

Código: 30009
Curso: Alimentación y Nutrición en la Infancia y en la Tercera Edad
Modalidad: ONLINE
Duración: 60h.

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

Este curso capacita al alumnado para comprender las necesidades nutricionales y diseñar una alimentación adecuada en dos etapas especialmente sensibles de la vida, la infancia y la tercera edad, y está dirigido tanto a profesionales del ámbito sanitario, sociosanitario y educativo como a cuidadores y responsables de la alimentación de menores y personas mayores. El alumnado aprenderá a identificar los nutrientes y sus funciones, a interpretar los requerimientos energéticos y nutricionales propios de cada etapa y a valorar el estado nutricional de la persona. Se presta especial atención a la alimentación del lactante, la edad escolar y la adolescencia, a los cambios fisiológicos del envejecimiento, a la prevención y el abordaje de la malnutrición y a la adaptación de la dieta en situaciones especiales como la diabetes, la disfagia, las alergias o la enfermedad renal. La planificación de menús equilibrados, la educación alimentaria, la seguridad alimentaria y las buenas prácticas de manipulación completan una formación orientada a la intervención práctica. Al finalizar, el alumnado será capaz de valorar las necesidades nutricionales en ambas etapas, elaborar y adaptar planes dietéticos seguros y equilibrados y promover hábitos alimentarios saludables en su ámbito profesional y familiar.

Contenidos

Módulo 1: Fundamentos de la alimentación y la nutrición
1.1 - Conceptos clave: alimentación, nutrición y dietética
1.2 - Los macronutrientes y sus funciones en el organismo
1.3 - Vitaminas, minerales y agua: micronutrientes esenciales
1.4 - Necesidades energéticas y gasto calórico
1.5 - Grupos de alimentos y guías dietéticas
1.6 - Valoración del estado nutricional
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Fisiología y requerimientos nutricionales a lo largo de la vida
2.1 - Crecimiento y desarrollo: demandas nutricionales específicas
2.2 - Cambios fisiológicos asociados al envejecimiento
2.3 - Requerimientos energéticos y de nutrientes en la infancia
2.4 - Requerimientos energéticos y de nutrientes en la tercera edad
2.5 - Factores que influyen en la ingesta y el apetito
2.6 - Hidratación en la infancia y en la vejez
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Alimentación durante el embarazo, la lactancia y la primera infancia
3.1 - Nutrición en el embarazo
3.2 - Lactancia materna: características y beneficios
3.3 - Fórmulas infantiles y alimentación artificial
3.4 - Alimentación complementaria: inicio y progresión
3.5 - Alimentación del niño de uno a tres años
3.6 - Prevención de alergias e intolerancias alimentarias
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Alimentación en la edad escolar y la adolescencia
4.1 - Necesidades nutricionales en la etapa escolar
4.2 - El desayuno y la distribución de las comidas
4.3 - Nutrición en la adolescencia y cambios hormonales
4.4 - Sobrepeso y obesidad infantil: prevención
4.5 - Trastornos de la conducta alimentaria
4.6 - Hábitos y entorno: familia, escuela y medios
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Alimentación en la madurez y la tercera edad
5.1 - El proceso de envejecimiento y su repercusión nutricional
5.2 - Cambios sensoriales, digestivos y metabólicos
5.3 - Malnutrición y desnutrición en personas mayores
5.4 - Necesidades de proteínas, calcio y vitamina D
5.5 - Hidratación y salud en la persona mayor
5.6 - Valoración nutricional geriátrica
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Patologías y situaciones especiales en la infancia
6.1 - Diabetes infantil: abordaje dietético
6.2 - Alergias e intolerancias alimentarias

6.3 - Enfermedad celíaca y dietas sin gluten
6.4 - Obesidad y síndrome metabólico
6.5 - Trastornos digestivos y dietas blandas
6.6 - Alimentación en niños con necesidades especiales
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Patologías y situaciones especiales en la tercera edad
7.1 - Diabetes y control glucémico en la persona mayor
7.2 - Disfagia y adaptación de texturas
7.3 - Enfermedad renal y dietas controladas
7.4 - Osteoporosis y salud ósea
7.5 - Deterioro cognitivo y alimentación
7.6 - Interacciones entre fármacos y nutrientes
7.7 - Cuidados paliativos y alimentación al final de la vida
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Planificación de menús y educación alimentaria
8.1 - Diseño de menús equilibrados en centros infantiles
8.2 - Planificación de menús en residencias y centros de mayores
8.3 - Educación alimentaria y promoción de hábitos saludables
8.4 - Estrategias para fomentar la aceptación de alimentos
8.5 - Etiquetado nutricional y elección de alimentos
8.6 - Herramientas y recursos para la intervención dietética
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Seguridad alimentaria y buenas prácticas
9.1 - Higiene y manipulación de alimentos
9.2 - Conservación y almacenamiento de alimentos
9.3 - Prevención de toxiinfecciones alimentarias
9.4 - Alimentación y sostenibilidad
9.5 - Buenas prácticas en el ámbito familiar y profesional
9.6 - Marco normativo y buenas prácticas aplicables
Resumen del módulo 9