



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 **inesalud**  **UTAMED**

Curso de Educación y Formación Sanitaria en Alimentación y Nutrición + 8 Créditos ECTS





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | **Somos
INESALUD**

2 | **Alianzas**

3 | **Rankings**

4 | **By EDUCA
EDTECH
Group**

5 | **Metodología
LXP**

6 | **Razones
por las que
elegir
INESALUD**

7 | **Financiación
y Becas**

8 | **Métodos de
pago**

9 | **Programa
Formativo**

10 | **Temario**

11 | **Contacto**

SOMOS INESALUD

INESALUD es una **institución educativa online** imprescindible para profesionales sanitarios que ansían conocimiento. Ofrecemos una **plataforma donde adquirir nuevas habilidades y actualizarse sin límites de tiempo o espacio**. Nuestro enfoque más valioso está en la **cercanía entre docentes y alumnos**, creándose así, un vínculo especial que trasciende las barreras virtuales

Dedicación, vocación y profesionalidad son atributos que reflejan a la perfección nuestro persistente objetivo por dar respuesta a la dinámica del sector. Proporcionamos a nuestros estudiantes una experiencia educativa comprometida, interactiva y de apoyo para que puedan enfrentarse a los desafíos del campo de la salud y desarrollarse como profesionales competentes y empáticos.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



Suma conocimiento
para avanzar en salud

UTAMED e **INESALUD** unen sus trayectorias para ofrecer formación online de vanguardia en el sector salud.

UTAMED (Universidad Tecnológica Atlántico-Mediterráneo) destaca por su propuesta universitaria flexible, internacional y orientada a la transformación digital. Con un enfoque centrado en competencias reales, apuesta por formar profesionales capaces de desenvolverse con éxito en entornos cambiantes, tanto académicos como laborales.

INESALUD es una institución de referencia en la formación en gestión sanitaria, salud pública, bienestar y promoción de la salud. Su enfoque combina el rigor científico con la aplicación práctica, dirigido a profesionales del ámbito clínico y asistencial.

Gracias a esta alianza, ambas instituciones desarrollan programas conjuntos centrados en áreas clave del área sanitaria. Todo ello, a través de un entorno virtual de aprendizaje que emplea simulación clínica, metodologías activas y recursos digitales interactivos.

Esta unión representa una apuesta clara por la formación en salud desde una perspectiva global, humanista y tecnológica, con una oferta académica diseñada para afrontar los desafíos actuales y futuros del sector sanitario..



[Ver en la web](#)



RANKINGS DE INESALUD

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online.

Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



e-CAMPUS
UNIVERSITY



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA



UCAV
www.ucavila.es



udima

UNIVERSIDAD A DISTANCIA
DE MADRID



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

BY EDUCA EDTECH

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología EDUCA LXP permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar dónde, cuándo y cómo quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



1. CONTENIDO DE CALIDAD

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



2. OPOSICIONES

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



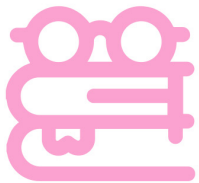
3. METODOLOGÍA ONLINE

Apostando claramente por la inmediatez y la adaptabilidad requeridas en este nuevo paradigma educacional.



4. CLAUSTRO DE RENOMBRE

Profesores que trabajan en el sector sanitario.



5. FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

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



6. BECAS Y FINANCIACIÓN

Benefíciate de las mejores becas y de un fácil sistema de financiación.

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



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



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web

Curso de Educación y Formación Sanitaria en Alimentación y Nutrición + 8 Créditos ECTS



DURACIÓN
200 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Titulación de Curso de Educación y Formación Sanitaria en Alimentación y Nutrición con 200 horas y 8 ECTS expedida por UTAMED - Universidad Tecnológica Atlántico Mediterráneo.

[Ver en la web](#)



UTAMED

inesalud



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ATLÁNTICO-MEDITERRÁNEO
INESALUD

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de UTAMED.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

inesalud
NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica



Con Excepción Consultiva, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Plan: Resolución 40/98)

Descripción

La concienciación sobre la importancia de una alimentación saludable ha aumentado en los últimos años, lo que ha llevado a un mayor interés en la educación en este campo. De hecho, en muchos países se están implantando programas y políticas para promover educación en materia de alimentación y nutrición para promover la formación de hábitos saludables en diferentes grupos de población. Gracias a este Curso en Educación y Formación Sanitaria en Alimentación y Nutrición podrás obtener conocimientos sobre nutrición, sobre las bases de una alimentación saludable, patologías relacionadas con el sistema digestivo, y cómo debe ser la alimentación en las distintas etapas de la vida. Además, aprenderás a educar y promover la salud nutricional en diferentes contextos como colegios o comunidades.

Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre los principios básicos de la nutrición y comprender cómo los nutrientes afectan a la salud
- Comprender los conceptos de una alimentación equilibrada y aprender a planificar comidas y dietas saludables
- Conocer las pautas dietéticas recomendadas y comprender cómo adaptar la alimentación
- Evaluar y analizar la información relacionada con la alimentación y nutrición
- Fomentar la conciencia sobre la importancia de una alimentación y promover hábitos alimentarios adecuados

Para qué te prepara

Este curso está dirigido especialmente a sanitarios y nutricionistas si bien se trata de una titulación dentro de las enseñanzas propias de la Universidad que no habilita para el ejercicio profesional, por lo que según el artículo 37.7 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad para las titulaciones englobadas dentro de las enseñanzas propias que no requieren titulación universitaria previa para el acceso a los mismos, la finalidad de los mismos es la ampliación y actualización de conocimientos, competencias y habilidades formativas o profesionales que contribuyan a una mejor inserción laboral de los ciudadanos y de las ciudadanas sin titulación universitaria, por lo que estará abierto a toda persona sin titulación universitaria sanitaria de acceso que tenga interés en realizarla.

A quién va dirigido

Con este Curso en Educación y Formación Sanitaria en Alimentación y Nutrición podrás abordar distintos temas como fundamentos de la nutrición y alimentación, planificación de dietas saludables, promoción de la salud, principales problemas de salud que están relacionados con una mala alimentación y aspectos básicos relacionados con la manipulación de alimentos, así como aspectos importantes a tener en cuenta en las distintas etapas de la vida

Salidas laborales

Las salidas laborales para este Curso en Educación y Formación Sanitaria en Alimentación y Nutrición te dan acceso a distintas disciplinas como son educador en alimentación y nutrición en colegios o instituciones de salud, asesor de nutrición, coordinador de programas de alimentación destinados a fomentar buenos hábitos y personal sanitario que desea recibir formación en esta materia.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN. CONCEPTOS Y NECESIDADES DE ENERGÍA

1. Conceptos de alimentación, nutrición y dietética
2. Factores que condicionan la elección de los alimentos
3. Clasificación de los alimentos
4. Nutrientes
5. Leyes básicas de la alimentación
6. Requerimientos de energía

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTEÍNAS

1. Conceptos
2. Clasificación
3. Valor nutritivo
4. Metabolismo proteico
5. Funciones en el organismo
6. Efectos de la carencia o el exceso
7. Ingestas recomendadas y aportes deseables
8. Situación media en España
9. Alimentos que las proporcionan
10. Efectos del procesamiento industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LÍPIDOS

1. Conceptos y fuentes
2. Funciones en el organismo
3. Digestión y absorción de las grasas
4. Metabolismo lipídico
5. Ingestas recomendadas
6. Situación en España

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HIDRATOS DE CARBONO Y FIBRA DIETÉTICA

1. Definición de hidrato de carbono
2. Clasificación, estructura y fuentes de los hidratos de carbono
3. Funciones de los hidratos de carbono
4. Digestión y absorción de los hidratos de carbono
5. Metabolismo
6. Ingestas recomendadas de hidratos de carbono y situación media en España
7. Fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VITAMINAS

1. Vitaminas liposolubles
2. Vitaminas hidrosolubles

3. Otros factores vitamínicos
4. Estabilidad de las vitaminas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MINERALES

1. Descripción de macro minerales
2. Descripción de oligoelementos
3. Pérdidas de minerales por procesado / cocinado / manipulación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INGESTAS RECOMENDADAS

1. Conceptos
2. Tablas de ingesta recomendada
3. Objetivos nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. GRUPOS DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES QUE APORTAN

1. Grupos de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ALIMENTOS DEL NIÑO

1. Conceptos
2. Alimentos en el primer año de vida
3. Alimentación en preescolar y escolar
4. Alimentación en el adolescente

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ALIMENTACIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Concepto
2. Importancia del estado nutricional antes de la concepción
3. Cambios fisiológicos durante el embarazo
4. Necesidades nutricionales de la mujer gestante
5. Pautas dietéticas

UNIDAD DIDÁCTICA 11. NUTRICIÓN EN LAS PERSONAS MAYORES

1. Envejecimiento
2. Cambios asociados al proceso de envejecimiento que pueden afectar a la situación nutricional de las personas mayores
3. Necesidades nutricionales especiales de las personas mayores
4. Distribución de la ingesta de alimentos
 1. - Consejos para mejorar el estado nutritivo y la salud de las personas mayores

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ALIMENTACIÓN EN EL CONTROL DE PESO

1. Concepto
2. Situación actual
3. Factores que influyen en el control de peso
4. Papel de la dieta en el control de peso
5. Reparto de la ingesta energética

6. Pautas dietéticas a seguir en el control de peso
7. Tópicos y errores más frecuentes en relación al control de peso

UNIDAD DIDÁCTICA 13. ALIMENTACIÓN Y DEPORTE

1. El trabajo muscular
2. Necesidades energéticas y nutritivas cotidianas del deportista
3. Alimentación previa a la competición
4. Alimentación durante la competición
5. Alimentación posterior a la competición

UNIDAD DIDÁCTICA 14. NUTRICIÓN EN LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

1. Historia
2. Concepto
3. Aterosclerosis
4. Factores de riesgo
5. Factores de riesgo alimentarios
6. Pautas recomendadas en la prevención y control de las enfermedades cardiovasculares

UNIDAD DIDÁCTICA 15. INTERACCIONES NUTRIENTES-FÁRMACOS

1. Desarrollo
2. Tipos de interacciones nutrientes-fármacos
3. Interacciones en las que se modifica la respuesta al fármaco
4. Interacciones en las que se ve comprometida la situación nutricional
5. Poblaciones en las que se pueden dar casos de interacciones con mayor frecuencia

UNIDAD DIDÁCTICA 16. GUÍAS EN ALIMENTACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE DIETAS

1. Concepto
2. Funciones y necesidad
3. Historia
4. Guías útiles en la planificación de las dietas adecuadas
5. Suplementos

UNIDAD DIDÁCTICA 17. EVALUACIÓN NUTRICIONAL

1. Factores que influyen en la alimentación
2. Directrices dietéticas generales recomendadas
3. Valoración nutricional
4. Términos que describen el estado nutricional
5. Instrumentos utilizados en estudios antropométricos
6. Métodos de evaluación del estado nutricional
7. Sustancias antinutritivas

UNIDAD DIDÁCTICA 18. ENCUESTAS ALIMENTARIAS

1. Qué son las encuestas alimentarias

2. Encuestas alimentarias a nivel individual
3. Cómo seleccionar un método de encuesta alimentaria
4. Comparación entre distintos métodos de encuesta alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 19. ENFERMEDADES ASOCIADAS A LA NUTRICIÓN

1. Factores etiológicos
2. Trastornos nutricionales
3. Trastornos del sistema digestivo

UNIDAD DIDÁCTICA 20. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, HIGIENE Y SEGURIDAD

1. Definiciones
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos
3. Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos
4. Toxiinfecciones alimentarias
5. Normas de higiene alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 21. EDUCACIÓN NUTRICIONAL

¿Te ha parecido interesante esta información?

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

Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

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

Ver en la web

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



