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

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

**Duración:** 60 horas

**Precio:** consultar euros.

**Modalidad:** e-learning

**Metodología:**

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. 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 El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.



© icaformación2025

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

## Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

## Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

## Programa del curso:

**1. 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 ALIMENTOS

1. Clasificación de los alimentos.
2. Alimentos de origen animal.
3. Alimentos de origen vegetal.
4. Otros alimentos.


© icaformación2025

5. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional.

**6. 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.

**9. 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.


© icaformación2025

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.

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.
5.



© icaformación2025