nutrición Infantil está dirigido a los profesionales en el ámbito de la lactancia materna y otros profesionales sanitarios, así como a todos aquellos que estén interesados en ampliar sus conocimientos acerca de la lactancia materna y nutrición infantil.

## Salidas laborales

Una vez finalizada la formación en el presente Máster, habrás adquirido los conocimientos y habilidades necesarios para desarrollar tu actividad en el ámbito de la sanidad, con el fin de conocer todos aquellos aspectos relacionados con la lactancia materna y nutrición infantil.

# PARTE 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

# **PARTE 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 3. LACTANCIA MATERNA

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. LACTANCIA MATERNA

1. Historia de la lactancia materna
2. Tipos de alimentación del lactante
3. El inicio de la lactancia materna
  1. - Mejor comienzo
  2. - Hospital
  3. - Domicilio
4. Iniciativa del hospital amigo de los niños
  1. - Importancia de la lactancia materna. Diez pasos de la OMS y UNICEF para favorecer la lactancia materna

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DE LA MAMA

1. Recuerdo embriológico
2. Anatomía de la mama
  1. - Estructura de la glándula mamaria
  2. - Modificaciones durante el embarazo
3. Fisiología de la mama

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LA LECHE**

1. Necesidades nutricionales del lactante
2. Composición de la leche
  1. - Composición de la leche materna
  2. - Composición de la leche artificial
  3. - Diferencias cualitativas y cuantitativas entre la leche materna y la leche artificial
3. Variaciones en la composición de la leche materna durante la lactancia

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. VENTAJAS E INCONVENIENTES DE LA LECHE MATERNA Y ARTIFICIAL**

1. Ventajas e inconvenientes de la lactancia materna
  1. - Ventajas
  2. - Inconvenientes
2. Ventajas e inconvenientes de la lactancia artificial
  1. - Ventajas
  2. - Inconvenientes

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE LA LACTANCIA MATERNA**

1. Posiciones y posturas del amamantamiento
  1. - Técnicas de agarre
  2. - Posturas para amamantar
2. Extracción y almacenamiento de la leche materna
  1. - Tiempo de almacenamiento
3. Cuidados relacionados con la lactancia

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ALIMENTACIÓN, BEBIDA, FÁRMACOS Y TÓXICOS DURANTE LA LACTANCIA MATERNA**

1. Alimentación durante la lactancia
  1. - Necesidades nutricionales en la lactancia
  2. - Recomendaciones dietéticas en la lactancia
2. Fármacos
  1. - Fármacos aceptados y prohibidos durante el periodo de lactancia
3. Tóxicos y lactancia materna

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROBLEMAS Y CUIDADOS DE LA MADRE**

1. Problemas de la madre
  1. - Dolor durante la succión
  2. - Grietas en los pezones
  3. - Ingurgitación o congestión mamaria
  4. - Obstrucción del conducto mamario
  5. - Mastitis
  6. - Dermatitis de la mama. Candidiasis
2. Exploración de las mamas y cuidados

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. LOS PRIMEROS PROBLEMAS DEL NIÑO

1. Introducción
2. Disfunción en la succión
3. Retraso en la subida de la leche
4. Rechazo del pecho. Bebé poco exigente o ansioso
5. Ictericia y lactancia materna
6. Cólico del lactante

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. LACTANCIA EN CASOS ESPECIALES

1. Problemas en la lactancia
2. Ingreso del bebé
  1. - Prematuridad
3. Infecciones
4. Patologías relacionada con disminución del tono muscular. Síndrome de Down
5. Método madre canguro
  1. - El padre y la lactancia

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. DURACIÓN DE LA LACTANCIA

1. Frecuencia de las tomas. Lactancia a demanda
2. Alimentación complementaria
  1. - Principales alimentos complementarios
  2. - Consejos generales para la alimentación complementaria
3. Destete

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. OTROS ASPECTOS RELACIONADOS CON LA LACTANCIA MATERNA

1. Legislación con respecto a la lactancia materna
2. Grupos de apoyo a la lactancia materna
3. Enlaces de interés

# 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 alimentarse bien
4. Problemas asociados al bajo peso de la embarazada
5. Problemas asociados a la obesidad de la embarazada
6. Patologías gestacionales relacionadas con la dieta
7. Otras consideraciones alimentarias
8. Productos o alimentos que deben evitarse durante 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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LACTANCIA MATERNA**

1. El puerperio
2. Necesidades nutricionales en la lactancia
3. La lactancia
4. Tipos de lactancia
5. Dificultades con la lactancia
6. Posición para la lactancia
7. Duración y frecuencia en las tomas
8. Lactancia materna a demanda
9. Relactancia
10. Medicamentos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA**

1. El calostro
2. Evolución de la alimentación
3. Consejos para la alimentación del bebé
4. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
5. Comparación de la leche materna con la leche de vaca
6. Biberón
7. Horario

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS Y NIÑAS**

1. La energía
2. Proteínas
3. Hidratos de carbono
4. La fibra dietética
5. Las grasas
6. Vitaminas
7. Minerales

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 7. 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 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. DISEÑO MENÚS INFANTILES**

1. Introducción al diseño de menús
2. Menús especiales

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 11. 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

## **PARTE 5. ENFERMEDADES Y PRINCIPALES TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA**

1. Introducción a la dietoterapia
2. Intervención dietética en casos patológicos
3. A modo de resumen

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBESIDAD**

1. Introducción
2. Síndrome metabólico
3. Atención al paciente con exceso de peso
4. Pérdida de peso
5. Técnicas de tratamiento

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES MELLITUS**

1. Concepto de diabetes
2. Metabolismo de los hidratos de carbono



3. Fisiopatología de la diabetes
4. Clasificación de la diabetes
5. Manifestaciones de la diabetes
6. Criterios de diagnóstico
7. Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
8. Tratamiento dietético
9. Complicaciones de la diabetes
10. Educación para la diabetes

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS**

1. Concepto de osteoporosis
2. Fisiología del hueso
3. Diagnóstico
4. Etiología
5. Tratamiento

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL**

1. Clasificación
2. Alimentación básica adaptada
3. Suplementos dietéticos
4. Nutrición enteral
5. Nutrición parenteral

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 7. 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

# PARTE 6. OBESIDAD INFANTIL

## 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
6. Suplementos alimenticios
  1. - Complementos dietéticos
7. Vitaminas y minerales

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS

1. Alimentos de origen animal
  1. - Carne
  2. - Huevos
  3. - Pescado y mariscos
  4. - Lácteos
2. Alimentos de origen vegetal
  1. - Cereales y derivados
  2. - Verduras y Hortalizas
  3. - Legumbres
  4. - Frutas
  5. - Frutos secos y semillas
3. Otros alimentos
  1. - Aceites y grasas
  2. - Azúcares dulces
  3. - Alimentos transgénicos
  4. - Bebidas
4. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional
  1. - La subdivisión
  2. - Procedimientos de combinación física
  3. - Tratamientos por temperatura

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

1. La digestión
2. Reguladores de la digestión
  1. - Reguladores hormonales
  2. - Reguladores nerviosos
  3. - El resultado de la digestión
3. Hiperpermeabilidad
4. Calorías

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
  1. - Metabolismo basal
  2. - Actividad física
  3. - Acción dinámica específica (ADE)
4. Necesidades energéticas totales según la FAO
  1. - Correcciones
5. Valor energético de los alimentos
6. Tablas de composición de los alimentos
7. Ley de isodinamia y ley de los mínimos

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS

1. La energía
2. Proteínas
3. Hidratos de carbono
  1. - La fibra alimentaria
4. Las grasas
5. Vitaminas
6. Minerales

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN A LO LARGO DE LA VIDA

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 una vida saludable

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Definición y generalidades
2. Entrevista con el paciente
3. Evaluación dietética
  1. - Pasos para realizar una evaluación dietética
  2. - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
4. Evaluación clínica
  1. - Historia clínica
  2. - Indicadores clínicos
5. Evaluación antropométrica
  1. - Indicadores antropométricos

2. - Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
6. Evaluación bioquímica
  1. - Parámetros a valorar

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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
5. Obesidad infantil
  1. - Factores que aumentan la probabilidad de padecer obesidad

## **UNIDAD DIDÁCTICA 9. RIESGOS Y PROBLEMAS ASOCIADOS A LA OBESIDAD INFANTIL**

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 por grupos de edad
7. La enfermedad cardiovascular
8. Neoplasias
  1. - Neoplasia de mama
  2. - Neoplasia de endometrio
  3. - Neoplasia de hígado

## **UNIDAD DIDÁCTICA 10. 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 11. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD INFANTIL

1. Intervención dietética
  1. - Dietas hipocalóricas
  2. - Planificación de la dieta
  3. - Sustitutivos de comidas
2. Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad infantil
  1. - Juegos en equipo que favorecen el ejercicio físico
3. Intervención quirúrgica
  1. - Pautas alimentarias y dietéticas en la cirugía bariátrica
4. Tratamiento farmacológico en la obesidad infantil
5. Tratamiento de la diabetes mellitus tipo dos en la infancia
6. Actuaciones no farmacológicas para disminuir la tensión arterial
7. Educación alimentaria terapéutica
  1. - Contenidos de programas de educación alimentaria terapéutica

## UNIDAD DIDÁCTICA 12. 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. Mitos de la nutrición y las dietas
4. La dieta en el niño con obesidad. Pirámide nutricional infantil
  1. - Ritmos alimentarios durante el día
  2. - Plan semanal de comidas
  3. - Ejemplo menú escolar

## UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

1. Prevención
  1. - Niveles de prevención
2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
3. Agentes educativos y sociales influyentes en los hábitos alimenticios
  1. - La escuela
  2. - La familia
  3. - El entorno social
4. Los estilos de vida
5. Aspectos que pueden ayudar a reforzar hábitos adecuados o a eliminar los
6. Equilibrio alimentario
  1. - Consecuencias de no mantener un equilibrio alimentario: obesidad infantil
7. Medidas para el fomento de la alimentación saludable

## UNIDAD DIDÁCTICA 14. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
  1. - Tipos de intolerancia a los alimentos

2. - Intolerancia al gluten
3. - Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria
3. Alergias alimentarias
  1. - Datos generales
  2. - Síntomas
  3. - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
  4. - Situaciones de riesgo
  5. - Tratamiento de alergia a los alimentos
  6. - Alimentos alergénicos
4. Anafilaxia y shock anafiláctico
  1. - Manejo de la anafilaxia

## BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

**25%** Beca ALUMNI

**20%** Beca DESEMPLEO

**15%** Beca EMPRENDE

**15%** Beca RECOMIENDA

**15%** Beca GRUPO

**20%** Beca FAMILIA NUMEROSA

**20%** Beca DISCAPACIDAD

**20%** Beca para profesionales, sanitarios, colegiados/as



## FORMAS DE PAGO



Tarjeta de crédito



PayPal

 bizum

Bizum

 amazon pay

Amazon Pay



PayU

Matricúlate en cómodos plazos sin intereses. Fracciona tu pago con la garantía de:



innovapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses.





## ¿Te ha parecido interesante esta formación?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

## Solicita información sin compromiso

Llámadme gratis

¡Matricularme ya!

## ¿Encuétranos aquí!

### Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO  
EDUCA EDTECH, C.P. 18.200, Maracena (Granada)

Telf.: 958 050 746

## Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h

Sábados: 10:00 a 14:00h

"¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!"

