



Curso online. Técnico Profesional en Alimentación Materno-Infantil



Working

Formación Integral S.L.

www.workingformacion.com

OBJETIVOS

Formación superior dirigida a profesionales que 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.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

TEMA 1. INTRODUCCIÓN.

1. Conceptos.

TEMA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

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

TEMA 3. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL.

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

TEMA 4. LA DIGESTIÓN.

1. Introducción.
2. Hiperpermeabilidad.

TEMA 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.

TEMA 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.

TEMA 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

TEMA 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.

TEMA 9. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS.

1. Definición y composición.
2. Distribución.

3. Funciones.
4. Clasificación.

TEMA 10. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO.

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

TEMA 11. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES.

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

TEMA 12. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS.

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

TEMA 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

TEMA 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.

TEMA 15. ¿CÓMO DEBO ALIMENTARME DESPUÉS DEL PARTO?

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

TEMA 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.

TEMA 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.

TEMA 18. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS.

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


TEMA 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.

TEMA 20. LA HIGIENE BUCAL.

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

TEMA 21. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS.

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

MODALIDAD

METODOLOGÍA

Online. Se entrega el material a través de nuestra plataforma virtual homologada. Contará con acceso a la misma las 24 horas al día los 365 días a la semana.

<http://cursosonline.workingformacion.com>

DURACIÓN

200 horas.

IMPARTIDO POR

Tutor experto en la materia. Contará con apoyo a través de nuestra plataforma en todo momento.

Al finalizar el curso se hará entrega de un
DIPLOMA HOMOLOGADO





Working

Formación Integral S.L.

Paseo Rosales 32, local 9 50008 Zaragoza
976 242 109 - info@workingformacion.com

www.workingformacion.com

