



PROGRAMA FORMATIVO

Especialista en Nutrición para Educadores

Especialista en Nutrición para Educadores

Duración: 300 horas

Precio: 260 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Titulación Expedida por
EUROINNOVA BUSINESS
SCHOOL y Avalada por la
Escuela Superior de
Cualificaciones Profesionales

Descripción

La correcta alimentación es algo imprescindible para que una persona se desarrolle de manera correcta a lo largo de su vida y así poder evitar posibles enfermedades. Con el presente curso en Nutrición para Educadores recibirá la formación adecuada para poder conocer todos los elementos y nutrientes que componen los alimentos.

A quién va dirigido

El presente curso en Nutrición para Educadores está orientado a aquellos profesionales del sector que quieran ampliar sus conocimientos y formarse en la materia.

Objetivos

- Conocer los conceptos básicos relacionados con la nutrición.
- Conocer los hidratos de carbono, lípidos y proteínas.
- Conocer las grasas y los aceites.
- Conocer la nutrición en situaciones fisiológicas.
- Aprender a valorar el estado nutricional.

Para que te prepara

El presente curso en Nutrición para Educadores le presentará los distintos tipos de sustancias que componen en los alimentos tales como: hidratos de carbono, lípidos, proteínas, etc... Así como conocer los conceptos generales y objetivos de la nutrición aprender a valorar el estado nutricional.

Salidas laborales

nutricionista, educador nutricional, entrenador, profesor de educación física

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

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
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

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

La dirección General

El/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION on DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (num. Resolución 6048)

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. 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



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



Especialista en Nutrición para Educadores

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.euoinnova.edu.es>

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN: CONCEPTOS Y OBJETIVOS

- - Introducción
- - Organización corporal en relación con la nutrición
- - Aporte de energía
- - Formación de estructuras
- - Regulación de los procesos metabólicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRIENTES. VISIÓN GENERAL

- - Concepto de nutriente
- - Utilización digestiva de los nutrientes
- - Utilización metabólica de los nutrientes
- - Excreción

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIDRATOS DE CARBONO

- - Clasificación, estructura química y funciones de los hidratos de carbono
- - Hidratos de carbono glucémicos
- - Hidratos de carbono no glucémicos (fibra alimentaria)
- - Digestión de los hidratos de carbono glucémicos
- - Metabolismo de los hidratos de carbono glucémicos
- - Efectos fisiopatológicos de los hidratos de carbono glucémicos
- - Recomendaciones nutricionales de los hidratos de carbono
- - Fuentes alimentarias de los hidratos de carbono

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LÍPIDOS

- - Clasificación y estructura química de los lípidos
- - Funciones de los lípidos
- - Digestión de los lípidos
- - Transporte y distribución de los lípidos
- - Metabolismo de los lípidos
- - Efectos fisiopatológicos de los lípidos
- - Recomendaciones nutricionales de los lípidos

Especialista en Nutrición para Educadores

- - Fuentes alimentarias de lípidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTEÍNAS

- - Estructura química de las proteínas y clasificación de los aminoácidos
- - Funciones de los aminoácidos y de las proteínas
- - Digestión de las proteínas
- - Metabolismo de las proteínas
- - Integración del metabolismo de los macronutrientes
- - Calidad de la proteína de la dieta
- - Efectos fisiopatológicos de las proteínas
- - Recomendaciones nutricionales de las proteínas
- - Fuentes alimentarias de las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 6.1. VITAMINAS I. VISIÓN GENERAL

- - Estructura, clasificación y aporte alimentario
- - Funciones
- - Digestión y absorción
- - Metabolismo
- - Efectos fisiopatológicos
- - Ingestas recomendadas

UNIDAD DIDÁCTICA 6.2. VITAMINAS II. VISIÓN ESPECÍFICA

- - Vitaminas que actúan como coenzimas en el metabolismo
- - Vitaminas y proliferación celular
- - Vitaminas antioxidantes
- - Vitamina D y metabolismo del calcio
- - Vitamina K y coagulación sanguínea

UNIDAD DIDÁCTICA 7.1. MINERALES I. VISIÓN GENERAL

- - Estructura química, clasificación y aporte alimentario
- - Funciones
- - Digestión, absorción y excreción
- - Metabolismo

Especialista en Nutrición para Educadores

- - Efectos fisiopatológicos
- - Ingestas recomendadas

UNIDAD DIDÁCTICA 7.2. MINERALES II. VISIÓN ESPECÍFICA

- - Calcio
- - Magnesio
- - Hierro
- - Zinc

UNIDAD DIDÁCTICA 8. AGUA

- - Contenido corporal y aporte alimentario
- - Funciones
- - Digestión
- - Metabolismo
- - Efectos fisiopatológicos
- - Requerimientos y necesidades nutricionales
- - Bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ALIMENTOS HIDROCARBONADOS

- - Grupo de los cereales y derivados
- - Azúcar
- - Productos de pastelería y confitería
- - Efectos de los procesos tecnológicos industriales y culinarios sobre el valor nutricional de los alimentos. Visión general

UNIDAD DIDÁCTICA 10. HORTALIZAS, VERDURAS Y FRUTAS

- - Valor nutricional
- - Hortalizas y verduras
- - Frutas
- - Frecuencia de consumo de hortalizas, frutas y verduras
- - Valor nutricional de la patata
- - Evolución del consumo de patatas, verduras, hortalizas y frutas
- - Otros tubérculos y raíces almidonáceas
- - Productos alimenticios derivados de las frutas

Especialista en Nutrición para Educadores

- - Métodos culinarios. Cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS

- - Leche de vaca
- - Derivados lácteos
- - Evolución del consumo de leche y productos lácteos

UNIDAD DIDÁCTICA 12.1. ALIMENTOS PROTEICOS DE ORIGEN ANIMAL

- - Introducción
- - Carnes, derivados cárnicos y pescados
- - Huevos
- - Recomendaciones alimenticias
- - Métodos culinarios o industriales

UNIDAD DIDÁCTICA 12.2. ALIMENTOS PROTEICOS DE ORIGEN VEGETAL

- - Leguminosas
- - Frutos secos
- - Recomendaciones alimenticias
- - Evolución del consumo de alimentos proteicos

UNIDAD DIDÁCTICA 13. GRASAS Y ACEITES

- - Introducción
- - Alimentos ricos en grasa saturada
- - Alimentos ricos en grasa insaturada
- - Recomendaciones alimenticias respecto al consumo de grasas y aceites
- - Evolución del consumo de grasas y aceites
- - Procesos culinarios

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ALIMENTOS FUNCIONALES. NUEVOS NUTRIENTES

- - Concepto
- - Condiciones generales que debe cumplir un alimento funcional
- - Objetivos de los alimentos funcionales en Europa
- - Alimentos y componentes alimentarios de importancia actual en el mundo de lo alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 15. REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES, INGESTAS RECOMEN Y OBJETIVOS NUTRICIONALES

Especialista en Nutrición para Educadores

- - Requerimientos nutricionales
- - Ingestas recomendadas de nutrientes
- - Límite máximo tolerable de ingesta de nutrientes
- - Objetivos nutricionales
- - Evolución de las ingestas recomendadas de nutrientes en España
- - Guías alimentarias. La pirámide alimentaria
- - Valor nutricional de la ingesta de alimentos
- - Restauración colectiva

UNIDAD DIDÁCTICA 16.1. NUTRICIÓN EN SITUACIONES FISIOLÓGICAS I. LACTANTE Y NIÑEZ

- - Nutrición del lactante
- - Nutrición en la niñez

UNIDAD DIDÁCTICA 16.2. NUTRICIÓN EN SITUACIONES FISIOLÓGICAS II. GESTACIÓN, LACTACIÓN, ADOLESCENCIA Y VEJEZ

- - Nutrición y gestación
- - Nutrición y lactación
- - Nutrición en gestación y lactación en la adolescencia
- - Nutrición y adolescencia
- - Nutrición y vejez

UNIDAD DIDÁCTICA 17. ESTRÉS OXIDATIVO

- - Introducción
- - Metabolismo energético
- - Oxidación celular

UNIDAD DIDÁCTICA 18. NUTRICIÓN EN SITUACIONES PATOLÓGICAS

- - Caries dental
- - Maladigestión de hidratos de carbono
- - Enfermedad celíaca
- - Diarrea aguda
- - Estreñimiento
- - Alergia a proteínas alimentarias
- - Obesidad

Especialista en Nutrición para Educadores

- - Diabetes mellitus
- - Enfermedad cardiovascular
- - Hipertensión arterial
- - Hiperuricemia y gota úrica
- - Osteoporosis

UNIDAD DIDÁCTICA 19. LA LECCIÓN PENDIENTE: MALNUTRICIÓN

- - Conceptos
- - Riqueza y pobreza en el mundo de todos
- - Hipernutrición
- - Subnutrición
- - La solidaridad a través de la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 20. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- - Concepto
- - Determinación de la composición corporal
- - Determinación de la ingesta de nutrientes
- - Evaluación bioquímica del estado nutricional
- - Evaluación clínica del estado nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 21. HIGIENE ALIMENTARIA

- - Concepto de higiene alimentaria
- - Alteración de los alimentos
- - Contaminación de los alimentos
- - Enfermedades más frecuentes producidas por el consumo de alimentos
- - Adquisición de alimentos
- - Conservación de los alimentos
- - Preparación culinaria de alimentos