



**EUROINNOVA.ES**  
Líder en Formación a distancia

## ***Experto en Nutrición Infantil***

## *Experto en Nutrición Infantil*

**Duración:** 180 horas

**Precio:** 150 € \*

**Modalidad:** A distancia

\* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

### *Descripción*

Formación dirigida a proporcionar un acercamiento a las bases de la dietética y la nutrición aplicada a la etapa de la infancia, para conocer las necesidades nutricionales de los niños y poder elaborar un plan dietético que garantice una alimentación equilibrada.



## A quién va dirigido

Desempleados, Estudiantes y Profesionales que trabajen en centros de Dietética y Nutrición y Servicios de Atención a la Infancia, especialmente Guarderías y Comedores Escolares. También es un curso útil para padres y madres en orden a garantizar una alimentación saludable para sus hijos.

## Objetivos

Conocer los conceptos básicos de la dietética y la nutrición, aplicados a la edad infantil.  
Presentar las necesidades nutricionales específicas de la persona en la etapa infantil: lactancia, primer año de vida, infancia y adolescencia  
Concienciar de la importancia de una alimentación equilibrada en los primeros años de la vida.  
Describir las posibles intolerancias a los alimentos que los niños pueden padecer.  
Ofrecer los conocimientos necesarios para elaborar una dieta equilibrada en las distintas etapas de la infancia.

## Para que te prepara

Disponer de las competencias necesarias para elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben los niños/as, así como ofrecer los conocimientos necesarios para aquellas personas que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición aplicada a la infancia con el fin de perfeccionar su dedicación profesional, al tiempo que garanticen un buen estado nutricional de los niños/as.

## Salidas laborales

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

## Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

[www.euroinnova.es](http://www.euroinnova.es)

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



## Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en ir leyendo los manuales teóricos así como completando paso a paso todos los contenidos de los CDROMS Multimedia correspondientes al curso, realizando las distintas prácticas que se adjuntan en el Cuaderno de Ejercicios.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el Cuaderno de Ejercicios. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

## Materiales didácticos

- Manual teórico 'Experto en Nutrición Infantil'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Dietética y Nutrición'



## Profesorado y servicio de tutorías

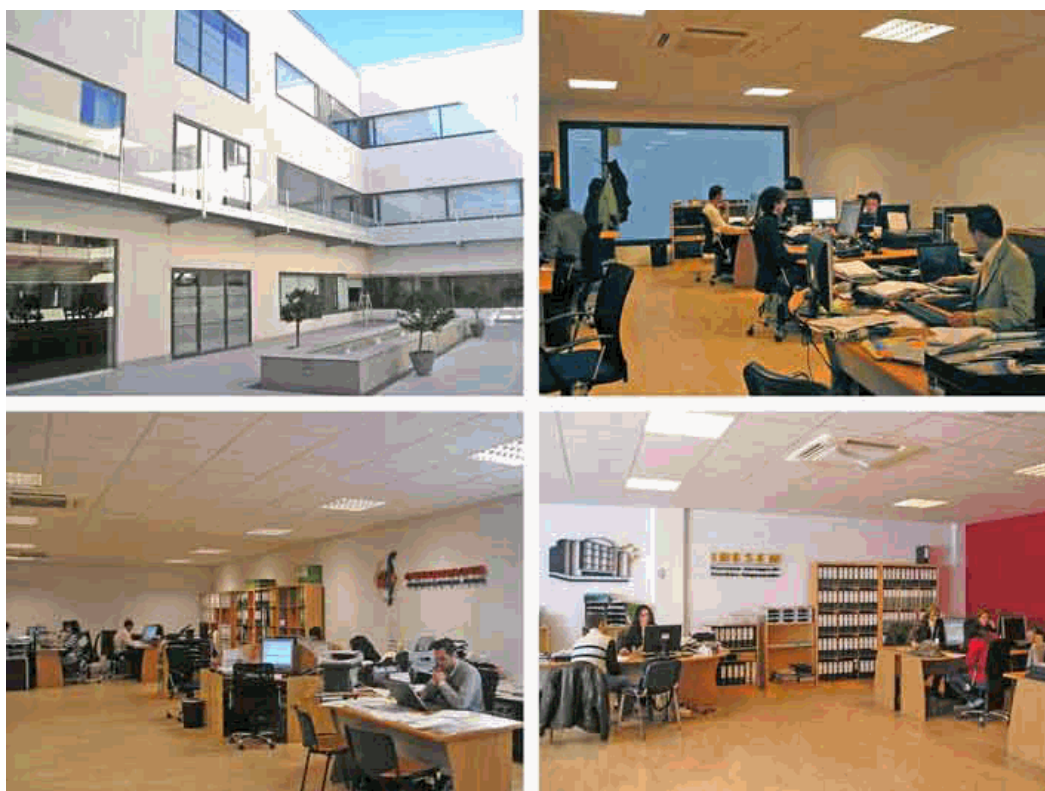
Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



## Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

## Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

## Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## Programa formativo

### MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN.

#### TEMA 1. INTRODUCCIÓN.

Conceptos.

#### TEMA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Clasificación de los alimentos.

Clasificación de los nutrientes.

Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional.

#### TEMA 3. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL.

Conceptos básicos.

Fisiología y anatomía del aparato digestivo.

#### TEMA 4. LA DIGESTIÓN.

Introducción.

Hiperpermeabilidad.

#### TEMA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES I.

Transformaciones energéticas celulares.

Unidades de medida de la energía.

Necesidades energéticas del adulto sano.

Necesidades energéticas totales según la FAO.

#### TEMA 6. NECESIDADES NUTRICIONALES II.

Valor energético de los alimentos.

Tablas de composición de los alimentos.

Ley de isodinamia y ley de los mínimos.

### MÓDULO 2. ALIMENTACIÓN INFANTIL.

#### TEMA 7. LACTANCIA MATERNA.

El puerperio.

Necesidades nutricionales en la lactancia.

La lactancia.

Tipos de lactancia.

Dificultades con la lactancia.

Posición para la lactancia.

Duración y frecuencia en las tomas .

Lactancia materna a demanda.

Relactancia.

Medicamentos.

#### TEMA 8. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA.

Evolución de la alimentación.

Consejos para la alimentación del bebé.

Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé.

Comparación de la leche materna con la leche vaca.

Biberón.

El calostro.

Horario.

+ Información Gratis

**TEMA 9. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS.**

La energía.  
Proteínas.  
Hidratos de carbono.  
Las grasas.  
Vitaminas.  
Minerales.

**TEMA 10. NUTRICIÓN HUMANA EN LA INFANCIA.**

Alimentación tras el primer año de vida.  
Importancia de una buena nutrición en la edad infantil.  
Alimentación en la infancia.  
Ritmos alimentarios durante el día.  
Plan semanal de comidas.  
Alimentos desaconsejados.  
Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación.  
Consejos para evitar problemas durante la comida.  
Alergias alimentarias.  
Alimentación e higiene bucodental.

**TEMA 11. NUTRICIÓN HUMANA EN LA ADOLESCENCIA.**

Introducción.  
Cambios fisiológicos.  
Necesidades y recomendaciones nutricionales.  
Problemas nutricionales de la adolescencia.  
Adolescentes: consejos de una vida saludable.

**TEMA 12. LA HIGIENE BUCAL.**

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

**TEMA 13. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS.**

Definiciones.  
Intolerancia a los alimentos.  
Alergias alimentarias.