



Formación
Permanente del
Profesorado .es

PROGRAMA FORMATIVO

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)



Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

Duración: 375 horas

Precio: 360 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

Centro de Formación Euroinnova Business School en colaboración con Universidad Antonio de Nebrija

SUMA HASTA 2 PUNTOS Y MEJORA TU NOTA FINAL EN EL BAREMO

Cursos que puntúan como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI



1 Curso de
110 horas



0,5 puntos
para el baremo



2 Puntos en
el baremo



0,60 puntos en
la nota final

Consulta la Convocatoria de tu Comunidad Autónoma

* Únicamente puntúan en las oposiciones docentes las titulaciones universitarias

Puntúa con tu curso como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI. Realizándolo podrás sumar hasta 2 puntos sobre el total de 10 en la fase de Concurso. La nota final depende, de un 60% de la nota obtenida en el examen y un 40% de la fase concurso. Con la realización de este curso puedes llegar a añadir 0,60 puntos a la nota global del concurso-oposición.

Descripción

Si le interesa el ámbito de la alimentación saludable y quiere conocer los aspectos esenciales de este contexto en niños y adolescentes este es su momento, con el Curso de Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación + 5 Créditos ECTS) podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta labor de la mejor manera posible. Si la alimentación adecuada es importante para mantener la salud del adulto, todavía lo es más para el niño y el adolescente, ya que es necesaria para su crecimiento y desarrollo. No cabe duda de que unas buenas pautas de alimentación son esenciales para mantener la salud, especialmente la de los más pequeños que se encuentran en pleno proceso de crecimiento y desarrollo. Por ello gracias a la realización de este Curso de Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación + 5 Créditos ECTS) conocerá todo lo referente a la alimentación saludable, como los nutrientes de los alimentos, vitaminas, adaptar la alimentación según la edad etc.

A quién va dirigido

El Curso de Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación + 5 Créditos ECTS) está dirigido a todos aquellos profesionales del ámbito de la nutrición y alimentación saludable, así como a cualquier persona interesada en alguno de estos ámbitos que quiera adquirir conocimientos sobre la alimentación sana para niños y adolescentes. Además es interesante para Titulados Universitarios interesados en desempeñar su labor profesional en el ámbito docente.

Salidas laborales

Nutrición / Dietética / Experto en alimentación sana / Alimentación en niños y adolescentes / Colegios de Educación Infantil y Primaria sostenidos con Fondos Públicos o Privados.

Objetivos

- Realizar una aproximación teórica sobre los conceptos básicos relacionados con la dietética y la nutrición durante la infancia.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas de la persona durante los diferentes momentos que constituyen la edad infantil, es decir, conocer qué tipo de necesidades se presentan durante la lactancia, el primer año de vida, la infancia y la adolescencia.
- Reconocer la importancia de una alimentación equilibrada durante los primeros años de vida y sus beneficios en etapas posteriores.
- Obtener los conocimientos necesarios para elaborar una dieta equilibrada y concreta para cada una de las etapas de la infancia.
- Conocer los factores que determinan los hábitos alimentarios.
- Clasificar los componentes de los alimentos como los hidratos de carbono, grasas, proteínas etc.
- Conocer los diferentes tipos de vitaminas y sus funciones.
- Saber alimentar a niños en cualquier etapa.
- Aplicar diferentes dietas según las cualidades del individuo.

Para que te prepara

Este Curso de Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación + 5 Créditos ECTS) le prepara para conocer a fondo el ámbito de la alimentación sana en etapas tempranas como la infancia y la adolescencia, conociendo los componentes de dichos alimentos para saber que es lo mejor para cada individuo, adaptando una alimentación saludable para cada caso. Este Curso de Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación + 5 Créditos ECTS) le capacita para adquirir 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.

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes 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 Universitaria en Nutrición Infantil por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 5 Créditos Universitarios ECTS. Curso puntuable como méritos para oposiciones de acceso a la función pública docente en todas las CC. AA., según R.D. 276/2007 de 23 de febrero (BOE 2/3/2007). Éste se lleva a cabo dentro del plan de formación permanente del profesorado de la Universidad Antonio de Nebrija

Esta titulación la expide la prestigiosa Universidad Antonio de Nebrija, con ella se obtendrán 5 créditos ECTS(European Credit Transfer System).



Forma de pago

Tarjeta de Crédito / PayPal

Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria.

No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

Contrareembolso

Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa. Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada en el formulario, el material del curso, abonando el importe correspondiente a la recepción.

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. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Nutrición Infantil Vol I'
- Manual teórico 'Nutrición Infantil Vol II'

Profesorado y servicio de tutorías

"RedEduca" está formado por un equipo multidisciplinar de profesionales especialistas en incorporar las Nuevas Tecnologías al ámbito educativo.

Nuestro principal objetivo es conseguir una formación didáctico-pedagógica innovadora y de calidad. Por ello, ponemos al alcance de nuestro alumnado una serie de herramientas y recursos que les permitirán potenciar su aprendizaje a lo largo del curso.

Además, a lo largo del curso, nuestro alumnado cuenta con un equipo de tutores expertos en las distintas especialidades ofertadas, con una amplia experiencia en el mundo de la enseñanza que resolverán todas tus dudas y consultas y con un equipo de soporte técnico que le ayudarán con cualquier problema de la plataforma.



Bolsa de empleo y Prácticas

El alumnado tendrá posibilidad de incluir su currículum en nuestra Bolsa de Empleo y Prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por empresas y organismos públicos colaboradores en territorio nacional y abrir su abanico de posibilidades en el mundo laboral.

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.

Red Social Educativa

La Red Social Educativa es un lugar de encuentro para docentes y opositores donde poder compartir conocimiento. Aquí encontrarás todas las novedades del mundo de la educación que puedan ser de tu interés, así como noticias relacionadas con oposiciones. Es un espacio abierto donde podrás escribir y participar en todas las noticias y foros.

Te invitamos a registrarte y a comenzar a participar en esta red de profesionales de la educación.

Visítanos en: www.redsocial.rededuca.net



Campus Virtual

Es el aula virtual donde encontrarás todos los contenidos de los cursos, cuidadosamente revisados y actualizados por nuestro equipo de profesores y especialistas.

El campus virtual se convierte en el principal escenario de aprendizaje y es aquí donde el alumnado podrá acceder a los contenidos del curso con tan sólo un clic.

Este nuevo sistema de aprendizaje online puede facilitar el trabajo del alumnado y del equipo docente en varios sentidos:

La presentación online de la acción formativa hace posible incluir contenidos en muy diversos formatos: texto, imagen, vídeo, audio, etc.

Asimismo, el alumnado puede descargarse en pdf el temario de su curso conforme vaya avanzando en los contenidos para que pueda tenerlos guardados.

Además, el campus virtual permite establecer contacto directo con el tutor o tutora a través del sistema de comunicación por correo electrónico que también permitirá intercambiar archivos entre las partes.

El entorno virtual simplifica y agiliza la evaluación y seguimiento del alumnado, tanto para el propio alumno o alumna como para el equipo docente. Por un lado, el alumnado podrá observar su avance a lo largo del itinerario formativo y recibirá retroalimentación inmediata sobre sus resultados en las pruebas de evaluación. En segundo lugar, el equipo docente verá simplificado su trabajo, puesto que todos los datos acerca de la actividad del alumnado en la plataforma, así como los resultados de las pruebas quedan registrados de manera automática, evitando así la labor de corrección manual y permitiendo al profesor o profesora tener una visión del progreso de sus alumnos/as con tan sólo un clic.

Puede acceder como invitado a nuestro Campus Virtual a través del siguiente enlace:

<https://campusrededuca.euroinnova.edu.es>

Programa formativo

MÓDULO 1. NUTRICIÓN INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

- - Cambios fisiológicos durante el embarazo
- - Necesidades nutricionales en el embarazo
- - Pautas para una alimentación saludable
- - Hidratación en el embarazo
- - Problemas asociados al bajo peso de la embarazada
- - Problemas asociados a la obesidad de la embarazada
- - Patologías gestacionales relacionadas con la dieta
- - Otras consideraciones alimentarias
- - Productos o alimentos que deben evitarse durante el embarazo
- - Seguridad alimentaria en el embarazo
- - Dieta vegetariana en el embarazo

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

- - Recomendaciones para después del parto
- - Alimentación durante la lactancia
- - Alimentos necesarios
- - Productos o alimentos que deben evitarse durante la lactancia
- - Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
- - Entrenamiento post parto

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LACTANCIA MATERNA

- - Definición y ventajas para la madre y el bebé
- - Fisiología de la lactancia
- - Recomendaciones de la OMS
- - Tipos de lactancia
- - Dificultades con la lactancia
- - Posiciones recomendadas
- - Duración y frecuencia en las tomas
- - Lactancia materna a demanda

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - Signos de buen y mal enganche
- - Falsos mitos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA ARTIFICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO DE NUTRIENTES

- - La energía
- - Proteínas
- - Hidratos de carbono
- - La fibra dietética
- - Las grasas
- - Vitaminas
- - Minerales
- - Importancia del agua
- - Necesidades nutricionales

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

- - Evolución de la alimentación
- - Consejos para la alimentación del bebé
- - Alimentación complementaria: beikos y blw
- - Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
- - Biberón
- - Horario
- - Masaje infantil

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN 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

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA HIGIENE BUCAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

- - Definiciones
- - Intolerancia a los alimentos
- - Alergias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. AVERSIONES ALIMENTARIAS EN LA INFANCIA

- - Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
- - Principales aversiones alimentarias
- - Estrategias frente las aversiones

UNIDAD DIDÁCTICA 11. DISEÑO MENÚS INFANTILES

- - Introducción al diseño de menús
- - Menús especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL COMEDOR ESCOLAR COMO ÁMBITO EDUCATIVO

- - Introducción al comedor escolar
- - Importancia del comedor escolar en la comunidad educativa
- - El comedor escolar en el Proyecto Educativo de Centro
- - Propuestas de mejora

MÓDULO 2. ALIMENTACIÓN SANA: NIÑOS Y ADOLESCENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

- - Importancia de la alimentación
- - - ¿Qué es la energía?
- - - ¿Qué son los nutrientes?
- - - ¿Qué es la nutrición?
- - Crecimiento y alimentación
- - Hábitos alimentarios
- - - Factores que determinan los hábitos alimentarios

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - - La formación de los hábitos alimentarios
- - - Educar al niño para alimentarse
- - - El estilo de vida y la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENERGÍA Y NUTRIENTES

- - Importancia de la energía
- - ¿Cómo se mide la energía?
- - Componentes del consumo de energía
- - - Consumo de energía en reposo
- - - Efecto termogénico de los alimentos
- - - Actividad física
- - - Crecimiento
- - Nutrientes y balance energético
- - Necesidades de energía

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIDRATOS DE CARBONO O GLÚCIDOS

- - ¿Qué son los hidratos de carbono?
- - Clasificación de los hidratos de carbono
- - - Monosacáridos
- - - Disacáridos
- - - Polisacáridos o carbohidratos complejos
- - Importancia y funciones de los carbohidratos
- - Fuentes de hidratos de carbono
- - - Harina integral y refinada
- - Problemas con los hidratos de carbono
- - - Intolerancia a azúcares
- - - Hidratos de carbono y obesidad
- - - Hidratos de carbono y caries dental

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GRASAS O LÍPIDOS

- - ¿Qué son las grasas?
- - Clasificación de las grasas
- - - Fosfolípidos
- - - Glucolípidos

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - - Colesterol
- - ¿Qué son las lipoproteínas?
- - Metabolismo de las lipoproteínas
- - - Quilomicrones
- - - Lipoproteínas de muy baja densidad
- - - Lipoproteínas de baja densidad
- - - Lipoproteínas de alta densidad
- - - Colesterol total
- - - Triglicéridos totales
- - - El perfil lipídico
- - Fuentes alimentarias de grasas
- - - Grasas de origen animal
- - - Grasas de origen vegetal
- - Ingesta recomendada de grasas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTEÍNAS

- - ¿Qué son las proteínas?
- - Funciones de las proteínas
- - - Estructurales
- - - Reguladoras y metabólicas
- - - Energéticas
- - Aminoácidos esenciales y no esenciales
- - Fuentes alimentarias de proteínas
- - - Fuentes animales
- - - Fuentes vegetales
- - Digestión y metabolismo de las proteínas
- - Necesidades de proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MINERALES Y OLIGOELEMENTOS

- - Calcio y fósforo
- - - Fuentes alimentarias de calcio y fósforo
- - - Necesidades de calcio y de fósforo
- - Magnesio

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - Hierro
- - Cinc, yodo y flúor

UNIDAD DIDÁCTICA 7. AGUA Y ELECTROLITOS

- - El agua corporal
- - Ingreso y excreción de agua
- - Equilibrio hídrico y deshidratación
- - Necesidades de agua
- - Equilibrio de líquidos y electrolitos
- - Sodio
- - Potasio
- - Cloro

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS LIPOSOLUBLES

- - ¿Qué son las vitaminas?
- - Vitamina A (retinol)
 - - - Deficiencia y toxicidad de vitamina A
- - Vitamina D (calciferol)
 - - - Deficiencia y toxicidad de vitamina D
- - Vitamina E (tocoferol)
 - - - Deficiencia y toxicidad de vitamina E
- - Vitamina K (filoquinona)
 - - - Deficiencia y toxicidad de vitamina K

UNIDAD DIDÁCTICA 9. VITAMINAS HIDROSOLUBLES

- - Vitamina B1 (tiamina)
- - Vitamina B2 (riboflavina)
- - Vitamina B6 (piridoxina)
- - Vitamina B12 (cobalamina)
- - Niacina
- - Folato y ácido fólico
- - Biotina
- - Ácido pantoténico

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - Vitamina C (ácido ascórbico)

UNIDAD DIDÁCTICA 10. FIBRA DIETÉTICA

- - ¿Qué es la fibra dietética?
- - - Celulosa o fibra insoluble
- - - Pectinas o fibra soluble
- - - Gomas y mucílagos
- - - Lignina
- - Beneficios de la fibra
- - - Sobre la salud intestinal
- - - Sobre la obesidad
- - - Sobre la hipercolesterolemia
- - Fuentes alimentarias de fibra
- - Recomendaciones sobre la ingesta de fibra
- - Riesgos de la ingesta elevada de fibra

UNIDAD DIDÁCTICA 11. GUÍAS ALIMENTARIAS. I

- - La alimentación adecuada
- - ¿Qué son las guías alimentarias?
- - Grupo de cereales, pan, pasta y tubérculos
- - Grupo de frutas, verduras y hortalizas
- - Grupo de leche y derivados

UNIDAD DIDÁCTICA 12. GUÍAS ALIMENTARIAS. II

- - Grupo de carnes, pescados, huevos y legumbres
- - - Carnes
- - - Pescados
- - - Huevos
- - - Legumbres
- - Grupo de grasas, aceites y dulces
- - - Aceites
- - - Grasas lácteas
- - - Grasas animales
- - - Frutos secos grasos

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - - Dulces
- - - Pasteles, bombones y helados
- - - Cacao y chocolate
- - - Bollería

UNIDAD DIDÁCTICA 13. ALIMENTOS FUNCIONALES Y PROBIÓTICOS

- - ¿Qué son los alimentos transgénicos?
- - ¿Qué son los alimentos funcionales?
- - Alimentos funcionales de origen vegetal
- - - Soja
- - - Avena
- - - Tomate
- - - Cítricos
- - - Aceite de oliva
- - Alimentos funcionales de origen animal
- - - Probióticos y prebióticos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. DIGESTIÓN Y ABSORCIÓN DE LOS ALIMENTOS

- - ¿Qué es la digestión?
- - Los procesos de digestión y absorción
- - - Boca y estómago
- - - Intestino delgado
- - - Intestino grueso
- - - Factores que afectan a la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 15. ALIMENTACIÓN SALUDABLE DEL NIÑO EN EDAD PREESCOLAR

- - ¿Qué es la alimentación saludable?
- - Tipos de alimentos
- - Relación entre energía y nutrientes
- - El equilibrio alimentario
- - Establecimiento de patrones alimentarios en niños
- - Educación nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 16. EL NIÑO EN EDAD PREESCOLAR. ALIMENTACIÓN DE 1 A 3 AÑOS

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - Objetivos y requerimientos nutricionales
- - Requerimientos de energía
- - ¿Qué alimentos se deben ofrecer?
- - Cantidades recomendadas de alimentos
- - ¿Cómo deben ser las comidas?

UNIDAD DIDÁCTICA 17. MENÚ PARA NIÑOS DE 1 A 2 AÑOS. MENÚ DE 1.300 Kcal DIARIAS PARA NIÑOS DE 2 A 3 AÑOS

- - Menús para niños de 1 a 2 años
- - Menús de 1.300 kcal diarias para niños de 2 a 3 años

UNIDAD DIDÁCTICA 18. ALIMENTACIÓN DEL NIÑO DE 4 A 6 AÑOS

- - Características del niño de 4 a 6 años
- - Necesidades nutritivas del niño de 4 a 6 años
- - Menús de 1.800 kcal diarias para niños de 4 a 6 años

UNIDAD DIDÁCTICA 19. ALIMENTACIÓN DEL NIÑO DE 7 A 10 AÑOS

- - Características del niño de 7 a 10 años
- - Necesidades nutritivas del niño de 7 a 10 años
- - Menús de 2.200 kcal diarias para niños de 7 a 10 años

UNIDAD DIDÁCTICA 20. ALIMENTACIÓN DEL ADOLESCENTE

- - Características del adolescente
- - Errores nutritivos frecuentes durante la adolescencia
- - Necesidades nutricionales del adolescente
- - Recomendaciones para la alimentación del adolescente
- - Menús para adolescentes
- - Consejos prácticos para la dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 21. EL CRECIMIENTO DEL NIÑO Y DEL ADOLESCENTE

- - ¿Qué es el crecimiento?
- - ¿Cómo se regula el crecimiento?
- - - Factores determinantes
- - - Factores realizadores
- - - Factores permisivos

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - La velocidad del crecimiento
- - El aumento de peso
- - Peso y talla normales y anormales
- - - Ejemplos de uso de las tablas
- - ¿Cuándo hay que consultar con el pediatra?

UNIDAD DIDÁCTICA 22. LA DIETA MEDITERRÁNEA Y LA PREVENCIÓN DE LA ATEROESCLEROSIS

- - ¿Qué es la dieta mediterránea?
- - Beneficios de la dieta mediterránea
- - La dieta mediterránea hoy
- - ¿Qué es la aterosclerosis?
- - Factores de riesgo para la aterosclerosis
- - Dieta y riesgo de aterosclerosis
- - - Exceso de colesterol
- - - Exceso de grasa total y saturada
- - Homocisteína y enfermedad cardiovascular
- - Recomendaciones para la prevención de la aterosclerosis

UNIDAD DIDÁCTICA 23. DIETAS VEGETARIANAS EN EL NIÑO Y EL ADOLESCENTE

- - ¿Qué es la dieta vegetariana?
- - Beneficios para los adultos
- - Déficit nutricionales en las dietas vegetarianas
- - - Energía
- - - Proteínas
- - - Vitaminas
- - - Minerales
- - Recomendaciones sobre dietas vegetarianas

UNIDAD DIDÁCTICA 24. LA OBESIDAD EN EL NIÑO Y EL ADOLESCENTE

- - ¿Qué es la obesidad?
- - ¿Por qué se produce la obesidad?
- - ¿Por qué está aumentando la obesidad?
- - ¿Cómo saber si existe obesidad?

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

- - - Ejemplos prácticos
- - - ¿Por qué no es buena la obesidad?
- - - ¿Se puede prevenir la obesidad?

UNIDAD DIDÁCTICA 25. PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

- - - ¿Cuándo hay que comenzar el tratamiento?
- - - Bases del tratamiento de la obesidad
- - - - Modificación de los hábitos nutricionales
- - - - Modificación del estilo de vida
- - - - Implicación de la familia y soporte psicoafectivo
- - - Dietas para niños con sobrepeso y obesidad
- - - Menús de 1.000 a 1.200 kcal diarias para niños obesos
- - - Menús de 1.300 a 1.400 kcal diarias para adolescentes obesos
- - - El adolescente obeso que se niega a hacer dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 26. EL NIÑO QUE NO COME

- - - ¿Por qué no come un niño?
- - - La pérdida de apetito durante las enfermedades
- - - El rechazo del niño a que se le fuerce a comer
- - - ¿Qué es una conducta inadecuada?
- - - No reforzar las conductas inadecuadas
- - - Enseñar y gratificar la conducta adecuada
- - - ¿Cómo se originan los malos hábitos para comer?
- - - ¿Cómo solucionar las conductas inadecuadas?
- - - ¿Cómo debe ser el acto de comer?
- - - Actitud ante el rechazo a comer