



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Magister en Nutrición Pediátrica





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
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](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



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

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova 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 EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

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 mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Magister en Nutrición Pediátrica



DURACIÓN
1500 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN 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.



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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 Euroinnova International Online Education.
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

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica





Con Excmo. Consejo, Competencia Presidencial del Consejo Económico y Social de la UNED (CCESE). Resolución 6046.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Gracias a este Magister en Nutrición Pediátrica podrás especializarte en la alimentación de los niños desde que nacen hasta que llegan a la adolescencia. La calidad de esta formación radica en las distintas áreas que abarca, ya que profundiza tanto en las necesidades nutricionales, la nutrición en las distintas etapas (lactancia, infantil y adolescencia), la obesidad infantil y otras patologías, como los trastornos alimentarios y las intolerancias. Asimismo, recoge diferentes prácticas deportivas en los niños y una amplia parte destinada a la realización de dietas en distintos escenarios: dieta saludable, elaboración de menús infantiles, dietas especiales, gestión de dietas hospitalarias y dietas para la malnutrición, consiguiendo de esta forma la óptima nutrición de los más pequeños.

Objetivos

- Aprender las necesidades nutricionales.
- Desarrollar nutrición en el lactante.
- Profundizar en la nutrición infantil y del adolescente.
- Abordar la obesidad infantil.
- Conocer la nutrición clínica pediátrica.
- Estudiar la práctica de deporte en los niños.
- Comprender la elaboración de dietas infantiles.

A quién va dirigido

Este Magister en Nutrición Pediátrica va dirigido a los profesionales del mundo de la nutrición que deseen aumentar su formación en el área de la alimentación y la nutrición de los niños, tanto en la salud como en distintas patologías, tales como obesidad, intolerancias y trastornos de la alimentación.

Para qué te prepara

El presente Magister en Nutrición Pediátrica permite lograr las competencias necesarias para entender las necesidades y el abordaje de la alimentación de los niños (incluyendo bebés y adolescentes), y poder ahondar en los distintos factores que están relacionadas con su nutrición, tales como distintas patologías y el deporte. Así como poder llevar dichos conocimientos a la práctica mediante las dietas.

Salidas laborales

El Magister en Nutrición Pediátrica amplía los conocimientos relativos a la alimentación y a nutrición en bebés y niños, para poder desarrollar con un mayor desempeño la actividad profesional en el

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ámbito de la nutrición. Pudiendo ahondar en distintas patologías y situaciones, e incrementando así considerablemente la calidad profesional en los abordajes nutricionales.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 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

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

MÓDULO 2. NUTRICIÓN EN LA LACTANCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LACTANCIA MATERNA

1. Historia de la lactancia materna
2. Tipos de alimentación del lactante
3. El inicio de la lactancia materna
4. Iniciativa del hospital amigo de los niños

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DE LA MAMA

1. Recuerdo embriológico
2. Anatomía de la mama

3. Fisiología de la mama

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LA LECHE

1. Necesidades nutricionales del lactante
2. Composición de la leche
3. Variaciones en la composición de la leche materna durante la lactancia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VENTAJAS E INCONVENIENTES DE LA LECHE MATERNA Y ARTIFICIAL

1. Ventajas e inconvenientes de la lactancia materna
2. Ventajas e inconvenientes de la lactancia artificial

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALIMENTACIÓN, BEBIDA, FÁRMACOS Y TÓXICOS DURANTE LA LACTANCIA MATERNA

1. Alimentación durante la lactancia
2. Fármacos
3. Tóxicos y lactancia materna

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

1. Evolución de la alimentación
2. Novedades en alimentación: BLW
3. Consejos para la alimentación del bebé
4. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
5. Comparación de la leche materna con la leche de vaca
6. El calostro
7. Horario

MÓDULO 3. NUTRICIÓN INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETA EQUILIBRADA

1. Definición y generalidades
2. Dieta equilibrada
3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
4. Guías alimentarias: pirámide nutricional
5. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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 3. INFANCIA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Determinantes de los hábitos alimenticios en la infancia
4. Grupos de alimentos en la alimentación infantil
5. Requerimientos nutricionales en la infancia
6. Distribución de las tomas diarias
7. Educación nutricional
8. Planificación del menú semanal
9. Relación dieta equilibrada - desarrollo infantil: aspectos fundamentales
10. Obesidad infantil: Estrategia para la nutrición, actividad física y la prevención de la obesidad
11. Situación actual del consumo alimentario infantil
12. Menú escolar
13. Principios de hábitos saludables en la infancia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA HIGIENE BUCAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AVERSIONES ALIMENTARIAS, INTOLERANCIAS Y ALERGIAS EN LA INFANCIA

1. Aversiones alimentarias en la infancia
2. Intolerancia y alergias a los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL COMEDOR ESCOLAR

1. Diseño menús infantiles
2. El comedor escolar como ámbito educativo

MÓDULO 4. OBESIDAD INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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 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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
2. Causas de sobrepeso y obesidad
3. Fisiopatología de la obesidad
4. Tipos de sobrepeso y obesidad
5. Obesidad infantil

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RIESGOS Y PROBLEMAS ASOCIADOS A LA OBESIDAD INFANTIL

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
2. Síndrome metabólico
3. Diabetes mellitus tipo II
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
6. La hipertensión arterial
7. La enfermedad cardiovascular
8. Neoplasias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

1. Psicología y obesidad
2. Problemas psicológicos en la obesidad
3. Evaluación psicológica del paciente con obesidad
4. Pautas de atención psicológica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

1. Prevención
2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
3. Agentes educativos y sociales influyentes en los hábitos alimenticios
4. Los estilos de vida
5. Aspectos que pueden ayudar a reforzar hábitos adecuados o a eliminar los
6. Equilibrio alimentario
7. Medidas para el fomento de la alimentación saludable

MÓDULO 5. NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS TRASTORNOS ALIMENTARIOS: FACTORES PSICOLÓGICOS Y SOCIALES

1. Evolución histórica de los trastornos alimentarios
2. Clasificación de los trastornos de conducta alimentaria en función de los alimentos
3. La personalidad como factor en el proceso de la alimentación
4. El estudio de la personalidad en sus diferentes etapas
5. La influencia de los factores sociales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS TRASTORNOS MENTALES Y SU INFLUENCIA EN LA ALIMENTACIÓN

1. Clasificación de los trastornos mentales

2. El trastorno de ansiedad y su influencia en la conducta alimentaria
3. Los trastornos afectivos y su influencia en la conducta alimentaria
4. Los trastornos por consumo de alcohol y su influencia en la conducta alimentaria
5. Los trastornos por el consumo de sustancias y su influencia en la conducta alimentaria
6. Los trastornos esquizoides y su influencia en la conducta alimentaria
7. La demencia y sus diferentes estadios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS ALIMENTICIOS. ANOREXIA

1. Características de la anorexia
2. Desarrollo histórico
3. Prevalencia
4. Factores que intervienen en la anorexia
5. Repercusiones clínicas
6. Criterios diagnósticos de la anorexia
7. Evolución sintomatológica
8. Tipos de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRASTORNOS ALIMENTICIOS. BULIMIA

1. Características de la bulimia
2. Desarrollo histórico
3. Prevalencia
4. Criterios diagnósticos de la bulimia
5. Evolución de la sintomatología
6. Tipos de tratamiento
7. Principales diferencias entre anorexia y bulimia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA

1. Diferencia entre intolerancia y alergia alimentaria
2. Intolerancia a los alimentos
3. Sintomatología de la intolerancia alimentaria
4. Diagnóstico
5. Tratamiento: dietas de eliminación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA ENFERMEDAD CELÍACA

1. La enfermedad celiaca
2. Causas de aparición
3. Sintomatología
4. Diagnóstico
5. Terapéutica
6. Consejos y recomendaciones

MÓDULO 6. NIÑOS Y DEPORTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EVOLUCIÓN HISTÓRICA: DIFERENTES USOS DEL DEPORTE

1. Conceptos generales

2. Logro y mantenimiento de la salud

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANATOMÍA IMPLICADA EN LA ACTIVIDAD FÍSICA

1. Sistema óseo: aparato locomotor y el movimiento
2. El sistema muscular
3. Articulaciones y movimiento
4. Los tendones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLÓGÍA IMPLICADA EN LA ACTIVIDAD FÍSICA

1. Fisiología muscular y sistemas energéticos
2. Fisiología cardio-circulatoria
3. Fisiología respiratoria
4. El sistema nervioso

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CUALIDADES FÍSICAS BÁSICAS

1. Resistencia
2. Fuerza
3. Velocidad
4. Flexibilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CUALIDADES PSICOMOTRICES Y FORMAS PARA ALCANZAR SU DESARROLLO

1. El esquema corporal
2. El proceso de lateralización
3. Coordinación
4. Equilibrio
5. Desarrollo de las capacidades perceptivo motrices
6. Manifestaciones expresivas asociadas al movimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICA Y TÁCTICA DE LOS DEPORTES. INICIACIÓN DEPORTIVA

1. Deportes individuales
2. Deportes colectivos
3. Técnica en el deporte colectivo
4. Táctica en el deporte colectivo. El juego y el deporte
5. Características fundamentales del juego
6. Tipos de juegos
7. El juego como método de enseñanza
8. Iniciación deportiva
9. Tipos de juegos para la iniciación deportiva
10. Juegos de iniciación para deportes de equipo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REGLAMENTO BÁSICO DE CADA DEPORTE

1. Atletismo
2. Natación
3. Bádminton

4. Judo
5. Tenis
6. Gimnasia rítmica
7. Gimnasia artística
8. Aeróbic
9. Voleibol
10. Baloncesto
11. Fútbol
12. Balonmano

MÓDULO 7. DIETAS PARA NIÑOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS BÁSICOS EN LA ELABORACIÓN DE MENÚS

1. Análisis de los alimentos: La pirámide nutricional
2. Requisitos nutricionales de los alimentos: El valor energético
3. Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física
4. Composición y variedad de menús
5. Elaboración del menú adecuado
6. Tiempo y conservación de los menús elaborados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETAS ESPECIALES

1. Menús especiales: Diabéticos
2. Menús especiales: Alergias e intolerancias alimentarias
 1. - Qué pueden tomar
 2. - Qué no pueden tomar
 3. - Qué pueden tomar de forma ocasional
3. Menús especiales: Origen étnico
4. Menús especiales: Vegetarianos
5. La importancia del etiquetado de los alimentos
6. Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETA SALUDABLE

1. Concepto de dieta y su clasificación
2. Dieta equilibrada
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 4. DISEÑO MENÚS INFANTILES

1. Introducción al diseño de menús
2. Menús especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS

1. La dieta como instrumento terapéutico
2. Importancia de la nutrición en estados patológicos
3. Valoración de pacientes enfermos
4. Síntesis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN

1. Introducción a la malnutrición
2. Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
3. Dieta para la desnutrición

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!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group