



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Curso en Alimentación Materno-Infantil





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



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.



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.



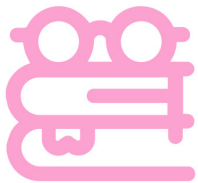
3. METODOLOGÍA ONLINE

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 Alimentación Materno-Infantil



DURACIÓN
200 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulación expedida por INESALUD, centro especializado en formación sanitaria



Descripción

Este curso en Alimentación Materno-Infantil le ofrece una formación superior dirigida a profesionales que

Ver en la web

deseen tener un conocimiento especializado en dietética y nutrición aplicado al periodo materno-infantil para presentar las bases de la alimentación y de la nutrición de la madre y del bebé en el periodo previo y posterior al parto.

Objetivos

- Ofrecer un acercamiento a los conceptos principales de la dietética y la nutrición, aplicados a la alimentación de la madre durante el embarazo, tras el parto, así como al bebé durante los primeros años de su vida.
- Presentar los aspectos nutricionales de las proteínas, lípidos, hidratos de carbono, minerales y vitaminas.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas de la madre durante el embarazo y tras el parto, y del bebé en su primera etapa.
- Ofrecer una visión de las necesidades nutricionales tanto de la madre como del bebé.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para elaborar un plan alimentario adecuado para las madres y los bebés, siendo conscientes de la responsabilidad que conlleva esta labor debido al especial estado de fragilidad potencial de ambos.

A quién va dirigido

Este curso en Alimentación Materno-Infantil está dirigido a desempleados, Estudiantes y Profesionales que trabajen en centros de Dietética y Nutrición, Miembros de Equipos de elaboración de dietas en Hospitales, trabajadores en Centros de atención a mujeres, educadores y técnicos de Jardín de Infancia y Guarderías.

Para qué te prepara

Desde una visión de los conceptos básicos de la dietética y nutrición, disponer de las competencias necesarias para elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben las mujeres durante el período de embarazo y tras el parto, y los bebés en la primera etapa de sus vidas, el curso en Alimentación Materno-Infantil, de igual forma, ofrece los conocimientos necesarios para aquellas personas que deseen recibir una formación superior en dietética y nutrición aplicada a este campo con el fin de perfeccionar su dedicación profesional

Salidas laborales

Centros Especializados de Dietética y Nutrición, Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas. Guarderías y Jardines de Infancia.

TEMARIO

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN.

1. Conceptos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL.

1. Conceptos básicos.
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA DIGESTIÓN.

1. Introducción.
2. Hiperpermeabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES I.

1. Transformaciones energéticas celulares.
2. Unidades de medida de la energía.
3. Necesidades energéticas del adulto sano.
4. Necesidades energéticas totales según la FAO.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NECESIDADES NUTRICIONALES II.

1. Valor energético de los alimentos.
2. Tablas de composición de los alimentos.
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS.

1. Clasificación de los alimentos.
2. Alimentos de origen animal.
3. Alimentos de origen vegetal.
4. Otros alimentos.
5. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional.

MÓDULO 2. ASPECTOS NUTRICIONALES.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS.

1. Definición.
2. Digestión, absorción y metabolismo.
3. Química de las proteínas: constitución, clasificación y propiedades.
4. Raciones dietéticas recomendadas.
5. Aminoácidos esenciales.
6. Suplementación y complementación proteica.
7. Principal fuente de proteínas.
8. Deficiencia de proteínas.
9. Exceso de proteínas.
10. Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo de las proteínas.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS.

1. Definición y composición.
2. Distribución.
3. Funciones.
4. Clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO.

1. Generalidades.
2. Funciones.
3. Clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 13. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA.

1. Introducción.
2. El agua en el cuerpo humano.
3. Distribución de agua en el cuerpo humano.
4. El agua y soluciones acuosas.
5. Recomendaciones sobre el consumo de agua.
6. Balance hídrico.
7. Trastornos relacionados con el consumo de agua.
8. Contenido de agua en los alimentos.

MÓDULO 3. ALIMENTACIÓN INFANTIL.

UNIDAD DIDÁCTICA 14. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO.

1. Cambios fisiológicos durante el embarazo.
2. Necesidades nutricionales en el embarazo.
3. Pautas para alimentarse bien.
4. Problemas asociados al bajo peso de la embarazada.
5. Problemas asociados a la obesidad de la embarazada.
6. Patologías gestacionales relacionadas con la dieta.
7. Otras consideraciones alimentarias.
8. Productos o alimentos que deben evitarse durante el embarazo.

UNIDAD DIDÁCTICA 15. ¿CÓMO DEBO ALIMENTARME DESPUÉS DEL PARTO?.

1. Recomendaciones para después del parto.
2. Alimentación durante la lactancia.
3. Alimentos necesarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 16. LACTANCIA MATERNA.

1. El puerperio.
2. Necesidades nutricionales en la lactancia.
3. La lactancia.
4. Tipos de lactancia.
5. Dificultades con la lactancia.
6. Posición para la lactancia.
7. Duración y frecuencia en las tomas.
8. Lactancia materna a demanda.
9. Relactancia.
10. Medicamentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 17. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 18. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 19. NUTRICIÓN HUMANA 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.
9. Alergias alimentarias.
10. Alimentación e higiene bucodental.

UNIDAD DIDÁCTICA 20. LA HIGIENE BUCAL.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 21. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS.

1. Definiciones.
2. Intolerancia a los alimentos.
3. Alergias alimentarias.

Solicita información sin compromiso

¡Matriculorme 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  
 República Dominicana  

Ver en la web

