

















Duración: 250 horas

Precio: 260 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Descripción

Si le interesa el entorno del deporte y quiere conocer más sobre la nutrición infantil y la salud deportiva este es su momento, con el Curso de Certificación en Nutrición Infantil + Salud Deportiva (Doble Titulación + 10 Créditos ECTS) podrá adquirir los conocimientos necesarios para desenvolverse de manera profesional en este entorno. En el ámbito del deporte, es necesario tener unos conocimientos básicos sobre los beneficios y sobre los cuidados que debemos tener a la hora de realizar prácticas deportivas, ya sean de competición o simplemente recreativas. 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 este Curso de Certificación en Nutrición Infantil + Salud Deportiva ofrece esa formación, además de poder conocer todo sobre la salud deportiva.

A quién va dirigido

El Curso de Certificación en Nutrición Infantil + Salud Deportiva está dirigido a los profesionales del mundo deportivo y al sanitario y, a todas las personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la salud deportiva, así como a Titulados Universitarios interesados en desempeñar su labor profesional en el ámbito docente.















Objetivos

- Realizar una aproximación teórica sobre los conceptos básicos relacionados con la dietética y la nutrición durante la infancia.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas de la persona durante los diferentes momentos que constituyen la edad infantil, es decir, conocer qué tipo de necesidades se presentan durante la lactancia, el primer año de vida, la infancia y la adolescencia.
- Reconocer la importancia de una alimentación equilibrada durante los primeros años de vida y sus beneficios en etapas posteriores.
- Obtener los conocimientos necesarios para elaborar una dieta equilibrada y concreta para cada una de las etapas de la infancia.
- Establecer un acercamiento a los contenidos mínimos sobre salud deportiva.
- Conocer y reconocer la importancia que posee el masaje en la salud deportiva.
- Verificar y clasificar los distintos tipos de vendaje en función de sus características.
- Reconocer la importancia de una buena alimentación en la práctica deportiva.
- Conocer las lesiones más frecuentes y los tratamientos de los mismos.

Para que te prepara

El presente Curso de Certificación en Nutrición Infantil + Salud Deportiva te prepara para adquirir los conocimientos necesarios sobre la salud deportiva haciendo especial hincapié en las actuaciones que se llevan a cabo conociendo las lesiones producidas por las prácticas deportivas. Además le capacita para poder 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.

Salidas laborales

El presente curso permite ampliar el conocimiento tanto en el mundo deportivo como en el ámbito sanitario, por lo que permite el desarrollo de la actividad profesional de manera individual o colectiva junto con otros profesionales.















Titulación

Doble Titulación: - Titulación Universitaria en Nutrición Infantil por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJ con 5 Créditos Universitarios ECTS - Titulación Universitaria en Salud Deportiva por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 5 Créditos Universitarios ECTS. Curso puntuable como méritos para oposiciones de acceso a la función pública docente en todas las CC. AA., según R.D. 276/2007 de 23 de febrero (BOE 2/3/2007). Éste se lleva a cabo dentro del plan de formación permanente del profesorado de la Universidad Antonio de Nebrija



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de forma 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 XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada, a 23 de Abril de 2014

La direccion General

El/La interesado/a

























Forma de pago

Tarjeta de Crédito / PayPal

Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria.

No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

Contrareembolso

Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa. Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada en el formulario, el material del curso, abonando el importe correspondiente a la recepción.

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. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo.La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.















Materiales didácticos

- Manual teórico 'Nutrición Infantil Vol I'
- Manual teórico 'Nutrición Infantil Vol II'
- Manual teórico 'Salud Deportiva'

















Profesorado y servicio de tutorías

"RedEduca" está formado por un equipo multidisciplinar de profesionales especialistas en incorporar las Nuevas Tecnologías al ámbito educativo.

Nuestro principal objetivo es conseguir una formación didáctico-pedagógica innovadora y de calidad. Por ello, ponemos al alcance de nuestro alumnado una serie de herramientas y recursos que les permitirán potenciar su aprendizaje a lo largo del curso.

Además, a lo largo del curso, nuestro alumnado cuenta con un equipo de tutores expertos en las distintas especialidades ofertadas, con una amplia experiencia en el mundo de la enseñanza que resolverán todas tus dudas y consultas y con un equipo de soporte técnico que le ayudarán con



Bolsa de empleo y Prácticas

El alumnos tendrá posibilidad de incluir su currículum en nuestra Bolsa de Empleo y Prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por empresas y organismos públicos colaboradores en territorio nacional y abrir su abanico de posibilidades en el mundo laboral.















Plazo de Finalización

El alumnado cuenta con un periodo máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo del curso elegido:

- Master a distancia y online: El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.
- Curso a distancia y online: El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, 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 de 3 meses

Red Social Educativa

La Red Social Educativa es un lugar de encuentro para docentes y opositores donde poder compartir conocimiento. Aquí encontrarás todas las novedades del mundo de la educación que puedan ser de tu interés, así como noticias relacionadas con oposiciones. Es un espacio abierto donde podrás escribir y participar en todas las noticias y foros.

Te invitamos a registrarte y a comenzar a participar en esta red de profesionales de la educación.

Visítanos en: www.redsocial.rededuca.net

















Campus Virtual

Es el aula virtual donde encontrarás todos los contenidos de los cursos, cuidadosamente revisados y actualizados por nuestro equipo de profesores y especialistas.

El campus virtual se convierte en el principal escenario de aprendizaje y es aquí donde el alumnado podrá acceder a los contenidos del curso con tan sólo un clic.

Este nuevo sistema de aprendizaje online puede facilitar el trabajo del alumnado y del equipo docente en varios sentidos:

La presentación online de la acción formativa hace posible incluir contenidos en muy diversos

















Asimismo, el alumnado puede descargarse en pdf el temario de su curso conforme vaya avanzando en los contenidos para que pueda tenerlos guardados.

Además, el campus virtual permite establecer contacto directo con el tutor o tutora a través del sistema de comunicación por correo electrónico que también permitirá intercambiar archivos entre las partes.

El entorno virtual simplifica y agiliza la evaluación y seguimiento del alumnado, tanto para el propio alumno o alumna como para el equipo docente. Por un lado, el alumnado podrá observar su avance a lo largo del itinerario formativo y recibirá retroalimentación inmediata sobre sus resultados en las pruebas de evaluación. En segundo lugar, el equipo docente verá simplificado su trabajo, puesto que todos los datos acerca de la actividad del alumnado en la plataforma, así como los resultados de las pruebas quedan registrados de manera automática, evitando así la labor de corrección manual y permitiendo al profesor o profesora tener una visión del progreso de sus alumnos/as con tan sólo un clic.

Puede acceder a nuestro Campus Virtual a través de: https://campusrededuca.euroinnova.edu.es















Programa formativo

MÓDULO 1. NUTRICIÓN INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

- Cambios fisiológicos durante el embarazo
- · Necesidades nutricionales en el embarazo
- Pautas para una alimentación saludable
- · Hidratación en el embarazo
- 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
- Seguridad alimentaria en el embarazo
- Dieta vegetariana en el embarazo

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

- Recomendaciones para después del parto
- Alimentación durante la lactancia
- Alimentos necesarios
- Productos o alimentos que deben evitarse durante la lactancia
- Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
- Entrenamiento post parto

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LACTANCIA MATERNA

- Definición y ventajas para la madre y el bebé
- · Fisiología de la lactancia
- Recomendaciones de la OMS
- · Tipos de lactancia
- Dificultades con la lactancia
- · Posiciones recomendadas
- · Duración y frecuencia en las tomas















- Lactancia materna a demanda
- Signos de buen y mal enganche
- · Falsos mitos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA ARTIFICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO DE NUTRIENTES

- · La energía
- · Proteínas
- · Hidratos de carbono
- · La fibra dietética
- · Las grasas
- · Vitaminas
- · Minerales
- · Importancia del agua
- Necesidades nutricionales

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

- Evolución de la alimentación
- Consejos para la alimentación del bebé
- · Alimentación complementaria: beikos y blw
- Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
- · Biberón
- · Horario
- · Masaje infantil

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN 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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA HIGIENE BUCAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

- Definiciones
- Intolerancia a los alimentos
- · Alergias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. AVERSIONES ALIMENTARIAS EN LA INFANCIA

- Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
- Principales aversiones alimentarias
- Estrategias frente las aversiones

UNIDAD DIDÁCTICA 11. DISEÑO MENÚS INFANTILES

- Introducción al diseño de menús
- · Menús especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL COMEDOR ESCOLAR COMO ÁMBITO EDUCATIVO

- · Introducción al comedor escolar
- · Importancia del comedor escolar en la comunidad educativa
- El comedor escolar en el Proyecto Educativo de Centro
- · Propuestas de mejora

MÓDULO 2. SALUD DEPORTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA Y FUNCIONES DEL CUERPO HUMANO

- Anatomía
- · Posición anatómica
- · Conceptos clave: planimetría, ejes del cuerpo, simetría y epónimos
- · Tipos constitucionales del cuerpo humano
- · Clasificación de la anatomía
- Sistemas y aparatos de la anatomía humana















- · - Sistema óseo y funciones
- · - Aparato respiratorio
- · Sistema cardiovascular
- · - Aparato digestivo
- · - Aparato renal
- · Sistema endocrino
- · - Sistema nervioso
- · - La piel

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTUDIO DE LOS MÚSCULOS

- Miología
- Tejidos Musculares: liso, esquelético y cardiaco
- - Movimientos musculares
- · Características del tejido muscular
- - Regeneración del tejido muscular
- El Músculo Esquelético
- Clasificación de los músculos esqueléticos según: forma, acción y función
- - Acción muscular sobre el esqueleto
- · Uniones musculares
- · Tono y fuerza muscular
- · - Tono muscular

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALIMENTACIÓN EN EL DEPORTE

- · Fundamentación teórica
- Gasto calórico
- Nutrientes en el deporte
- - Hidratos de carbono
- · - Grasas
- · - Proteínas
- · Agua y electrolitos
- · - Micronutrientes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LESIONES EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA

Lesiones deportivas. Concepto















- - Prevención de las lesiones deportivas
- - Tratamiento de las lesiones deportivas
- Lesiones en extremidades inferiores
- · Lesiones en la pierna
- · Lesiones en el pie
- · Lesiones en el muslo
- · Lesiones en la rodilla
- Lesiones en extremidades superiores y tronco
- · Lesiones en extremidad superior
- Lesiones en hombro
- Lesiones en los niños
- · Lesiones más frecuente en los niños/as
- · Tratamiento de las lesiones en la práctica deportiva
- - Tratamiento ortopédico de las lesiones
- · Vendaje funcional y distintas aplicaciones deportivas
- · Lesiones de la piel causadas por las prácticas deportivas
- - Hidrología médica y terapias naturales complementarias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL MASAJE

- · Introducción a la historia del masaje
- · De Egipto al Islam
- · Desde la Edad Media al Siglo XX
- · Introducción al masaje deportivo
- · Técnicas de manipulación empleadas en la realización de masajes
- Etapas para la aplicación de un masaje deportivo
- · Claves para el masaje deportivo
- Gimnasia para el masaje. Quirogimnasia
- · Efectos fisiológicos del masaje
- - Estiramientos miofasciales en el deporte
- · Indicaciones y contraindicaciones generales del masaje
- · Indicaciones del masaje
- Contraindicaciones del masaje















UNIDAD DIDÁCTICA 6. TIPOS DE MASAJES

- · El masaje
- · - Masaje de calentamiento
- · Masaje de intracompetición
- - Masaje de restauración o postcompetición
- - Masaje de entrenamiento o intersemana
- - Masaje como parte de un programa de fisioterapia en las lesiones
- · Automasaje en el deportista
- · Masaje ruso
- Reflexoterapia podal en el deportista
- · - Beneficios te la reflexiología podal
- · - Contraindicaciones de la reflexología podal
- · Drenaje linfático manual
- Técnicas básicas en el drenaje linfático
- · Crioterapia, criomasaje y criocinética
- · - Efectos fisiológicos
- · Indicaciones y contraindicaciones
- · - Formas de aplicación
- · Criomasaje y Criocinética
- · - Aplicación de criomasaje
- · - Indicaciones del criomasaje
- - Contraindicaciones del criomasaje
- · - Criocinética
- · Shiatsu. Masaje japonés
- - Beneficios del tratamiento con shiatsu

UNIDAD DIDÁCTICA 7. VENDAJES

- Vendaje funcional
- · Técnicas del vendaje funcional
- · Indicaciones y contraindicaciones del vendaje funcional
- · Propiedades del vendaje funcional
- · Tipos de vendajes funcionales















- - Vendajes funcionales: hombro y codo
- - Vendajes funcionales: muñeca
- Vendajes funcionales: tronco
- - Vendajes funcionales: muslo y rodilla
- · - Vendajes funcionales tobillo y pie
- Otros vendajes
- · - Vendajes neuromuscular
- · Vendaje en el paciente con linfedema
- - Vendaje en el paciente amputado

UNIDAD DIDÁCTICA 8. RODILLA

- · Anatomía y biomecánica de la rodilla
- · Exploraciones físicas en la rodilla
- Resonancia magnética de partes blandas de la rodilla
- · Lesiones en la rodilla
- Reumatismos de partes blandas en la rodilla
- · Rehabilitación de lesiones de la rodilla
- · - Osteopatía
- Electroestimulación en la articulación de la rodilla
- Rehabilitación del miembro inferior en medio acuático

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD

- · Conceptos básicos: actividad física, ejercicio físico y condición física
- · - Actividad física
- · - Ejercicio físico
- · - Condición física
- Beneficios de la actividad física
- · Componentes de la actividad física
- · Efectos de la actividad física y la alimentación
- - Efectos sobre la obesidad
- · - Efectos sobre la diabetes
- · Efectos sobre la hipertensión arterial
- · Cineantropometría















- · La antropometría
- · Ayudas ergogénicas
- · - Características

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRIMEROS AUXILIOS

- · Reanimación cardiopulmonar
- Lesiones por frío y el calor (Congelación e Hipotermia)
- · - Congelación
- · - Hipotermia
- Calambre, agotamiento y golpe de calor
- - Calambres por el calor
- · - Agotamiento por el calor
- · Golpe de calor









