

Experto en Nutrición Infantil

Experto en Nutrición 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.

© icaformación2026

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.



© icaformación2026

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. CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos
3. - Según su función
4. - Según su descripción
5. Clasificación de nutrientes
6. - Nutrientes energéticos (combustible)
7. - Nutrientes plásticos (constructivos)
8. - Nutrientes reguladores (biocatalizadores)
9. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL

1. Conceptos básicos
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo
3. - Boca
4. - Faringe
5. - Esófago
6. - Estómago
7. - Intestino delgado
8. - Intestino grueso
9. - Páncreas
10. - Hígado
11. - Vesícula biliar

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA DIGESTIÓN

© icaformación2026

1. La digestión
2. Permeabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES I

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. - Caloría y Kilocaloría
4. - Julio y Kilojulio
5. Necesidades energéticas del adulto sano
6. - Metabolismo basal
7. - Actividad física
8. - Acción dinámica específica (ADE)
9. Necesidades energéticas totales según la FAO
10. - Correcciones

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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 6. LACTANCIA MATERNA

1. El puerperio
2. Necesidades nutricionales en la lactancia
3. La lactancia
4. Tipos de lactancia
5. - Lactancia natural
6. - Lactancia artificial
7. - Lactancia mixta
8. Dificultades con la lactancia
9. Posición para la lactancia
10. Duración y frecuencia en las tomas
11. Lactancia materna a demanda
12. Relactancia
13. Medicamentos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA

1. Evolución de la alimentación
2. - De los 0 a los 6 meses
3. - A los 6 meses
4. - A los 7 meses
5. - A los 8 meses

© icaformación2026

6. Consejos para la alimentación del bebé
7. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
8. Comparación de la leche materna con la leche vaca
9. El calostro
10. Horario

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS

1. La energía
2. Proteínas
3. Hidratos de carbono
4. La fibra dietética
5. Las grasas
6. Vitaminas
7. Minerales
8. - Calcio
9. - Cobre
10. - Cinc
11. - Flúor
12. - Fósforo
13. - Hierro
14. - Magnesio
15. - Manganeso
16. - Potasio
17. - Yodo

UNIDAD DIDÁCTICA 9. NUTRICIÓN HUMANA EN LA INFANCIA

1. Introducción
2. Alimentación tras el primer año de vida
3. - Alimentación en el segundo y tercer año
4. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
5. - Crecimiento
6. - Peso adecuado
7. - El ejercicio físico
8. Alimentación en la infancia
9. - Niño preescolar de 1- 3 años de edad
10. - Niño de 4 - 6 años de edad
11. - Niño de 7- 12 años de edad
12. Ritmos alimentarios durante el día
13. Plan semanal de comidas
14. - Ejemplo de menú escolar
15. Alimentos desaconsejados
16. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
17. Consejos para evitar problemas durante la comida
18. Alergias alimentarias
19. - Sintomatología
20. - Actuaciones a seguir
21. - Intolerancia a la lactosa
22. Alimentación e higiene bucodental
23. - Afecciones bucodentales

© icaformación2026

24. - Cuidar los dientes durante toda la vida

UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRICIÓN HUMANA EN LA ADOLESCENCIA

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos
3. - El estirón puberal
4. - La modificación de la composición del organismo
5. - Variaciones individuales en la actividad física
6. Necesidades y recomendaciones nutricionales
7. Problemas nutricionales de la adolescencia
8. - Trastornos de la conducta alimentaria
9. Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA HIGIENE BUCAL

1. El cuidado de los dientes
2. - Cuidado de los dientes en los niños
3. - El cuidado de los dientes en adultos
4. Cómo lavarse los dientes
5. - Instrumentos
6. - Técnicas
7. Enfermedades que afectan a los dientes
8. - La placa
9. - El sarro
10. - La caries
11. - Gingivitis
12. - Úlceras bucales
13. - Encías inflamadas
14. - Encías que sangran con facilidad
15. - Periodontitis
16. - Mal aliento (Halitosis)

UNIDAD DIDÁCTICA 12. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
3. - Tipos de intolerancia a los alimentos
4. - Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaría
5. Alergias alimentarias
6. - Datos generales
7. - Síntomas
8. - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
9. - Síntomas más habituales de las alergias
10. - Situaciones de riesgo
11. - Ideas sobre el tratamiento de alergias
12. - Tratamiento de alergia a los alimentos
13. - Alimentos alergénicos

© icaformación2026

© icaformación2026