



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Master en Trastornos del Comportamiento Alimentario y Obesidad + Titulación Universitaria





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Master en Trastornos del Comportamiento Alimentario y Obesidad + Titulación Universitaria



DURACIÓN
710 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
4 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Trastornos del Comportamiento Alimentario y Obesidad con 600 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación Universitaria en Trastornos Alimenticios en la Adolescencia con 4 Créditos Universitarios ECTS con 110 horas

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente formación es parte del Plan de Formación de la Universidad de Granada, en el marco de la colaboración con el sector empresarial y de la sociedad civil, y de la promoción de la formación continua de los recursos humanos. El presente documento es un instrumento de carácter informativo y no tiene efectos jurídicos. El presente documento es un instrumento de carácter informativo y no tiene efectos jurídicos. El presente documento es un instrumento de carácter informativo y no tiene efectos jurídicos. El presente documento es un instrumento de carácter informativo y no tiene efectos jurídicos.

Descripción

Si quiere aprender los aspectos esenciales sobre los trastornos alimenticios, con el Master en Trastornos del Comportamiento Alimentario y Obesidad podrá adquirir los conocimientos necesarios relacionados con los hábitos alimenticios, la obesidad y la bulimia. El profesional que se dedique a este sector debe tener una formación completa sobre nutrición y dietética para poder ejercer su función de forma correcta. Por el con el presente master ofrece una formación especializada en este ámbito.

Objetivos

- Conocer y analizar los principales Trastornos de la Conducta Alimentaria.
- Conocer los principales niveles de prevención y las acciones que de cada uno de ellos se ejecutan.
- Conocer los criterios diagnósticos de los TCA, así como las principales herramientas de detección de los mismos y analizar la comorbilidad de los TCA.
- Establecer las bases de una dieta equilibrada y aprender los conceptos básicos que permitan seguir unos hábitos alimentarios saludables.
- Proporcionar al alumno, conocimientos necesarios y actualizados sobre nutrición y alimentación, así como herramientas de trabajo útiles, que permitan conocer los requerimientos nutricionales y recomendaciones en distintas situaciones fisiopatológicas que generan la obesidad, de forma que puedan aplicarse en el ámbito laboral.
- Actualizar los conocimientos que estén relacionados con la clínica de los pacientes obesos para contribuir a mejorar la identificación, manejo y disminución de las complicaciones en estos pacientes.
- Adquirir conocimientos de alimentación y nutrición básicos orientados a entender el fenómeno de la obesidad en los niños.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Aprender los modelos explicativos de la bulimia nerviosa.
- Aprender las técnicas de intervención más usuales para el tratamiento de la bulimia.
- Concienciar acerca del carácter preventivo que una nutrición óptima tiene sobre la salud.
- Conocer razonadamente las necesidades energéticas y nutritivas del organismo.
- Estudiar los aspectos nutricionales, fuentes e ingestas recomendadas de los distintos nutrientes.
- Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos y enfermedades más comunes sobre las que una intervención nutricional puede mejorar el diagnóstico.
- Ofrecer los conocimientos necesarios para participar en la planificación de menús equilibrados en su aporte energético y nutritivo para colectividades.

A quién va dirigido

El Master en Trastornos del Comportamiento Alimentario y Obesidad está dirigido a todas aquellas personas que, ya sea por interés personal o por su desarrollo profesional, pretendan adquirir conocimientos relacionados con los trastornos alimenticios y en dietética y en nutrición.

Para qué te prepara

Con este Master de Trastornos del Comportamiento Alimentario y Obesidad se proporciona una formación técnica y teórica en lo que respecta a los trastornos de conducta alimentaria. Se mostrará la forma de evaluar dichos trastornos, así como las estrategias de intervención frente a los mismos. Además se podrá intervenir de forma correcta y eficientemente en la alimentación de las personas.

Salidas laborales

Especialistas nutricionales tanto del campo privado como público, pediatras, especialistas en gastroenterología y médicos de familia en particular y médicos y sanitarios en general, cocineros, ayudantes de cocina, educadores, formadores, animadores socioculturales, Educadores sociales

TEMARIO

PARTE 1. TRASTORNOS ALIMENTICIOS EN LA ADOLESCENCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL

1. Nutrición
 1. - Composición de los alimentos
 2. - Valor energético en los alimentos
 3. - Dieta equilibrada
 4. - Dieta mediterránea
2. Educación nutricional
 1. - Función de la educación nutricional
 2. - La FAO y educación nutricional
3. Importancia de la educación nutricional
 1. - Hábitos alimentarios saludables
4. La alimentación y el desarrollo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1. ¿Qué es un TCA?
 1. - Alerta ante un TCA
 2. - Tratamiento de un TCA
 3. - Factores de riesgo
2. Tipos de TCA
3. Trastornos de la conducta alimentaria no especificado (TCANE)
4. Nuevos TCA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS MENTALES EN LA ALIMENTACIÓN JUVENIL

1. Trastornos mentales en jóvenes
 1. - Problemas de salud mental más importantes
2. Etiopatogenia de los trastornos alimentarios
3. Epidemiología de los trastornos alimentarios
4. Autoestima y alimentación juvenil

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBESIDAD JUVENIL

1. Obesidad
 1. - Tipos de obesidad
 2. - Tratamiento
 3. - Datos relevantes
2. Obesidad infantil y juvenil
 1. - Factores de riesgo
 2. - Complicaciones
 3. - Tratamiento
 4. - Prevención de la obesidad infantil y juvenil

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANOREXIA EN LA ADOLESCENCIA

1. Anorexia
 1. - Tipos de anorexia
 2. - Síntomas y prevención
 3. - Diagnóstico
 4. - Tratamiento
2. Anorexia y adolescentes
 1. - Diagnóstico y tratamiento
 2. - Factores influyentes
 3. - Actuación de los padres ante la anorexia adolescente
3. Moda y anorexia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BULIMIA EN LA ADOLESCENCIA

1. Bulimia
 1. - Síntomas de la bulimia
 2. - Factores de riesgo
 3. - Tratamiento de la bulimia
 4. - Prevención
2. Bulimia y adolescencia
 1. - Síntomas y consecuencias

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTOLERANCIAS Y ALERGIAS EN LA EDAD JUVENIL

1. Alergia alimentaria e intolerancia alimentaria
 1. - Reacciones adversas frente a alimentos
 2. - Síntomas
 3. - Factores que influyen en una alergia o intolerancia alimentaria
2. Gestión de una alergia o intolerancia alimentaria
3. Aumento considerable de intolerancias y alergias alimentarias en jóvenes

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OTROS TRASTORNOS ALIMENTARIOS PROPIOS DE LA ADOLESCENCIA

1. Actuación de los padres ante los trastornos alimentarios de los hijos/as
2. Trastornos alimentarios más comunes
3. Trastorno por atracón
4. Vigorexia

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EVALUACIÓN EN LOS TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA EN LA ADOLESCENCIA

1. Instrumentos para la evaluación de los TCA
 1. - EAT
 2. - EDI
 3. - BULIT-R y BITE
 4. - QEWP-R
 5. - EDE-Q y SCOFF
2. Evaluación psicométrica

3. Evaluación de la imagen corporal
4. Valoración del ambiente familiar
5. Cuestionarios nutricionales
6. Evaluación médica de los TCA

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTERVENCIÓN EN LOS TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA EN LA ADOLESCENCIA

1. Intervención psicosocial en trastornos de conducta alimentaria
 1. - Educación igualitaria
 2. - Centros educativos
 3. - Campañas de prevención y concienciación social
 4. - Las dietas
 5. - Los medios de comunicación
 6. - Deporte
 7. - Moda
2. Técnicas de intervención ante un TCA
 1. - Tratamiento cognitivo-conductual

PARTE 2. OBESIDAD Y SOBREPESO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

1. Alimentación
 1. - Clasificación de los alimentos
2. Valor energético de los alimentos
3. Nutrición
 1. - Clasificación de los nutrientes
 2. - Pirámide nutricional
4. Suplementos alimentarios
5. Vitaminas y sales minerales
6. Complementos dietéticos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETA SALUDABLE

1. Concepto de dieta y su clasificación
2. Dieta equilibrada
 1. - Recomendaciones diarias para la ingesta de nutrientes
 2. - Requisitos para lograr una dieta equilibrada
 3. - Dieta mediterránea
3. Productos dietéticos
4. Mitos de la nutrición y las dietas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN A LO LARGO DEL CICLO VITAL

1. Alimentación del bebé
 1. - Lactancia natural y artificial
 2. - Necesidades nutricionales en el primer año de vida
2. Nutrición en la infancia

1. - Niño Preescolar (1- 3 Años)
 2. - Niños de 4-6 Años
 3. - Niño Escolar de 7- 12 Años
 4. - Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
3. Nutrición en la Adolescencia
 1. - El Estirón Puberal
 2. - Adolescentes: Consejos para Vida Saludable
 4. Alimentación en la edad adulta
 1. - Alimentación en la menopausia
 5. Alimentación en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
 1. - Epidemiología
 2. - El tejido adiposo
2. Causas de sobrepeso y obesidad
3. Fisiopatología de la obesidad
 1. - Fisiología del apetito y de la saciedad
 2. - Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
4. Tipos de sobrepeso y obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RIESGOS Y PROBLEMAS DE SALUD ASOCIADOS AL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
2. Síndrome metabólico
 1. - Causas del síndrome metabólico
3. Diabetes mellitus tipo II
 1. - Clasificación de la diabetes
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
 1. - Causas y factores de riesgo para la apnea del sueño
6. La hipertensión arterial
 1. - Causas de la hipertensión arterial
7. La enfermedad cardiovascular
8. Neoplasias
 1. - Neoplasia de mama
 2. - Neoplasia de endometrio
 3. - Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VALORACIÓN DE PACIENTES CON OBESIDAD

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
 1. - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
3. Evaluación antropométrica
 1. - Instrumental utilizado para realizar medidas antropométricas
 2. - Medidas antropométricas

4. Evaluación bioquímica
 1. - Parámetros a valorar

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

1. Intervención dietética
 1. - Dietas hipocalóricas
 2. - Planificación de la dieta
2. Sustitutivos de comidas
 1. - Características nutricionales
 2. - Evidencia científica en la utilización de los sustitutivos de comidas para dietas
3. Intervención quirúrgica
 1. - Pautas alimentarias y dietéticas en la cirugía bariátrica
4. Educación alimentaria terapéutica
 1. - Contenidos de programas de educación alimentaria
5. Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y DE LA OBESIDAD

1. Prevención
 1. - Niveles de prevención
2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
3. Educación alimentaria
4. Actividad y ejercicio físico en la prevención de la obesidad
5. Estilo de vida saludable
 1. - Estrategia NAOS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

1. Psicología y obesidad
2. Problemas psicológicos en la obesidad
 1. - Imagen corporal distorsionada
 2. - Descontrol alimentario
 3. - Ansiedad
 4. - Depresión
3. Evaluación psicológica del paciente con obesidad
 1. - Evaluación psicológica
 2. - Evaluación familiar
4. Pautas de atención psicológica
 1. - Psicoterapia Individual
 2. - Terapia de grupos
 3. - Farmacoterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OBESIDAD INFANTIL

1. La obesidad infantil
 1. - Factores que aumentan la probabilidad de padecer obesidad
2. Nutrición infantil
 1. - Pirámide nutricional infantil

2. - Ritmos alimentarios durante el día
3. Importancia de la nutrición en la edad infantil
 1. - El papel de la escuela en la alimentación
4. Plan semanal de comidas

PARTE 3. OBESIDAD INFANTIL

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
 1. - Complementos dietéticos
7. Vitaminas y minerales

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

1. Alimentos de origen animal
 1. - Carne
 2. - Huevos
 3. - Pescado y mariscos
 4. - Lácteos
2. Alimentos de origen vegetal
 1. - Cereales y derivados
 2. - Verduras y Hortalizas
 3. - Legumbres
 4. - Frutas
 5. - Frutos secos y semillas
3. Otros alimentos
 1. - Aceites y grasas
 2. - Azúcares dulces
 3. - Alimentos transgénicos
 4. - Bebidas
4. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional
 1. - La subdivisión
 2. - Procedimientos de combinación física
 3. - Tratamientos por temperatura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

1. La digestión
2. Reguladores de la digestión
 1. - Reguladores hormonales
 2. - Reguladores nerviosos
 3. - El resultado de la digestión

3. Hiperpermeabilidad
4. Calorías

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
 1. - Metabolismo basal
 2. - Actividad física
 3. - Acción dinámica específica (ADE)
4. Necesidades energéticas totales según la FAO
 1. - Correcciones
5. Valor energético de los alimentos
6. Tablas de composición de los alimentos
7. 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
 1. - La fibra alimentaria
4. Las grasas
5. Vitaminas
6. Minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN A LO LARGO DE LA VIDA

1. Alimentación del bebé
 1. - Lactancia natural y artificial
 2. - Necesidades nutricionales en el primer año de vida
2. Nutrición en la infancia
 1. - Niño Preescolar (1 - 3 Años)
 2. - Niños de 4 - 6 Años
 3. - Niño Escolar de 7 - 12 Años
 4. - Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
3. Nutrición en la adolescencia
 1. - El estirón puberal
 2. - 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
 1. - Pasos para realizar una evaluación dietética
 2. - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
4. Evaluación clínica

1. - Historia clínica
2. - Indicadores clínicos
5. Evaluación antropométrica
 1. - Indicadores antropométricos
 2. - Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
6. Evaluación bioquímica
 1. - Parámetros a valorar

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
 1. - Epidemiología
 2. - El tejido adiposo
2. Causas de sobrepeso y obesidad
3. Fisiopatología de la obesidad
 1. - Fisiología del apetito y de la saciedad
 2. - Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
4. Tipos de sobrepeso y obesidad
5. Obesidad infantil
 1. - 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
 1. - Causas del síndrome metabólico
3. Diabetes mellitus tipo II
 1. - Clasificación de la diabetes
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
 1. - Causas y factores de riesgo para la apnea del sueño
6. La hipertensión arterial
 1. - Causas de la hipertensión arterial por grupos de edad
7. La enfermedad cardiovascular
8. Neoplasias
 1. - Neoplasia de mama
 2. - Neoplasia de endometrio
 3. - Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

1. Psicología y obesidad
2. Problemas psicológicos en la obesidad
 1. - Imagen corporal distorsionada
 2. - Descontrol alimentario
 3. - Ansiedad
 4. - Depresión
3. Evaluación psicológica del paciente con obesidad
 1. - Evaluación psicológica

2. - Evaluación familiar
4. Pautas de atención psicológica
 1. - Psicoterapia Individual
 2. - Terapia de grupos
 3. - Farmacoterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 11. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD INFANTIL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 12. DIETA SALUDABLE

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

UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

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

7. Medidas para el fomento de la alimentación saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 14. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

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

PARTE 4. BULIMIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

1. Historia de la bulimia nerviosa
2. Criterios diagnósticos
 1. - Presencia de atracones
 2. - Conductas compensatorias
 3. - Miedo a engordar
 4. - Sintomatología asociada
3. Epidemiología

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIOLOGÍA

1. Factores predisponentes
 1. - Variables personales
 2. - Variables familiares
 3. - Variables socioculturales
2. Factores precipitantes
3. Factores de mantenimiento
 1. - Antecedentes
 2. - consecuentes
4. Bulimia nerviosa: modelos explicativos
 1. - Adictiva
 2. - Atracón condicionado
 3. - Espiral de la restricción dietética
 4. - La doble vía

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EVALUACIÓN

1. Áreas que se deben evaluar
 1. - Peso
 2. - La conducta de ingesta
 3. - Conductas purgativas
 4. - Imagen corporal
 5. - Factores cognitivos
 6. - Psicopatología asociada
 7. - Información relativa al entorno
2. Instrumentos de evaluación
 1. - Entrevista clínica
 2. - Autoinformes
 3. - Autorregistros
3. Diagnóstico y diagnóstico diferencial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO

1. Objetivos
2. Técnicas de intervención
 1. - Conductuales
 2. - Cognitivas
3. Revisión crítica de los programas de intervención más utilizados
 1. - Tratamiento cognitivo-conductual
 2. - Terapia interpersonal
 3. - Tratamiento psicoeducativo
 4. - Tratamiento farmacológico
 5. - Hospitalización
4. Factores que predicen la respuesta al tratamiento
 1. - Psicopatología asociada
 2. - Trastornos de personalidad
 3. - Historia previa de anorexia nerviosa
 4. - Severidad de los síntomas
5. Propuesta de un programa de intervención
6. Pautas para la evaluación del tratamiento
7. Problemas más habituales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GUÍA PARA EL PACIENTE

1. Explicación del problema
2. Objetivos del tratamiento
3. Tratamiento: material para el paciente

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Bulimia Gómez Martínez, M.^a Ángeles. Publicado por Editorial Síntesis

PARTE 5. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

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

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción y características del agua
2. El agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
5. Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1. Alimentos de origen vegetal
2. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Operaciones a temperatura ambiente

2. Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conservación de los alimentos
2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3. Métodos físicos
4. Métodos químicos
5. Tecnologías emergentes
6. Consejos en la adquisición de alimentos
7. Consumo responsable
8. Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
2. Ingestas recomendadas
3. Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Definición y generalidades
2. Dieta equilibrada
3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
4. Elaboración de una dieta
5. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Definición y generalidades
2. Entrevista con el paciente
3. Evaluación dietética
4. Evaluación clínica
5. Evaluación antropométrica
6. Evaluación bioquímica
7. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos durante el embarazo
3. Necesidades nutricionales en el embarazo
4. Recomendaciones dietéticas en el embarazo
5. Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos durante la lactancia

2. Necesidades nutricionales en la lactancia
3. Recomendaciones dietéticas en la lactancia
4. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
5. Tipos de lactancia
6. Posición para la lactancia
7. Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
3. Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
4. Alimentación complementaria o Beikost
5. Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo del niño
3. Factores que influyen en la ingestión de alimentos
4. Pirámide nutricional en el niño
5. Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
6. Ritmos alimentarios durante el día.
7. Aprender a comer
8. Plan semanal de comidas
9. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
10. Obesidad: estrategia NAOS
11. Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
12. Comedores escolares
13. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
4. Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
3. Necesidades nutricionales en el envejecimiento
4. Aspectos culinarios en la dieta del anciano
5. Consejos para la planificación de los menús en ancianos
6. Alimentación básica adaptada
7. Menopausia

MÓDULO 4. DIETOTERAPIA: PRINCIPALES ENFERMEDADES Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

1. Introducción a la dietoterapia
2. Intervención dietética en casos patológicos
3. A modo de resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBESIDAD

1. Introducción
2. Síndrome metabólico
3. Atención al paciente con exceso de peso
4. Pérdida de peso
5. Técnicas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES MELLITUS

1. Concepto de diabetes
2. Metabolismo de los hidratos de carbono
3. Fisiopatología de la diabetes
4. Clasificación de la diabetes
5. Manifestaciones de la diabetes
6. Criterios de diagnóstico
7. Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
8. Tratamiento dietético
9. Complicaciones de la diabetes
10. Educación para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS

1. Concepto de osteoporosis
2. Fisiología del hueso
3. Diagnóstico
4. Etiología
5. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

1. Clasificación
2. Alimentación básica adaptada
3. Suplementos dietéticos
4. Nutrición enteral
5. Nutrición parenteral

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANOREXIA NERVIOSA

1. Concepto de anorexia nerviosa
2. Historia
3. Epidemiología

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Etiología
5. Clínica de la anorexia nerviosa
6. Diagnóstico
7. Evolución y prevención
8. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BULIMIA NERVIOSA

1. Concepto de bulimia nerviosa
2. Evolución histórica
3. Epidemiología
4. Diagnóstico
5. Manifestaciones clínicas
6. Tratamiento
7. Diferencias entre anorexia y bulimia

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group