ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

Especialista en Alimentación Materno-Infantil

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Materiales didácticos dirigidos a profesionales y encaminados a la adquisición de las competencias esenciales para desempeñar el perfil profesional del Técnico en Alimentación Materno-Infantil. Conozca las claves de la alimentación y de la nutrición de la madre y del bebé durante el periodo previo y posterior al parto.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

1. Conceptos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA DIGESTIÓN

1. Introducción
2. Hiperpermeabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS

1. Definición y composición
2. Distribución
3. Funciones
4. Clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO

1. Generalidades
2. Funciones
3. Clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES

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

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 15. ¿CÓMO DEBO ALIMENTARME DESPUÉS DEL PARTO?.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 18. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 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

UNIDAD DIDÁCTICA 20. LA HIGIENE BUCAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 21. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

1. Definiciónes
2. Intolerancia a los alimentos
3. Alergias alimentarias

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS