

# DOBLE TITULACIÓN

MÁSTER EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

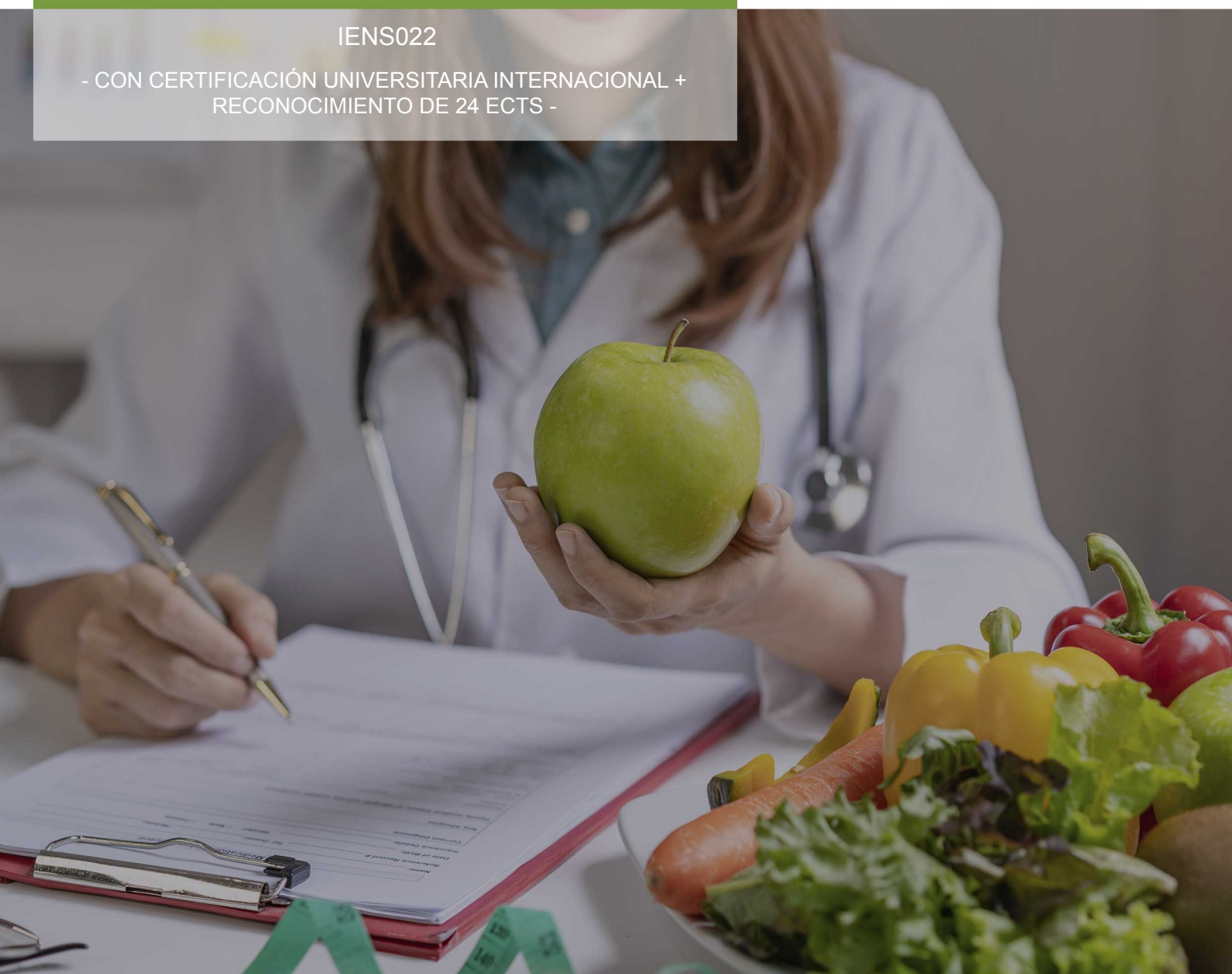
+

MÁSTER EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN  
INFANTIL

Instituto Europeo de  
**NUTRICIÓN Y SALUD**

IENS022

- CON CERTIFICACIÓN UNIVERSITARIA INTERNACIONAL +  
RECONOCIMIENTO DE 24 ECTS -



## DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Dietética y Nutrición y Dietética y Nutrición Infantil** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer la dietoterapia y la elaboración de dietas, la dieta, la salud y el bienestar nutricional, la dietética y nutrición durante el embarazo, la nutrición de la madre durante la lactancia, la dietética y nutrición del lactante y del infante y la dietética y nutrición del adolescente y de la tercera edad. También permite conocer la dietética y nutrición infantil, la clasificación de los alimentos y nutrientes, el aparato digestivo, la introducción de los alimentos, la infancia, la intolerancia y alergias alimentarias y los hábitos. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirán hacer un seguimiento del curso de forma autónoma.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

## FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA  
600H



MODALIDAD  
A DISTANCIA / ONLINE  
\*Ambas modalidades incluyen  
módulos con clases en directo



CURSO INICIAL  
ONLINE



TUTORIAS  
PERSONALIZADAS



IDIOMA  
CASTELLANO



DURACIÓN  
HASTA UN AÑO  
\*Prorrogable



## IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 3100€

VALOR ACTUAL: 1550€

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MÁSTER EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN + MÁSTER EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN INFANTIL**”, del INSTITUTO EUROPEO DE NUTRICIÓN Y SALUD, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad. Los diplomas llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

Además, el alumno recibirá una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo – DQ y Universidad de CLEA con un reconocimiento de **24 ECTS**.

*\*El contenido del curso se encuentra orientado hacia la adquisición de formación teórica complementaria. Ciertas profesiones requieren una titulación universitaria u oficial que puedes consultar en la web del Ministerio de Educación y en el Instituto Nacional de Cualificaciones.*

## REDES SOCIALES



[www.facebook.com/ienutricion](http://www.facebook.com/ienutricion)



[linkedin.com/company/instituto-europeo-nutricion-y-salud](https://www.linkedin.com/company/instituto-europeo-nutricion-y-salud)



[@ienutricion](https://www.instagram.com/ienutricion)



[www.ienutricion.com](http://www.ienutricion.com)



[@ienutricion](https://twitter.com/ienutricion)



[www.ienutricion.com/blog](http://www.ienutricion.com/blog)

# CONTENIDO FORMATIVO

---

## PARTE 1. DIETOTERAPIA. ELABORACIÓN DE DIETAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Conceptualización
2. Dieta equilibrada
  - Elaboración de una dieta equilibrada
3. Mitos en nutrición y dietética

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. SALUD Y BIENESTAR NUTRICIONAL

1. Valoración del estado nutricional
  - Anamnesis
    - Historia clínica, datos socioeconómicos y psicosociales, y estilo de vida
    - Historia dietética y hábitos alimentarios
    - Actividad física
  - Estudio antropométrico y composición corporal
    - Protocolo de preparación
    - Material antropométrico
    - Medidas básicas
  - Parámetros bioquímicos
    - Proteínas somáticas (corporal/muscular)
    - Proteínas viscerales

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
3. Trastornos alimentarios comunes
4. Modelo de dieta

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DE LA MADRE DURANTE LA LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
3. Recomendaciones dietéticas en la lactancia
4. Tipos de lactancia
  - Lactancia materna
  - Lactancia artificial
5. Modelo de dieta

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DEL LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
  - Alimentación complementaria o *Beikost*
  - El biberón

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DEL INFANTE**

1. Cambios fisiológicos
2. Pirámide nutricional infantil
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
  - Buenos hábitos alimentarios
4. Modelo de dieta

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DEL ADOLESCENTE**

1. Cambios fisiológicos
2. Modificación de las costumbres y de los hábitos
  - Necesidades y recomendaciones nutricionales
    - Buenos hábitos alimentarios
3. Modelo de dieta

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD**

1. Cambios fisiológicos
2. Cambios sociológicos
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
  - Buenos hábitos alimentarios
  - Evitar la malnutrición
4. Consejos para mantenerse activo
5. Modelo de dieta

## **SOLUCIONARIO**

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **PARTE 2. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN INFANTIL**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN**

6. Bromatología
7. Alimentación y nutrición
  - Alimentación, alimentos y raciones
  - Nutrición y nutrientes
  - ¿Cuál es la relación entre la alimentación y la nutrición?
8. Dietética, dieta y dietista-nutricionista
9. Salud y enfermedad

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES**

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de los nutrientes
  - Macronutrientes
    - Hidratos de carbono o glúcidos
    - Lípidos
    - Proteínas
    - Agua
  - Micronutrientes
    - Vitaminas
    - Minerales
3. Grupos de alimentos

- Pirámide de la alimentación saludable
- Rueda de los alimentos
- Plato para Comer Saludable

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. APARATO DIGESTIVO**

1. Definición y generalidades
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Digestión

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO**

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
  - Recomendaciones de hidratos de carbono
  - Recomendaciones de proteínas
  - Recomendaciones de lípidos
  - Recomendaciones de vitaminas y minerales
3. Trastornos alimentarios comunes
4. Modelo de dieta
5. Cuidado preconcepcional
6. Control prenatal

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN DE LA MADRE LACTANTE**

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
  - Recomendaciones de hidratos de carbono, lípidos y proteínas
  - Recomendaciones de vitaminas y minerales
3. Modelo de dieta

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. LACTANCIA**

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
  - Recomendaciones de hidratos de carbono, lípidos y proteínas
  - Recomendaciones de vitaminas y minerales
3. Calostro
4. Características de la lactancia
  - Lactancia materna
    - Dificultades de la lactancia
    - Extracción de la leche
    - Conservación de la leche
    - Lactancia materna a demanda
  - Lactancia artificial
    - Biberón
  - Duración y frecuencia de las tomas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS**

1. Evolución de la alimentación
2. Consejos para la alimentación del bebé
3. Introducción de los alimentos
  - Alimentación complementaria o *Beikost*
  - *Baby-led weaning*
    - Beneficios e inconvenientes del BLW

#### 4. Desarrollo psicomotor

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. INFANCIA**

#### 1. Requerimientos nutricionales

- Energía
  - Evaluación del crecimiento del niño
- Hidratos de carbono
- Proteínas
- Grasas
- Vitaminas y minerales
- Hidratación

#### 2. Evolución en la etapa preescolar

#### 3. Evolución en la etapa escolar

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS**

#### 1. Conceptos y definiciones

#### 2. Intolerancia a los alimentos

- Gluten
  - Diagnóstico
  - Tratamiento
  - Dieta sin gluten
  - Etiquetado
  - Consejos prácticos para cocinar en casa sin gluten
- Lactosa
  - Diagnóstico
  - Tratamiento
  - Dieta sin lactosa
  - Etiquetado

#### 3. Alergias alimentarias

### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. HÁBITOS**

#### 1. Rutinas alimentarias

- Modelo de dieta
- Menú semanal
- Conductas

#### 2. Consideraciones higiénicas

- Lavado de manos
- Cepillado de dientes

#### 3. Prácticas complementarias

- Horas de sueño
- Tiempo libre
- Deporte
  - Actividades recomendadas

### **SOLUCIONARIO**

### **BIBLIOGRAFÍA**