Especialista en Obesidad Infantil

Especialista en Obesidad Infantil

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:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

1. Conceptos: Salud, enfermedad, alimentación y nutrición
2. Conceptos asociados
3. Clasificación de los alimentos
4. Clasificación de los nutrientes
5. Necesidades de nutrientes: Pirámide nutricional
6. Suplementos alimenticios
7. - Complementos dietéticos
8. Vitaminas y minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS

1. Alimentos de origen animal
2. - Carne
3. - Huevos
4. - Pescado y mariscos
5. - Lácteos
6. Alimentos de origen vegetal
7. - Cereales y derivados
8. - Verduras y Hortalizas
9. - Legumbres
10. - Frutas
11. - Frutos secos y semillas
12. Otros alimentos
13. - Aceites y grasas
14. - Azúcares dulces
15. - Alimentos transgénicos
16. - Bebidas
17. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional
18. - La subdivisión
19. - Procedimientos de combinación física
20. - Tratamientos por temperatura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

1. La digestión
2. Reguladores de la digestión
3. - Reguladores hormonales
4. - Reguladores nerviosos
5. - El resultado de la digestión
6. Hiperpermeabilidad
7. Calorías

© icaformación2025

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. - Metabolismo basal
5. - Actividad física
6. - Acción dinámica específica (ADE)
7. Necesidades energéticas totales según la FAO
8. - Correcciones
9. Valor energético de los alimentos
10. Tablas de composición de los alimentos
11. Ley de isodinamia y ley de los mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN A LO LARGO DE LA VIDA

1. Alimentación del bebé
2. - Lactancia natural y artificial
3. - Necesidades nutricionales en el primer año de vida
4. Nutrición en la infancia
5. - Niño Preescolar (1 - 3 Años)
6. - Niños de 4 - 6 Años
7. - Niño Escolar de 7 - 12 Años
8. - Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
9. Nutrición en la adolescencia
10. - El estirón puberal
11. - Adolescentes: consejos para una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 7. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Definición y generalidades
2. Entrevista con el paciente
3. Evaluación dietética
4. - Pasos para realizar una evaluación dietética
5. - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
6. Evaluación clínica
7. - Historia clínica
8. - Indicadores clínicos
9. Evaluación antropométrica
10. - Indicadores antropométricos
11. - Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
12. Evaluación bioquímica
13. - Parámetros a valorar

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
2. - Epidemiología
3. - El tejido adiposo
4. Causas de sobrepeso y obesidad
5. Fisiopatología de la obesidad
6. - Fisiología del apetito y de la saciedad
7. - Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
8. Tipos de sobrepeso y obesidad
9. Obesidad infantil
10. - Factores que aumentan la probabilidad de padecer obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RIESGOS Y PROBLEMAS ASOCIADOS A LA OBESIDAD INFANTIL

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
2. Síndrome metabólico
3. - Causas del síndrome metabólico
4. Diabetes mellitus tipo II

© icaformación2025

5. - Clasificación de la diabetes
6. El síndrome de hipoventilación-obesidad
7. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
8. - Causas y factores de riesgo para la apnea del sueño
9. La hipertensión arterial
10. - Causas de la hipertensión arterial por grupos de edad
11. La enfermedad cardiovascular
12. Neoplasias
13. - Neoplasia de mama
14. - Neoplasia de endometrio
15. - Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

1. Psicología y obesidad
2. Problemas psicológicos en la obesidad
3. - Imagen corporal distorsionada
4. - Descontrol alimentario
5. - Ansiedad
6. - Depresión
7. Evaluación psicológica del paciente con obesidad
8. - Evaluación psicológica
9. - Evaluación familiar
10. Pautas de atención psicológica
11. - Psicoterapia Individual
12. - Terapia de grupos
13. - Farmacoterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 11. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD INFANTIL

1. Intervención dietética
2. - Dietas hipocalóricas
3. - Planificación de la dieta
4. - Sustitutivos de comidas
5. Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad infantil
6. - Juegos en equipo que favorecen el ejercicio físico
7. Intervención quirúrgica
8. - Pautas alimentarias y dietéticas en la cirugía bariátrica
9. Tratamiento farmacológico en la obesidad infantil
10. Tratamiento de la diabetes mellitus tipo dos en la infancia
11. Actuaciones no farmacológicas para disminuir la tensión arterial
12. Educación alimentaria terapéutica
13. - Contenidos de programas de educación alimentaria terapéutica

UNIDAD DIDÁCTICA 12. DIETA SALUDABLE

1. Concepto de dieta y su clasificación
2. Dieta equilibrada
3. - Recomendaciones diarias para la ingesta de nutrientes
4. - Requisitos para lograr una dieta equilibrada
5. - Dieta mediterránea
6. Mitos de la nutrición y las dietas
7. La dieta en el niño con obesidad. Pirámide nutricional infantil
8. - Ritmos alimentarios durante el día
9. - Plan semanal de comidas
10. - Ejemplo menú escolar

OBESIDADDÁCTICA 13. LA IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y LA

1. Prevención
2. - Niveles de prevención
3. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
4. Agentes educativos y sociales influyentes en los hábitos alimenticios
5. - La escuela
6. - La familia
7. - El entorno social
8. Los estilos de vida
9. Aspectos que pueden ayudar a reforzar hábitos adecuados o a eliminar los
10. Equilibrio alimentario
11. - Consecuencias de no mantener un equilibrio alimentario: obesidad infantil
12. Medidas para el fomento de la alimentación saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 14. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

© icaformación2025

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
3. - Tipos de intolerancia a los alimentos
4. - Intolerancia al gluten
5. - Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaría
6. Alergias alimentarias
7. - Datos generales
8. - Síntomas
9. - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
10. - Situaciones de riesgo
11. - Tratamiento de alergia a los alimentos
12. - Alimentos alergénicos
13. Anafilaxia y shock anafiláctico
14. - Manejo de la anafilaxia