



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Técnico Profesional en Anorexia y Bulimia: Trastornos de la Conducta Alimentaria

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso en Anorexia y Bulimia: Trastornos de la Conducta Alimentaria le ofrece una formación especializada en la materia. Hoy en día, la inquietud por todo lo que hace referencia a la dietética y la nutrición humana es ya muy elevada y viene justificada por una serie de factores, entre los cuales destacamos una mayor exigencia de calidad de vida en la sociedad occidental contemporánea que se traduce en la búsqueda de una mejor alimentación, más sana y equilibrada. La dieta adecuada para gozar de buena salud, es fruto de la aplicación de conocimientos básicos que demuestran los vínculos existentes entre la ingesta de ciertos alimentos con algunas patologías, como enfermedades cardiovasculares, arterioesclerosis, obesidad, diabetes etc. Este curso en Anorexia y Bulimia: Trastornos de la Conducta Alimentaria dotará a los alumnos de los conocimientos necesarios en dietética y nutrición, así como si correcta aplicación al ámbito de los trastornos alimentarios (obesidad, bulimia, vig...

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 isodinámica 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. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 14. TRASTORNOS ALIMENTARIOS O PSICOPATOLOGÍA ALIMENTARIA

1. Historia de los trastornos de la conducta alimentaria
2. Clasificación actual de los trastornos de la conducta alimentaria
3. Contexto sociocultural de los trastornos de la conducta alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 15. LA OBESIDAD

1. Concepto y clasificación de la obesidad
2. Epidemiología
3. Obesidad en diferentes momentos de la vida
4. Obesidad y complicaciones asociadas
5. Normas alimentarias en la obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 16. ANOREXIA

1. Concepto y clasificación de la anorexia
2. Manifestaciones clínicas
3. Criterios de diagnóstico
4. Tratamiento, evolución y pronóstico

UNIDAD DIDÁCTICA 17. LA BULIMIA

1. Concepto y clasificación
2. Causas, incidencia y factores de riesgo
3. Manifestaciones clínicas
4. Criterios diagnósticos
5. Evolución y pronóstico
6. Diferencias entre anorexia y bulimia

UNIDAD DIDÁCTICA 18. OTROS TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA

1. Vigorexia
2. Ortorexia
3. Trastorno por atracón
4. Desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 19. EVALUACIÓN CLÍNICA Y CRITERIOS DIAGNÓSTICOS DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA. DIAGNÓSTICO DIFERENCIAL

1. El proceso de evaluación
2. Criterios diagnósticos
3. Diagnóstico diferencial

UNIDAD DIDÁCTICA 20. FISIOLOGÍA Y NEUROBIOLOGÍA DE LA REGULACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1. Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones

2. Alteraciones neurobiológicas

UNIDAD DIDÁCTICA 21. TRATAMIENTO INTERDISCIPLINARIO DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA

1. Niveles de tratamiento
2. Psicoterapia y psicofarmacología
3. Abordaje clínico y nutricional
4. Otros abordajes



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