



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Curso en Dietética y Nutrición en Odontología





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | **Somos
INESALUD**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas y
acreditaciones**

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



QS, sello de excelencia académica
INESALUD: 5 estrellas en educación online

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.



[Ver en la web](#)

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.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster 100 % sin intereses y disfruta de las becas disponibles.
¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



Solicitar información

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 en Dietética y Nutrición en Odontología



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

Titulación expedida por INESALUD, centro especializado en formación sanitaria



Descripción

Llevar a cabo una correcta alimentación es uno de los pilares fundamentales para mejorar y mantener

Ver en la web

nuestra salud bucodental. A través de este curso de dieta y nutrición en odontología el alumando desarrollará los conocimientos y competencias adecuadas para ofrecer asesoreamiento en materia nutricional desde el punto de vista de la odontología, teniendo en cuenta la relación entre nutrición y salud oral.

Objetivos

- Analizar la salud bucal integral y la relación entre nutrición y salud oral.
- Concienciar acerca del carácter preventivo que una nutrición óptima tiene sobre la salud.
- Conocer razonadamente las necesidades energéticas y nutritivas del organismo.
- Estudiar los aspectos nutricionales, fuentes e ingestas recomendadas de los distintos nutrientes.
- Ofrecer unos principios prioritarios para establecer las bases de una nutrición equilibrada en las distintas etapas de la vida y periodos fisiológicos, como medida preventiva de las enfermedades asociadas a los problemas de una mala nutrición.
- Presentar los efectos saludables que presentan las formas alternativas de alimentación.

A quién va dirigido

El curso de dieta y nutrición en odontología se dirige a profesionales y estudiantes de la odontología y la salud en general, así como de otros ámbitos afines que quieran ampliar o actualizar sus conocimientos en esta materia. Igualmente, se dirige a cualquier persona que tenga interés personal o profesional en conocer la relación salud bucodental, dieta y nutrición en odontología.

Para qué te prepara

Este curso de dieta y nutrición en odontología te ofrece las herramientas adecuadas para contribuir a la mejora de la salud bucodental por medio de una correcta alimentación, siendo esta uno de los factores más relevantes en la salud de la persona.

Salidas laborales

Asesoramiento nutricional, odontología, salud bucodental, dietoterapia, etc.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SALUD BUCAL INTEGRAL. RELACIÓN ENTRE NUTRICIÓN Y SALUD ORAL

1. Odontología
 1. - La articulación temporo-mandibular (ATM) y la cavidad bucal
 2. - Las mucosas orales
 3. - El diente
2. Odontología conservadora
 1. - Desarrollo de la enfermedad dental
3. Salud bucodental y la alimentación
 1. - Odontología Preventiva y Comunitaria
 2. - Promoción de la Salud Pública Oral
 3. - Higiene del área bucodental
4. La alimentación y su relación con la salud bucodental

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación, salud y nutrición
 1. - Conceptos relacionados con la alimentación
 2. - Conceptos relacionados con la salud y nutrición
2. Clasificación de los alimentos
 1. - Según su función
 2. - Según su descripción
3. Clasificación de los nutrientes
 1. - Nutrientes energéticos (combustible)
 2. - Nutrientes plásticos (constructivos)
 3. - Nutrientes reguladores (biocatalizadores)
4. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RELACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS Y VALOR NUTRICIONAL

1. Contenido
2. El origen de los alimentos: vegetales
3. La familia de las gramíneas y sus derivados
 1. - Trigo
 2. - Otros cereales. Composición y valor nutritivo
 3. - Derivados de los cereales
4. Verduras y Hortalizas: clasificación y composición
 1. - Clasificación de verduras y hortalizas
 2. - Composición de verduras y hortalizas
 3. - Valor nutritivo de verduras y hortalizas
5. El consumo de setas y algas
6. Legumbres: estructura y valor nutritivo
 1. - Estructura de las semillas de leguminosas
 2. - Composición química de las legumbres

3. - Valor nutritivo de las leguminosas
4. - Compuestos antinutritivos y tóxicos de las leguminosas
5. - Componentes con actividad funcional de la soja
7. Las frutas y frutos secos; clasificación
 1. - Clasificación
 2. - Frutas carnosas
 3. - Frutos secos
8. Las grasas vegetales: el aceite de oliva
 1. - Aceite de oliva
 2. - Grasas y aceites de frutos y semillas oleaginosas
9. Otros alimentos: edulcorantes y fruitivos
 1. - Alimentos edulcorantes y fruitivos
10. Café, té y cacao: alimentos estimulantes
 1. - Café
 2. - Té
 3. - Cacao
11. Los condimentos, las especias y su clasificación
 1. - Clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL Y LA DIGESTIÓN

1. Fisiología y anatomía del aparato digestivo
 1. - Cavidad bucal
 2. - Faringe y esófago
 3. - Estómago
 4. - Intestino delgado y grueso
 5. - Páncreas, hígado y vesícula
2. La Digestión
3. Hipermeabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Valor energético de los alimentos
4. Tabla de composición de los alimentos
5. Ley de Isodinamia y Ley de Mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN DE DIETAS: INGESTAS RECOMENDADAS Y TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Herramientas de estimación nutricional en la población
2. Requerimientos nutricionales
 1. - Desarrollo de las recomendaciones dietéticas
 2. - Cálculo de los requerimientos fisiológicos
 3. - Bases para establecer las ingestas recomendadas
3. Legislación en el etiquetado de los alimentos
 1. - Disposiciones legislativas
 2. - Lo que no debe aparecer en las etiquetas
 3. - Contenido controvertido

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA DIETA

1. Definición del concepto dieta y sus generalidades
 1. - Dieta equilibrada
 2. - La dieta mediterránea
2. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
 1. - Hidratos de carbono o glúcidos
 2. - Grasas o lípidos
 3. - Proteínas
 4. - Vitaminas y minerales
 5. - Otras recomendaciones
3. Elaboración de una dieta
4. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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
 3. - Medidas antropométricas
6. Evaluación bioquímica
 1. - Ventajas de los indicadores bioquímicos
 2. - Inconvenientes de los indicadores bioquímicos
 3. - Parámetros a valorar
7. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETOTERAPIA: DIETAS TERAPÉUTICAS

1. La dieta como instrumento terapéutico
2. Importancia de la nutrición en estados patológicos
 1. - Diagnóstico médico
3. Valoración de pacientes enfermos
 1. - Valoración del estado nutricional
 2. - Cronología de la intervención dietética

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos 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@euroinova.com

 www.euroinova.com

Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España    
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web

 inesalud

 By
EDUCA EDTECH
Group