



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ESIBE ESCUELA
IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

Maestría Internacional en Prevención y Tratamiento de la Obesidad Infantil





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos **ESIBE**

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By **EDUCA EDTECH Group**

5 | Metodología LXP

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

7 | Financiación y **Becas**

8 | Métodos de pago

9 | Programa **Formativo**

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS ESIBE

ESIBE es una **institución Iberoamericana de formación en línea** que tiene como finalidad potenciar el futuro empresarial de los profesionales de Europa y América a través de masters profesionales, universitarios y titulaciones oficiales. La especialización que se alcanza con nuestra nueva **oferta formativa** se sustenta en una metodología en línea innovadora y unos contenidos de gran calidad.

Ofrecemos a nuestro alumnado una **formación de calidad sin barreras físicas**, flexible y adaptada a sus necesidades con el fin de garantizar su satisfacción y que logre sus metas de aprendizaje más ambiciosas. Nuestro modelo pedagógico se ha llevado a miles de alumnos en toda Europa, enriqueciendo este recorrido de la mano de **universidades de prestigio**, con quienes se han alcanzado alianzas.

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](#)



Conectamos continentes,
Impulsamos conocimiento



QS, sello de excelencia académica

ESIBE: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE ESIBE

ESIBE ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias a sus programas de Master profesionales y titulaciones oficiales.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean indicadores como la excelencia académica, la calidad de la institución, el perfil de los profesionales.



Ranking Educativo
Innovatec



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web

BY EDUCA EDTECH

ESIBE 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 donde, cuando y como 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 ESIBE

1. Formación Online Especializada

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador de **más de 20 años de experiencia educativa** con Calidad Europea.



2. Metodología de Educación Flexible



100% ONLINE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online**



PLATAFORMA EDUCATIVA

Nuestros alumnos tendrán **acceso los 365 días del año** a la plataforma educativa.



3. Campus Virtual de Última Tecnología

Contamos con una plataforma avanzada con **material adaptado a la realidad empresarial**, que fomenta la participación, interacción y comunicación on alumnos de distintos países.

4. Docentes de Primer Nivel

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con amplia experiencia profesional.





5. Tutoría Permanente

Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. Bolsa de Empleo y Prácticas

Nuestros alumnos tienen acceso a **ofertas de empleo y prácticas**, así como el **acompañamiento durante su proceso de incorporación al mercado laboral** en nuestro ámbito nacional.

7. Comunidad Alumni

Nuestros alumnos tienen acceso automático a servicios complementarios gracias a una **Networking formada con alumnos en los cinco continentes**.



8. Programa de Orientación Laboral

Los alumnos cuentan con **asesoramiento personalizado** para mejorar sus skills y afrontar con excelencia sus procesos de selección y promoción profesional.



9. Becas y Financiación

Nuestra Escuela ofrece **Becas para profesionales latinoamericanos y financiación sin intereses y a la medida**, de modo que el factor económico no sea un impedimento para que los profesionales tengan acceso a una formación internacional de alto nivel.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster 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 interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos más...



[Ver en la web](#)

Maestría Internacional en Prevención y Tratamiento de la Obesidad Infantil



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Prevención y Tratamiento de la Obesidad Infantil con 1500 horas expedida por ESIBE (ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO)

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO
como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio
NOMBRE DEL ALUMNO/A
con número de documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de
Nombre del curso
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de la Escuela Iberoamericana de Postgrado.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX.
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

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica

ISO 9001 ISO 27001 IQNET

Con Examen Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (C/Don. Piedad 104E)

Ver en la web

Descripción

Esta Maestría en Obesidad Infantil le ofrece una formación especializada en la materia. En la actualidad, el sedentarismo y el estilo de vida, influido por las nuevas tecnologías, de los jóvenes en nuestra sociedad hace que la obesidad en la edad infantil se dispare hasta cotas alarmantes. Esto hace que sea fundamental la preparación de los profesionales nutricionistas, sanitarios en general y educadores para poder actuar conjuntamente frente a este problema considerado por muchos como la epidemia del siglo XIX.

Objetivos

- Describir qué se entiende por obesidad y sobrepeso.
- Estimar las necesidades de la población infantil.
- Modificar los estilos de vida de la población para conseguir unos hábitos más saludables.
- Identificar los principales riesgos y problemas asociados a la obesidad infantil.
- Completar adecuadamente la valoración del estado nutricional.
- Sensibilizar a la población acerca de los problemas que se asocian a la obesidad infantil.
- Planificar el tratamiento farmacológico y no farmacológico del sobrepeso.
- Conocer la importancia de la educación nutricional.

A quién va dirigido

La maestría en Obesidad Infantil se dirige a todos aquellos profesionales nutricionales que atienden a niños y adolescentes. También está dirigida a profesionales sanitarios que trabajen con personas de estas edades y a sus docentes. Además, esta Maestría se dirige también a todas aquellas personas no profesionales que, por diferentes motivos, se puedan ver interesadas por la alimentación en la infancia y la adolescencia.

Para qué te prepara

La maestría en Obesidad Infantil le prepara al alumno para intervenir correcta y eficientemente en la alimentación de niños y adolescentes, proporcionando los conocimientos necesarios para determinar que tipo de alimentos, de qué manera y en qué proporción deben de consumir cada niño o niña en función de su edad y de su consumo de calorías.

Salidas laborales

Especialistas nutricionales tanto del campo privado como público, pediatras, especialistas en gastroenterología y médicos de familia en particular y médicos y sanitarios en general, cocineros,

[Ver en la web](#)

ayudantes de cocina, educadores, formadores, animadores socioculturales, Monitores de ocio y tiempo libre, asistentes domésticos, etc.

[Ver en la web](#)

TEMARIO

PARTE 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

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

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades

[Ver en la web](#)

2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

1. Introducción
2. Funciones
3. Clasificación
4. Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Características generales de los minerales
4. Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción y características del agua
2. El agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
5. Contenido de agua en los alimentos

PARTE 2. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Definición y generalidades
2. Dieta equilibrada
3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
4. Elaboración de una dieta
5. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Definición y generalidades

2. Entrevista con el paciente
3. Evaluación dietética
4. Evaluación clínica
5. Evaluación antropométrica
6. Evaluación bioquímica
7. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos durante el embarazo
3. Necesidades nutricionales en el embarazo
4. Recomendaciones dietéticas en el embarazo
5. Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos durante la lactancia
2. Necesidades nutricionales en la lactancia
3. Recomendaciones dietéticas en la lactancia
4. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
5. Tipos de lactancia
6. Posición para la lactancia
7. Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
3. Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
4. Alimentación complementaria o Beikost
5. Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo del niño
3. Factores que influyen en la ingestión de alimentos
4. Pirámide nutricional en el niño
5. Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
6. Ritmos alimentarios durante el día.
7. Aprender a comer
8. Plan semanal de comidas
9. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
10. Obesidad: estrategia NAOS
11. Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
12. Comedores escolares
13. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
4. Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
3. Necesidades nutricionales en el envejecimiento
4. Aspectos culinarios en la dieta del anciano
5. Consejos para la planificación de los menús en ancianos
6. Alimentación básica adaptada
7. Menopausia

PARTE 3. NUTRICIÓN INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Cambios fisiológicos durante el embarazo
2. Necesidades nutricionales en el embarazo
3. Pautas para una alimentación saludable
4. Hidratación en el embarazo
5. Problemas asociados al bajo peso de la embarazada
6. Problemas asociados a la obesidad de la embarazada
7. Patologías gestacionales relacionadas con la dieta
8. Otras consideraciones alimentarias
9. Productos o alimentos que deben evitarse durante el embarazo
10. Seguridad alimentaria en el embarazo
11. Dieta vegetariana en el embarazo

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

1. Recomendaciones para después del parto
2. Alimentación durante la lactancia
3. Alimentos necesarios
4. Productos o alimentos que deben evitarse durante la lactancia
5. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
6. Entrenamiento post parto

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LACTANCIA MATERNA

1. Definición y ventajas para la madre y el bebé
2. Fisiología de la lactancia
3. Recomendaciones de la OMS
4. Tipos de lactancia
5. Dificultades con la lactancia
6. Posiciones recomendadas

7. Duración y frecuencia en las tomas
8. Lactancia materna a demanda
9. Signos de buen y mal enganche
10. Falsos mitos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA ARTIFICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO DE NUTRIENTES

1. La energía
2. Proteínas
3. Hidratos de carbono
4. La fibra dietética
5. Las grasas
6. Vitaminas
7. Minerales
8. Importancia del agua
9. Necesidades nutricionales

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

1. Evolución de la alimentación
2. Consejos para la alimentación del bebé
3. Alimentación complementaria: beikos y blw
4. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
5. Biberón
6. Horario
7. Masaje infantil

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN EN LA INFANCIA

1. Alimentación tras el primer año de vida
2. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
3. Alimentación en la infancia
4. Ritmos alimentarios durante el día
5. Plan semanal de comidas
6. Alimentos desaconsejados
7. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
8. Consejos para evitar problemas durante la comida

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA HIGIENE BUCAL

1. El cuidado de los dientes
2. Cómo lavarse los dientes
3. Enfermedades que afectan a los dientes

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos

3. Alergias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. AVERSIONES ALIMENTARIAS EN LA INFANCIA

1. Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
2. Principales aversiones alimentarias
3. Estrategias frente las aversiones

UNIDAD DIDÁCTICA 11. DISEÑO MENÚS INFANTILES

1. Introducción al diseño de menús
2. Menús especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL COMEDOR ESCOLAR COMO ÁMBITO EDUCATIVO

1. Introducción al comedor escolar
2. Importancia del comedor escolar en la comunidad educativa
3. El comedor escolar en el Proyecto Educativo de Centro
4. Propuestas de mejora

PARTE 4. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRASTORNOS ALIMENTARIOS O PSICOPATOLOGÍA ALIMENTARIA

1. Historia de los trastornos de la conducta alimentaria
2. Clasificación actual de los trastornos de la conducta alimentaria.
3. Factores psicológicos del proceso de la alimentación. Estudio de la personalidad
4. Formas de estudiar la personalidad
5. Factores sociales del proceso de la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FISIOLOGÍA Y NEUROBIOLOGÍA DE LA REGULACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1. Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
2. Alteraciones neurobiológicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS MENTALES Y ALIMENTACIÓN PERTURBADA

1. Concepto y clasificación de los trastornos mentales
2. Trastornos de la ansiedad
3. Trastornos de la afectividad
4. Trastornos debidos al consumo del alcohol
5. Trastornos debidos al consumo de drogas
6. Trastornos esquizofrénicos y delirantes
7. Trastornos orgánicos: demencias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA OBESIDAD COMO TRASTORNO ALIMENTICIO

1. Concepto de obesidad
2. Clasificación de la obesidad

3. Epidemiología
4. Etiología
5. Aspectos psicosociales
6. Comorbilidad
7. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANOREXIA NERVIOSA

1. Concepto de anorexia nerviosa
2. Historia
3. Epidemiología
4. Etiología
5. Clínica de la anorexia nerviosa
6. Diagnóstico
7. Evolución y prevención
8. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BULIMIA NERVIOSA

1. Concepto de bulimia nerviosa
2. Evolución histórica
3. Epidemiología
4. Diagnóstico
5. Manifestaciones clínicas
6. Tratamiento
7. Diferencias entre anorexia y bulimia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OTROS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1. Vigorexia
2. Ortorexia
3. Desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EVALUACIÓN CLÍNICA Y CRITERIOS DIAGNÓSTICOS DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1. El proceso de evaluación
2. Criterios diagnósticos
3. Diagnóstico diferencial

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TRATAMIENTO INTERDISCIPLINARIO DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1. Relación del nutricionista o responsable con el paciente
2. Formas de comunicación
3. Manejo de situaciones difíciles
4. Registro de datos
5. Tratamiento
6. Abordaje clínico y nutricional
7. Otros abordajes

PARTE 5. PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

1. Conceptos: Salud, enfermedad, alimentación y nutrición
2. Conceptos asociados
3. Clasificación de los alimentos
4. Clasificación de los nutrientes
5. Necesidades de nutrientes: Pirámide nutricional
6. Suplementos alimenticios
 1. - Complementos dietéticos
7. Vitaminas y minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS

1. Alimentos de origen animal
 1. - Carne
 2. - Huevos
 3. - Pescado y mariscos
 4. - Lácteos
2. Alimentos de origen vegetal
 1. - Cereales y derivados
 2. - Verduras y Hortalizas
 3. - Legumbres
 4. - Frutas
 5. - Frutos secos y semillas
3. Otros alimentos
 1. - Aceites y grasas
 2. - Azúcares dulces
 3. - Alimentos transgénicos
 4. - Bebidas
4. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional
 1. - La subdivisión
 2. - Procedimientos de combinación física
 3. - Tratamientos por temperatura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

1. La digestión
2. Reguladores de la digestión
 1. - Reguladores hormonales
 2. - Reguladores nerviosos
 3. - El resultado de la digestión
3. Hiperpermeabilidad
4. Calorías

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
 1. - Metabolismo basal
 2. - Actividad física
 3. - Acción dinámica específica (ADE)
4. Necesidades energéticas totales según la FAO
 1. - Correcciones
5. Valor energético de los alimentos
6. Tablas de composición de los alimentos
7. Ley de isodinamia y ley de los mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS

1. La energía
2. Proteínas
3. Hidratos de carbono
 1. - La fibra alimentaria
4. Las grasas
5. Vitaminas
6. Minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN A LO LARGO DE LA VIDA

1. Alimentación del bebé
 1. - Lactancia natural y artificial
 2. - Necesidades nutricionales en el primer año de vida
2. Nutrición en la infancia
 1. - Niño Preescolar (1 - 3 Años)
 2. - Niños de 4 - 6 Años
 3. - Niño Escolar de 7 - 12 Años
 4. - Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
3. Nutrición en la adolescencia
 1. - El estirón puberal
 2. - Adolescentes: consejos para una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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

6. Evaluación bioquímica
 1. - Parámetros a valorar

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
 1. - Epidemiología
 2. - El tejido adiposo
2. Causas de sobrepeso y obesidad
3. Fisiopatología de la obesidad
 1. - Fisiología del apetito y de la saciedad
 2. - Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
4. Tipos de sobrepeso y obesidad
5. Obesidad infantil
 1. - Factores que aumentan la probabilidad de padecer obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RIESGOS Y PROBLEMAS ASOCIADOS A LA OBESIDAD INFANTIL

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
2. Síndrome metabólico
 1. - Causas del síndrome metabólico
3. Diabetes mellitus tipo II
 1. - Clasificación de la diabetes
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
 1. - Causas y factores de riesgo para la apnea del sueño
6. La hipertensión arterial
 1. - Causas de la hipertensión arterial por grupos de edad
7. La enfermedad cardiovascular
8. Neoplasias
 1. - Neoplasia de mama
 2. - Neoplasia de endometrio
 3. - Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

1. Psicología y obesidad
2. Problemas psicológicos en la obesidad
 1. - Imagen corporal distorsionada
 2. - Descontrol alimentario
 3. - Ansiedad
 4. - Depresión
3. Evaluación psicológica del paciente con obesidad
 1. - Evaluación psicológica
 2. - Evaluación familiar
4. Pautas de atención psicológica
 1. - Psicoterapia Individual
 2. - Terapia de grupos
 3. - Farmacoterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 11. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD INFANTIL

1. Intervención dietética
 1. - Dietas hipocalóricas
 2. - Planificación de la dieta
 3. - Sustitutivos de comidas
2. Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad infantil
 1. - Juegos en equipo que favorecen el ejercicio físico
3. Intervención quirúrgica
 1. - Pautas alimentarias y dietéticas en la cirugía bariátrica
4. Tratamiento farmacológico en la obesidad infantil
5. Tratamiento de la diabetes mellitus tipo dos en la infancia
6. Actuaciones no farmacológicas para disminuir la tensión arterial
7. Educación alimentaria terapéutica
 1. - Contenidos de programas de educación alimentaria terapéutica

UNIDAD DIDÁCTICA 12. DIETA SALUDABLE

1. Concepto de dieta y su clasificación
2. Dieta equilibrada
 1. - Recomendaciones diarias para la ingesta de nutrientes
 2. - Requisitos para lograr una dieta equilibrada
 3. - Dieta mediterránea
3. Mitos de la nutrición y las dietas
4. La dieta en el niño con obesidad. Pirámide nutricional infantil
 1. - Ritmos alimentarios durante el día
 2. - Plan semanal de comidas
 3. - Ejemplo menú escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

1. Prevención
 1. - Niveles de prevención
2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
3. Agentes educativos y sociales influyentes en los hábitos alimenticios
 1. - La escuela
 2. - La familia
 3. - El entorno social
4. Los estilos de vida
5. Aspectos que pueden ayudar a reforzar hábitos adecuados o a eliminar los
6. Equilibrio alimentario
 1. - Consecuencias de no mantener un equilibrio alimentario: obesidad infantil
7. Medidas para el fomento de la alimentación saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 14. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos

1. - Tipos de intolerancia a los alimentos
2. - Intolerancia al gluten
3. - Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria
3. Alergias alimentarias
 1. - Datos generales
 2. - Síntomas
 3. - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
 4. - Situaciones de riesgo
 5. - Tratamiento de alergia a los alimentos
 6. - Alimentos alergénicos
4. Anafilaxia y shock anafiláctico
 1. - Manejo de la anafilaxia

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@euroinnova.com

 www.euroinnova.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



By
EDUCA EDTECH
Group