

POSTGRADO

POSTGRADO EXPERTO EN PREVENCIÓN Y
TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD INFANTIL

esneca
BUSINESS SCHOOL

MED002

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



aen
asociación española
de escuelas de negocios



DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores y a cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos técnicos y la titulación necesaria para ejercer como experto en prevención y tratamiento de la obesidad infantil.

El alumnado, a lo largo de todo el estudio podrá ampliar sus conocimientos en el ámbito de la nutrición, tales como la composición y valor nutritivo de los principales grupos de alimentos, el proceso de digestión, las necesidades nutricionales humanas en adultos y niños, entre otros. Además, también tendrá a su disposición ejercicios de autoevaluación con los que podrá comprobar si está interiorizando adecuadamente el temario.

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
300H



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: 1520€
VALOR ACTUAL: 380€


CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**POSTGRADO EXPERTO EN PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD INFANTIL**”, de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

REDES SOCIALES

 www.facebook.com/esnecaschool

 linkedin.com/school/esneca-business-school

 [@esneca.business.school](https://www.instagram.com/esneca.business.school)

 www.esneca.com

 www.twitter.com/ESNECA

 www.esneca.com/blog

CONTENIDO FORMATIVO

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
 - Complementos dietéticos
7. Vitaminas y minerales

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

1. La digestión
2. Reguladores de la digestión
 - Reguladores hormonales
 - Reguladores nerviosos
 - 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
 - Metabolismo basal
 - Actividad física
 - Acción dinámica específica (ADE)

4. Necesidades energéticas totales según la FAO
 - 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
 - La fibra alimentaria
4. Las grasas
5. Vitaminas
6. Minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN A LO LARGO DE LA VIDA

7. Alimentación del bebé
 - Lactancia natural y artificial
 - Necesidades nutricionales en el primer año de vida
8. Nutrición en la infancia
 - Niño Preescolar (1 - 3 Años)
 - Niños de 4 - 6 Años
 - Niño Escolar de 7 - 12 Años
 - Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
9. Nutrición en la adolescencia
 - El estirón puberal
 - 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
 - Pasos para realizar una evaluación dietética
 - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
4. Evaluación clínica
 - Historia clínica
 - Indicadores clínicos
5. Evaluación antropométrica
 - Indicadores antropométricos
 - Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
6. Evaluación bioquímica
 - Parámetros a valorar

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OBESIDAD Y SOBREPESO

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

4. Tipos de sobrepeso y obesidad
5. Obesidad infantil
 - 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
 - Causas del síndrome metabólico
3. Diabetes mellitus tipo II
 - Clasificación de la diabetes
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
 - Causas y factores de riesgo para la apnea del sueño
6. La hipertensión arterial
 - Causas de la hipertensión arterial por grupos de edad
7. La enfermedad cardiovascular
8. Neoplasias
 - Neoplasia de mama
 - Neoplasia de endometrio
 - Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

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

UNIDAD DIDÁCTICA 11. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD INFANTIL

1. Intervención dietética
 - Dietas hipocalóricas
 - Planificación de la dieta
 - Sustitutivos de comidas
2. Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad infantil
 - Juegos en equipo que favorecen el ejercicio físico
3. Intervención quirúrgica
 - 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
 - Contenidos de programas de educación alimentaria terapéutica

UNIDAD DIDÁCTICA 12. DIETA SALUDABLE

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

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

1. Prevención
 - Niveles de prevención
2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
3. Agentes educativos y sociales influyentes en los hábitos alimenticios
 - La escuela
 - La familia
 - El entorno social
4. Los estilos de vida
5. Aspectos que pueden ayudar a reforzar hábitos adecuados o a eliminar los
6. Equilibrio alimentario
 - 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
 - Tipos de intolerancia a los alimentos
 - Intolerancia al gluten
 - Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaría
3. Alergias alimentarias
 - Datos generales
 - Síntomas
 - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
 - Situaciones de riesgo
 - Tratamiento de alergia a los alimentos
 - Alimentos alergénicos
4. Anafilaxia y shock anafiláctico
 - Manejo de la anafilaxia