



www.inesalud.com

La escuela de
formación online líder
en el sector de la salud



**Educación y Formación Sanitaria en Alimentación y Nutrición (Titulación
Universitaria + 8 Créditos ECTS)**

Avalado por:



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

Curso De Nutricion Y
Diet...

[Ver curso en la web](#)

ÍNDICE

1

Sobre
INESALUD

2

Somos
INESALUD

3

Nuestros
valores

4

Metodología
EDAN

5

Alianzas

6

Razones
por las que
elegir
INESALUD

7

Nombre
formación,
datos clave
y titulación

8

Objetivos
y salidas
laborales

9

Temario

10

Becas y
financiación

11

Formas de pago

12

Contacto

SOBRE INESALUD

SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

INESALUD es dedicación, vocación y profesionalidad. Es tender la mano, inyectar ánimo y extraer malestar. O lo que es lo mismo, mejorar la vida de los demás y velar por la calidad de su existencia. Porque no concebimos un sistema que no proteja el bienestar y la salud de sus ciudadanos. Como tampoco entendemos el cuidado del plano físico sin el mental. Por eso, **INESALUD** es conocimiento, atención y compromiso. De ahí que nuestra mejor medicina siempre sea la investigación combinada con la pasión que le ponemos a nuestro trabajo día tras día.

SOMOS INESALUD

INESALUD es un centro de educación online especializado en ciencias de la salud que ofrece formación superior con contenidos de alta calidad e impartidos por docentes reconocidos y en activo.

Gracias a la metodología **EDAN** el alumnado aprende de una forma dinámica y práctica, con contenido exclusivo, actualizado y accesible en cualquier momento o lugar, garantizando la máxima flexibilidad de estudio. Además, la formación es impartida por docentes que trasladan todo su conocimiento y experiencia de forma práctica y aseguran un aprendizaje efectivo y adaptado al entorno laboral.

+ 18 años
formando a especialistas
de la salud

+ de 50.000
estudiantes formados

98%
tasa empleabilidad

NUESTROS VALORES

Compromiso

Somos responsables y estamos comprometidos con la sociedad y con su bienestar. Este deber se materializa en ofrecer una formación de calidad con el objetivo de capacitar a los mejores profesionales sanitarios, preparándolos para hacer frente a las exigencias que demanda el sector de la salud.

Calidad

Nuestra condición es ofrecer un servicio sobresaliente y garantizar la satisfacción del alumnado. Velamos por la excelencia en nuestros procesos, temarios, claustro y oferta formativa. Estamos en constante cambio para responder a las necesidades de los estudiantes y a los avances científicos.

Aplicabilidad

Nuestra misión es ofrecer un modelo de aprendizaje práctico, que desarrolle el potencial del alumnado y sea de aplicación directa en su sector. Somos dúctiles, nos ajustamos a la realidad y entendemos que nuestro objetivo es instruir y preparar a profesionales en el mundo de la salud.

Empatía

La sociedad y su bienestar nos importan. Somos humanos y sensitivos. Nos esforzamos por entender las circunstancias de las personas que nos rodean y aplicamos la escucha activa, captando, comprendiendo y aliviando.

METODOLOGÍA EDAN

La Metodología EDAN es un sistema pedagógico basado en el aprendizaje activo. Esto significa que el alumnado adquiere conocimientos de forma práctica y dinámica, interactuando con otros compañeros del ámbito de la salud y desarrollando su capacidad crítica mediante supuestos reales. Esta metodología se define por ser:

Eficaz

INESALUD ofrece una formación útil y efectiva. La metodología EDAN tiene en cuenta las circunstancias del alumnado y el tiempo del que dispone. Por eso, el profesorado muestra un fiel compromiso con el estudiante e imparte la formación de forma clara y directa, combinando sus objetivos con las necesidades del mercado laboral.

Dinámica

Un aprendizaje interactivo, en un campus dinámico y con recursos multimedia, permite al estudiante profundizar en el contenido y desarrollar su pensamiento crítico de una forma entretenida y enriquecedora. A través de la gamificación y de actividades con supuestos, el alumnado afianza conocimientos y refuerza lo aprendido.

Activa

El alumnado es el protagonista y se potencia que aprenda de forma proactiva y desenvuelta. En este sentido, se persigue que los estudiantes sean participativos y compartan su conocimiento y visión. Para cumplir con este objetivo, se favorece el collaborative learning, trabajando en equipo y compartiendo ideas y opiniones a través de foros.

Nutritiva

La formación de INESALUD se enmarca en el contexto actual de la medicina y los contenidos impartidos están actualizados según las novedades e investigaciones del sector. Los docentes, por su parte, priman una enseñanza aplicada al entorno laboral y se sirven de su experiencia para ofrecer un aprendizaje basado en casos reales.

ALIANZAS

INESALUD ofrece información en salud de la mano de un referente en el sector:



Gracias a esta asociación, el alumnado se forma con los mejores profesionales del sector, en activo y con gran experiencia como docentes y especialistas de la salud. Además, ambas entidades fomentan la investigación y la actualización de prácticas en el entorno de la salud, organizando congresos de forma continuada.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



e-CAMPUS
UNIVERSITY

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



Contenido de calidad

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



Oposiciones

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria baremables.



Claustro de renombre

Profesores que trabajan en el sector sanitario y están especializados en diferentes áreas de la medicina.



Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.



Flexibilidad de estudio

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés y sea cual sea el momento en el que decidas estudiar.



Becas y financiación

Benefíciate de nuestro sistema de becas adaptadas a tu perfil y disfruta de nuestras facilidades de financiación.

Educación y Formación Sanitaria en Alimentación y Nutrición (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

Para qué te prepara

Con este Curso en Educación y Formación Sanitaria en Alimentación y Nutrición podrás abordar distintos temas como fundamentos de la nutrición y alimentación, planificación de dietas saludables, promoción de la salud, principales problemas de salud que están relacionados con una mala alimentación y aspectos básicos relacionados con la manipulación de alimentos, así como aspectos importantes a tener en cuenta en las distintas etapas de la vida

Titulación

Con este Curso en Educación y Formación Sanitaria en Alimentación y Nutrición podrás abordar distintos temas como fundamentos de la nutrición y alimentación, planificación de dietas saludables, promoción de la salud, principales problemas de salud que están relacionados con una mala alimentación y aspectos básicos relacionados con la manipulación de alimentos, así como aspectos importantes a tener en cuenta en las distintas etapas de la vida



Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre los principios básicos de la nutrición y comprender cómo los nutrientes afectan a la salud - Comprender los conceptos de una alimentación equilibrada y aprender a planificar comidas y dietas saludables - Conocer las pautas dietéticas recomendadas y comprender cómo adaptar la alimentación - Evaluar y analizar la información relacionada con la alimentación y nutrición - Fomentar la conciencia sobre la importancia de una alimentación y promover hábitos alimentarios adecuados

A quién va dirigido

Este curso está dirigido especialmente a sanitarios y nutricionistas si bien se trata de una titulación dentro de las enseñanzas propias de la Universidad que no habilita para el ejercicio profesional, por lo que según el artículo 37.7 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad para las titulaciones englobadas dentro de las enseñanzas propias que no requieren titulación universitaria previa para el acceso a los mismos, la finalidad de los mismos es la ampliación y actualización de conocimientos, competencias y habilidades formativas o profesionales que contribuyan a una mejor inserción laboral de los ciudadanos y de las ciudadanas sin titulación universitaria, por lo que estará abierto a toda persona sin titulación universitaria sanitaria de acceso que tenga interés en realizarla.

Salidas laborales

Las salidas laborales para este Curso en Educación y Formación Sanitaria en Alimentación y Nutrición te dan acceso a distintas disciplinas como son educador en alimentación y nutrición en colegios o instituciones de salud, asesor de nutrición, coordinador de programas de alimentación destinados a fomentar buenos hábitos y personal sanitario que desea recibir formación en esta materia.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN. CONCEPTOS Y NECESIDADES DE ENERGÍA

1. Conceptos de alimentación, nutrición y dietética
2. Factores que condicionan la elección de los alimentos
3. Clasificación de los alimentos
4. Nutrientes
5. Leyes básicas de la alimentación
6. Requerimientos de energía

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTEÍNAS

1. Conceptos
2. Clasificación
3. Valor nutritivo
4. Metabolismo proteico
5. Funciones en el organismo
6. Efectos de la carencia o el exceso
7. Ingestas recomendadas y aportes deseables
8. Situación media en España
9. Alimentos que las proporcionan
10. Efectos del procesamiento industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LÍPIDOS

1. Conceptos y fuentes
2. Funciones en el organismo
3. Digestión y absorción de las grasas
4. Metabolismo lipídico
5. Ingestas recomendadas
6. Situación en España

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HIDRATOS DE CARBONO Y FIBRA DIETÉTICA

1. Definición de hidrato de carbono
2. Clasificación, estructura y fuentes de los hidratos de carbono
3. Funciones de los hidratos de carbono
4. Digestión y absorción de los hidratos de carbono
5. Metabolismo
6. Ingestas recomendadas de hidratos de carbono y situación media en España
7. Fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VITAMINAS

1. Vitaminas liposolubles
2. Vitaminas hidrosolubles
3. Otros factores vitamínicos
4. Estabilidad de las vitaminas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MINERALES

1. Descripción de macro minerales
2. Descripción de oligoelementos
3. Pérdidas de minerales por procesado / cocinado / manipulación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INGESTAS RECOMENDADAS

1. Conceptos
2. Tablas de ingesta recomendada
3. Objetivos nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. GRUPOS DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES QUE APORTAN

1. Grupos de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ALIMENTOS DEL NIÑO

1. Conceptos
2. Alimentos en el primer año de vida
3. Alimentación en preescolar y escolar
4. Alimentación en el adolescente

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ALIMENTACIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Concepto
2. Importancia del estado nutricional antes de la concepción
3. Cambios fisiológicos durante el embarazo
4. Necesidades nutricionales de la mujer gestante
5. Pautas dietéticas

UNIDAD DIDÁCTICA 11. NUTRICIÓN EN LAS PERSONAS MAYORES

1. Envejecimiento
2. Cambios asociados al proceso de envejecimiento que pueden afectar a la situación nutricional de las personas mayores
3. Necesidades nutricionales especiales de las personas mayores
4. Distribución de la ingesta de alimentos
 1. - Consejos para mejorar el estado nutritivo y la salud de las personas mayores

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ALIMENTACIÓN EN EL CONTROL DE PESO

1. Concepto
2. Situación actual
3. Factores que influyen en el control de peso
4. Papel de la dieta en el control de peso
5. Reparto de la ingesta energética
6. Pautas dietéticas a seguir en el control de peso
7. Tópicos y errores más frecuentes en relación al control de peso

UNIDAD DIDÁCTICA 13. ALIMENTACIÓN Y DEPORTE

1. El trabajo muscular
2. Necesidades energéticas y nutritivas cotidianas del deportista
3. Alimentación previa a la competición
4. Alimentación durante la competición
5. Alimentación posterior a la competición

UNIDAD DIDÁCTICA 14. NUTRICIÓN EN LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

1. Historia
2. Concepto
3. Aterosclerosis
4. Factores de riesgo
5. Factores de riesgo alimentarios
6. Pautas recomendadas en la prevención y control de las enfermedades cardiovasculares

UNIDAD DIDÁCTICA 15. INTERACCIONES NUTRIENTES-FÁRMACOS

1. Desarrollo
2. Tipos de interacciones nutrientes-fármacos
3. Interacciones en las que se modifica la respuesta al fármaco
4. Interacciones en las que se ve comprometida la situación nutricional
5. Poblaciones en las que se pueden dar casos de interacciones con mayor frecuencia

UNIDAD DIDÁCTICA 16. GUÍAS EN ALIMENTACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE DIETAS

1. Concepto
2. Funciones y necesidad
3. Historia
4. Guías útiles en la planificación de las dietas adecuadas
5. Suplementos

UNIDAD DIDÁCTICA 17. EVALUACIÓN NUTRICIONAL

1. Factores que influyen en la alimentación
2. Directrices dietéticas generales recomendadas
3. Valoración nutricional
4. Términos que describen el estado nutricional
5. Instrumentos utilizados en estudios antropométricos
6. Métodos de evaluación del estado nutricional
7. Sustancias antinutritivas

UNIDAD DIDÁCTICA 18. ENCUESTAS ALIMENTARIAS

1. Qué son las encuestas alimentarias
2. Encuestas alimentarias a nivel individual
3. Cómo seleccionar un método de encuesta alimentaria
4. Comparación entre distintos métodos de encuesta alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 19. ENFERMEDADES ASOCIADAS A LA NUTRICIÓN

1. Factores etiológicos
2. Trastornos nutricionales
3. Trastornos del sistema digestivo

UNIDAD DIDÁCTICA 20. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, HIGIENE Y SEGURIDAD

1. Definiciones
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos
3. Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos
4. Toxiinfecciones alimentarias
5. Normas de higiene alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 21. EDUCACIÓN NUTRICIONAL

BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

25% Beca ALUMNI

20% Beca DESEMPLEO

15% Beca EMPRENDE

15% Beca RECOMIENDA

15% Beca GRUPO

20% Beca FAMILIA NUMEROSA

20% Beca DISCAPACIDAD

20% Beca para profesionales, sanitarios, colegiados/as



FORMAS DE PAGO



Tarjeta de crédito



PayPal

 bizum

Bizum

 amazon pay

Amazon Pay



PayU

Matricúlate en cómodos plazos sin intereses. Fracciona tu pago con la garantía de:



innovapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses.



¿Te ha parecido interesante esta formación?

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

Llámadme gratis

¡Matricularme ya!

¿Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

Telf.: 958 050 746

Horario atención al cliente

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

Sábados: 10:00 a 14:00h

"¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!"

