



PROGRAMA FORMATIVO

Técnico Profesional en Nutrición Infantil (Doble Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

Técnico Profesional en Nutrición Infantil (Doble Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

Duración: 425 horas

Precio: 360 € *

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 Educación para la Salud 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. La escuela y la familia son los entornos más propicios para la adquisición de hábitos saludables desde los primeros años de vida, por ello, el profesorado debe saber diseñar y desarrollar acciones didácticas de educación nutricional para la promoción de la salud y el bienestar.

A quién va dirigido

El presente curso está dirigido a todos aquellos Maestros de Educación Infantil, Educación Primaria, Profesores de Enseñanza Secundaria, Psicólogos, Pedagogos, Psicopedagogos, etc. y, en general, cualquier Titulado Universitario interesado en desempeñar su labor profesional en el ámbito docente. Profesionales de la Educación interesados en una Formación de Calidad que les permita hacer frente a la realidad cambiante de las aulas y a las nuevas competencias que se requieren para el ejercicio de su profesión.

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.

Para que te prepara

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 con el fin de perfeccionar su dedicación profesional, al tiempo que garanticen un buen estado nutricional de los niños/as. El presente Curso Técnico en Nutrición Infantil (Doble Titulación) está Acreditado por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 5 Créditos Universitarios Europeos (ECTS), siendo baremable en bolsa de trabajo y concurso-oposición de la Administración Pública (Curso homologado para oposiciones del Ministerio de Educación, apartado 2.5, Real Decreto 276/2007)

Salidas laborales

Centros Especializados de Nutrición, Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Hospitales, Guarderías, Comedores escolares y Colegios de Educación Infantil y Primaria sostenidos con Fondos Públicos o Privados.

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Técnico Profesional en Nutrición Infantil con 300 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings y Acreditada por APENB (Asociación Española de Naturopatía y Bioterapia) - Titulación Universitaria en Nutrición Infantil 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 formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX 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-XXXXXX

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 (Plan. Resolución 604E)

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 'Necesidades Nutricionales y Estudio de los Nutrientes'
- Manual teórico 'Estudio de los Alimentos'



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



Técnico Profesional en Nutrición Infantil (Doble Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

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

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIOS DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

- - Concepto de bromatología
- - Concepto de alimentación
- - Concepto de nutrición
- - Concepto de alimento
- - Concepto de nutriente
- - Concepto de dietética
- - Concepto de dieta
- - Concepto de ración
- - Concepto de dietista-nutricionista
- - Concepto de salud
- - Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

- - Clasificación de los alimentos
- - Clasificación de nutrientes
- - Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

- - Conceptos básicos
- - Anatomía y fisiología del aparato digestivo
- - Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

- - Transformaciones energéticas celulares
- - Unidades de medida de la energía
- - Necesidades energéticas del adulto sano
- - Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

- - Definición y generalidades
- - Clasificación
- - Funciones
- - Metabolismo de los hidratos de carbono
- - La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

- - Definición y generalidades
- - Funciones
- - Distribución
- - Clasificación
- - Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

- - Definición y generalidades
- - Aminoácidos
- - Proteínas
- - Metabolismo de las proteínas
- - Necesidades de proteínas
- - Valor proteico de los alimentos
- - Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

- - Introducción
- - Funciones
- - Clasificación
- - Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

- - Introducción
- - Clasificación
- - Características generales de los minerales
- - Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

- - Introducción y características del agua
- - El agua en el cuerpo humano
- - Recomendaciones sobre el consumo de agua
- - Trastornos relacionados con el consumo de agua
- - Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS**UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)**

- - Valor nutritivo de los alimentos
- - Clasificación de los alimentos
- - Alimentos de origen animal

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

- - Alimentos de origen vegetal
- - Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- - Introducción
- - Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

- - Operaciones a temperatura ambiente
- - Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- - Conservación de los alimentos
- - Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
- - Métodos físicos
- - Métodos químicos
- - Tecnologías emergentes
- - Consejos en la adquisición de alimentos
- - Consumo responsable
- - Los hábitos alimenticios: origen y cambio

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

- - Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
- - Ingestas recomendadas
- - Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. 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