

Código: 28515
Curso: Alimentación y Nutrición en la Infancia y en la Tercera Edad
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se 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 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

El objetivo de este curso es proporcionar a los participantes conocimientos actualizados sobre alimentación y nutrición en la infancia y en la tercera edad, manipulación de alimentos así como concienciarlos participantes sobre la importancia de la alimentación en la salud infantil y en la tercera edad.

Contenidos

MÓDULO 1: Alimentación y Nutrición
en la Tercera Edad
TEMA 1. Gerontología y Geriatría
Concepto de Gerontología y Geriatría. Características
Gerontología Social
Enfermería Gerontológico
Envejecimiento Fisiológico (normal)
Características de las Enfermedades en Geriatría
Recursos Sociosanitarios
Lo que hemos aprendido
Test
TEMA 2. Alimentación y Nutrición. La Importancia en la Salud
Introducción
Lo que hemos aprendido
TEMA 3. Salud y Hábitos Alimentarios
Introducción
Lo que hemos aprendido
Test
TEMA 4. Clasificación y Estudios de los Alimentos
Introducción
Grupos de Alimentos: Leche y Derivados Lácteos
Grupos de Alimentos: Carnes, Pescados y Huevos
Grupos de Alimentos: Las Grasas
Grupos de Alimentos: Legumbres, Cereales y Tubérculos
Grupos de Alimentos: Frutas, Verduras y Hortalizas
Lo que hemos aprendido
Test
TEMA 5. La Dieta Mediterránea como Dieta Equilibrada
Introducción
Composición de la Dieta Mediterránea
Lo que hemos aprendido
Test
TEMA 6. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos
Almacenamiento y Conservación
Tratamientos Conservadores
Tiempos Máximos Recomendables de Conservación
Lo que hemos aprendido
Test
índice
Alimentación y Nutrición en la Infancia y en la Tercera Edad
TEMA 7. Intoxicaciones Alimentarias
Intoxicaciones Alimentarias
Enfermedades más Frecuentes Producidas por el Consumo de Alimentos

Contaminados
Lo que hemos aprendido
Test
TEMA 8. Higiene y Normas Generales en la Manipulación de Alimentos
Higiene
Adquisición de los Alimentos
Transporte Adecuado de los Alimentos
Eliminación de Basuras
Lo que hemos aprendido
Test
TEMA 9. Elaboración de Dietas Específicas para Personas Mayores
Introducción
Factores que Influyen en la Alimentación del Anciano
Necesidades Nutricionales de los Ancianos
Normas para una Correcta Alimentación de los Ancianos
Consejos para la Correcta Manipulación de los Alimentos
Consejos Prácticos a la Hora de Preparar los Alimentos
Equilibrio de la Dieta del Anciano
Nutrición Hospitalaria en el Anciano
Funciones del Personal Sanitario ante el Anciano Hospitalizado
Cuidados Especiales en la Administración de los Alimentos al Anciano Hospitalizado
Clasificación de Dietas según Patologías
Lo que hemos aprendido
Test
MÓDULO 2: Alimentación y Nutrición en la Infancia
TEMA 10. Fisiología Nutricional del Recién Nacido y Principios Básicos de Nutrición Pediátrica
Fisiología Nutricional del Recién Nacido
Conceptos Básicos de la Nutrición Pediátrica
Necesidades Nutricionales del Recién Nacido
Valoración General en el Recién Nacido
Lo que hemos aprendido
Test
Alimentación y Nutrición en la Infancia y en la Tercera Edad
TEMA 11. Valoración del Estado Nutricional y del Crecimiento en el Niño
¿Qué es Nutrición?
Metabolismo Energético
Valoración del Estado Nutricional
Concepto de Crecimiento
Somatometría
Objetivos de la Detención Precoz de Alteraciones del Crecimiento y Desarrollo
Instrumentos para la Medición del Peso y la Talla

Diagnostico del Estado Nutricional
Crecimiento y Desarrollo Motor
Resumen Valoración
Lo que hemos aprendido
Test
TEMA 12. Alimentación en el Lactante
Introducción
Lactancia Materna
Lactancia Artificial
Alimentación Complementaria
Lo que hemos aprendido
Test
TEMA 13. Tecnología y Legislación de Alimentos Infantiles
Introducción a la Tecnología de Alimentos Infantiles
Legislación de Alimentos Infantiles
Lo que hemos aprendido
Test
TEMA 14. Alimentación en las Etapas del Niño
Alimentación en la Etapa Preescolar
Alimentación en la Etapa Escolar
Alimentación en la Etapa Adolescente
Lo que hemos aprendido
Test
TEMA 15. Dietoterapia Infantil
Concepto de Dietoterapia
Obesidad Infantil
Diabetes Infantil
Enfermedad Celiaca en el Niño
Dislipemias en Niños y Adolescentes
La Malnutrición
Anorexia Nerviosa
Lo que hemos aprendido
Test