



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**Experto en Nutrición e Innovación Gastronómica y Ciencias de la Alimentación +
Especialización Universitaria en Dietética y Nutrición (Doble Titulación + 8 ECTS)**





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 estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente 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
INTERNACIONAL 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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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**.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Experto en Nutrición e Innovación Gastronómica y Ciencias de la Alimentación + Especialización Universitaria en Dietética y Nutrición (Doble Titulación + 8 ECTS)



DURACIÓN
500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Experto en Nutrición e Innovación Gastronómica y Ciencias de la Alimentación 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 - Titulación Propia de Dietética y Nutrición con 200 horas expedida por la Universidad Europea Miguel de Cervantes acreditada con 8 ECTS Universitarios (Curso Universitario de Especialización de la Universidad Miguel de Cervantes)

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

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

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente titulación es válida en el territorio de España y en el extranjero. El curso de formación de expertos en nutrición e innovación gastronómica y ciencias de la alimentación + especialización universitaria en dietética y nutrición (doble titulación + 8 ECTS) se imparte en modalidad de formación a distancia. El curso de formación de expertos en nutrición e innovación gastronómica y ciencias de la alimentación + especialización universitaria en dietética y nutrición (doble titulación + 8 ECTS) se imparte en modalidad de formación a distancia. El curso de formación de expertos en nutrición e innovación gastronómica y ciencias de la alimentación + especialización universitaria en dietética y nutrición (doble titulación + 8 ECTS) se imparte en modalidad de formación a distancia. El curso de formación de expertos en nutrición e innovación gastronómica y ciencias de la alimentación + especialización universitaria en dietética y nutrición (doble titulación + 8 ECTS) se imparte en modalidad de formación a distancia.

Descripción

Este curso de Experto en Nutrición e Innovación Gastronómica y Ciencias de la Alimentación + Especialización Universitaria en Dietética y Nutrición (Doble Titulación + 8 ECTS) le ofrece una formación especializada en la materia. Si quiere dedicarse profesionalmente al sector de la hostelería y restauración y desea conocer los aspectos esenciales sobre la gastronomía, innovación y la nutrición este es su momento, con el Curso de Experto en Nutrición e Innovación Gastronómica y Ciencias de la Alimentación + Especialización Universitaria en Dietética y Nutrición (Doble Titulación + 8 ECTS) podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta función con éxito. La gastronomía española se ha convertido, en los últimos años, en uno de los motores socioeconómicos del país. Pero en los platos tan innovadores que se están creando tanto en España como en el resto del mundo también se debe de tener en cuenta el aspecto nutritivo, buscando el equilibrio en los menús.

Objetivos

- Conocer la evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias.
- Aprender cuál es la relación que existe entre la alimentación y la nutrición.
- 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.
- Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos y enfermedades más comunes sobre las que una intervención nutricional puede mejorar el diagnóstico.
- Presentar la importancia de la educación nutricional como generadora de pautas saludables de alimentación.
- Ofrecer los conocimientos necesarios para participar en la planificación de menús equilibrados

[Ver en la web](#)

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

en su aporte energético y nutritivo para colectividades.

A quién va dirigido

El Curso de Experto en Nutrición e Innovación Gastronómica y Ciencias de la Alimentación + Especialización Universitaria en Dietética y Nutrición (Doble Titulación + 8 ECTS) está dirigido a cualquier persona interesada en dedicarse laboralmente al ámbito de la hostelería y restauración, así como cualquier profesional que desee seguir formándose sobre la materia adquiriendo los conocimientos sobre gastronomía y nutrición.

Para qué te prepara

El presente Curso Experto en Nutrición e Innovación Gastronómica y Ciencias de la Alimentación + Especialización Universitaria en Dietética y Nutrición (Doble Titulación + 8 ECTS) tiene como objetivo prioritario proporcionar una amplia visión del campo de la nutrición humana y la dietética, otorgándole las bases necesarias que le permitan participar en la evaluación, planificación y proposición de una intervención nutricional a personas tanto sanas como enfermas, tratando para ello las necesidades nutricionales de las distintas etapas de la vida y, desde el punto de vista de la dietoterapia, algunas de las enfermedades más comunes.

Salidas laborales

Centros especializados de nutrición. Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Hospitales, Guarderías y Comedores escolares.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

PARTE 1. INNOVACIÓN GASTRONÓMICA Y NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN DE TENDENCIAS GASTRONÓMICAS

1. Historia y evolución de la gastronomía
 1. - Definiciones
 2. - Los amigos del fuego
 3. - La alimentación en el Antiguo Egipto
 4. - Grecia
 5. - La cocina en la Antigua Roma
 6. - La Alta Edad Media occidental
 7. - La cocina hispano-árabe
 8. - La cocina renacentista
 9. - Los productos del Nuevo Mundo
 10. - La cocina del Siglo de Oro
 11. - La cocina del siglo XVII
 12. - La cocina de los siglos XVIII y XIX
 13. - La cocina del siglo xx
 14. - La cocina española actual
2. Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias
 1. - concepto y origen de la alta cocina
 2. - Tradición o vanguardia: nuevos movimientos culinarios
3. Tendencias actuales
 1. - Tendencias gastronómicas
 2. - Tendencias en alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GASTRONOMÍA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

1. Gastronomía regional española
 1. - Gastronomía de Andalucía
 2. - Gastronomía de Aragón
 3. - Gastronomía de Asturias
 4. - Gastronomía de Baleares
 5. - Gastronomía de canarias
 6. - Gastronomía de Cantabria
 7. - Gastronomía de castilla-La Mancha
 8. - Gastronomía de castilla y León
 9. - Gastronomía de Cataluña
 10. - Gastronomía de Ceuta y Melilla
 11. - Gastronomía de la comunidad Valenciana
 12. - Gastronomía de Extremadura
 13. - Gastronomía de Galicia
 14. - Gastronomía de Madrid
 15. - Gastronomía de Murcia
 16. - Gastronomía de Navarra

17. - Gastronomía del País Vasco
2. Gastronomía internacional
 1. - Las cocinas no europeas
 2. - Las cocinas europeas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1. Breve introducción a los conceptos básicos
2. Concepto de alimentación, nutrición y dietética
 1. - Nutrición
 2. - Alimentación
 3. - Relación entre la alimentación y la nutrición
 4. - Dietética
3. Nutrientes y alimentos
4. La alimentación saludable
5. La dieta mediterránea
6. Hábitos alimenticios
7. Tipos especiales de alimentación
8. Breve historia de la nutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LOS NUTRIENTES

1. El contenido de los alimentos: los nutrientes
2. Clases de nutrientes
 1. - Hidratos de carbono
 2. - Proteínas
 3. - grasas
 4. - Vitaminas
 5. - Agua
 6. - Minerales
3. Clasificación de los alimentos
4. Contenido energético de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LOS GRUPOS DE ALIMENTOS

1. Clasificación de los grupos de alimentos
2. Los grupos de alimentos básicos
 1. - El grupo de la carne, el pescado y los huevos
 2. - El grupo de la leche y los derivados lácteos
 3. - El grupo del pan y las féculas
 4. - El grupo de las verduras y hortalizas
 5. - El grupo de las frutas
 6. - El grupo de las grasas
3. Los grupos complementarios
 1. - El grupo complementario del azúcar y los alimentos dulces
 2. - El grupo de las bebidas refrescantes, estimulantes y alcohólicas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NECESIDADES ENERGÉTICAS

1. Necesidades de energía
2. Componentes del gasto energético
3. Estimación del requerimiento diario
4. Métodos que se utilizan para la estimación del gasto energético
 1. - Métodos para medir el gasto energético por actividad
 2. - Métodos para medir el gasto energético diario
5. Necesidades de proteínas
6. Cómputo aminoacídico y ajustes por digestibilidad de las proteínas
7. Relación calórico-proteica de la dieta
8. Requerimientos en condiciones de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA ALIMENTACIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA

1. Alimentación infantil
 1. - Recién nacido y primera infancia
 2. - Alimentación del niño de uno a tres años
 3. - Alimentación del niño de cuatro a seis años
2. La alimentación del adolescente
 1. - Necesidades nutricionales en la adolescencia
 2. - Recomendaciones nutricionales
 3. - Problemas nutricionales de la adolescencia
3. La alimentación del anciano
 1. - Nutrientes y requerimientos
 2. - consumo de todos los nutrientes

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EQUILIBRIO ALIMENTARIO. CONCEPTO DE RACIÓN

1. Introducción
2. Concepto de ración
3. Cantidad de raciones necesarias para el organismo humano
4. La frecuencia de las comidas
5. Un ejemplo práctico de alimentación adecuada
6. Un ejemplo práctico de alimentación inadecuada

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ELABORACIÓN Y TIPOS DE MENÚ

1. Concepto y relación de los diferentes platos del menú
2. Concepto y relación de los diferentes platos de la carta
3. Tipos de menús
 1. - Menú de la casa
 2. - Menú fijo
 3. - Menú de banquetes y galas
 4. - Menú de pensión
 5. - Menú-carta

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Gastronomía y nutrición Martínez Monzo, Javier.
Publicado por Editorial Síntesis

PARTE 2. ESPECIALIZACIÓN EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1. Alimentos de origen vegetal
2. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Operaciones a temperatura ambiente
2. Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conservación de los alimentos
2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3. Métodos físicos
4. Métodos químicos
5. Tecnologías emergentes
6. Consejos en la adquisición de alimentos
7. Consumo responsable
8. Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
2. Ingestas recomendadas
3. Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. 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

MÓDULO 4. DIETOTERAPIA: PRINCIPALES ENFERMEDADES Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

1. Introducción a la dietoterapia
2. Intervención dietética en casos patológicos
3. A modo de resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBESIDAD

1. Introducción
2. Síndrome metabólico
3. Atención al paciente con exceso de peso
4. Pérdida de peso
5. Técnicas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES MELLITUS

1. Concepto de diabetes
2. Metabolismo de los hidratos de carbono
3. Fisiopatología de la diabetes
4. Clasificación de la diabetes
5. Manifestaciones de la diabetes
6. Criterios de diagnóstico
7. Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
8. Tratamiento dietético
9. Complicaciones de la diabetes
10. Educación para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS

1. Concepto de osteoporosis
2. Fisiología del hueso
3. Diagnóstico
4. Etiología
5. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

1. Clasificación
2. Alimentación básica adaptada
3. Suplementos dietéticos
4. Nutrición enteral
5. Nutrición parenteral

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANOREXIA NERVIOSA

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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 7. 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

¿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

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

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