

MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN NUTRICIÓN INFANTIL



LELBN002

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre la **Nutrición Infantil** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer la introducción a la nutrición, la clasificación de alimentos y nutrientes, el aparato digestivo, la nutrición durante el embarazo, la nutrición de la madre lactante, la lactancia, la introducción de los alimentos, la infancia, las intolerancias y alergias alimentarias, los hábitos, las rutinas alimentarias, las consideraciones higiénicas, entre otros conceptos relacionados con la nutrición infantil. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirán hacer un seguimiento de la Maestría de forma autónoma.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H



MODALIDAD
ONLINE

*La modalidad incluye módulos con clases en directo



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 2100\$

VALOR ACTUAL: 525\$

*Importe expresado en Dólares Americanos

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MAESTRÍA INTERNACIONAL EN NUTRICIÓN INFANTIL**”, de ELBS ESCUELA DE LIDERAZGO, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas llevan el sello de **Notario Europeo** que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional. Además, dispone del reconocimiento **Cum Laude**. Este distintivo lo otorga Emagister a los centros educativos y escuelas de negocios, que hayan recibido la mejor valoración de los servicios formativos prestados por los estudiantes.

Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

REDES SOCIALES



CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN

1. Bromatología
2. Alimentación y nutrición
 - Alimentación, alimentos y raciones
 - Nutrición y nutrientes
 - ¿Cuál es la relación entre la alimentación y la nutrición?
3. Dietética, dieta y dietista-nutricionista
4. Salud y enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de los nutrientes
 - Macronutrientes
 - Hidratos de carbono o glúcidos
 - Lípidos
 - Proteínas
 - Agua
 - Micronutrientes
 - Vitaminas
 - Minerales
3. Grupos de alimentos
 - Pirámide de la alimentación saludable
 - Rueda de los alimentos
 - Plato para Comer Saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APARATO DIGESTIVO

1. Definición y generalidades
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
 - Recomendaciones de hidratos de carbono
 - Recomendaciones de proteínas
 - Recomendaciones de lípidos
 - Recomendaciones de vitaminas y minerales
3. Trastornos alimentarios comunes
4. Modelo de dieta
5. Cuidado preconcepcional
6. Control prenatal

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN DE LA MADRE LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
 - Recomendaciones de hidratos de carbono, lípidos y proteínas
 - Recomendaciones de vitaminas y minerales
3. Modelo de dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
 - Recomendaciones de hidratos de carbono, lípidos y proteínas
 - Recomendaciones de vitaminas y minerales
3. Calostro
4. Características de la lactancia
 - Lactancia materna
 - Dificultades de la lactancia
 - Extracción de la leche
 - Conservación de la leche
 - Lactancia materna a demanda
 - Lactancia artificial
 - Biberón
 - Duración y frecuencia de las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Evolución de la alimentación
2. Consejos para la alimentación del bebé
3. Introducción de los alimentos
 - Alimentación complementaria o *Beikost*
 - *Baby-led weaning*
 - Beneficios e inconvenientes del BLW
4. Desarrollo psicomotor

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INFANCIA

1. Requerimientos nutricionales
 - Energía
 - Evaluación del crecimiento del niño
 - Hidratos de carbono
 - Proteínas
 - Grasas
 - Vitaminas y minerales
 - Hidratación
2. Evolución en la etapa preescolar
3. Evolución en la etapa escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. Conceptos y definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
 - Gluten
 - Diagnóstico
 - Tratamiento
 - Dieta sin gluten
 - Etiquetado
 - Consejos prácticos para cocinar en casa sin gluten
 - Lactosa
 - Diagnóstico
 - Tratamiento
 - Dieta sin lactosa
 - Etiquetado

3. Alergias alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. HÁBITOS

1. Rutinas alimentarias
 - Modelo de dieta
 - Menú semanal
 - Conductas
2. Consideraciones higiénicas
 - Lavado de manos
 - Cepillado de dientes
3. Prácticas complementarias
 - Horas de sueño
 - Tiempo libre
 - Deporte
 - Actividades recomendadas

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA