



www.inesalud.com

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



Curso en Nutrición para Educadores

Curso Nutricion
Educadore...

[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.

Curso en Nutrición para Educadores

Para qué te prepara

El presente curso en Nutrición para Educadores le presentará los distintos tipos de sustancias que componen en los alimentos tales como: hidratos de carbono, lípidos, proteínas, etc... Así como conocer los conceptos generales y objetivos de la nutrición aprender a valorar el estado nutricional.

Titulación

El presente curso en Nutrición para Educadores le presentará los distintos tipos de sustancias que componen en los alimentos tales como: hidratos de carbono, lípidos, proteínas, etc... Así como conocer los conceptos generales y objetivos de la nutrición aprender a valorar el estado nutricional.



Objetivos

- Conocer los conceptos básicos relacionados con la nutrición. - Conocer los hidratos de carbono, lípidos y proteínas. - Conocer las grasas y los aceites. - Conocer la nutrición en situaciones fisiológicas. - Aprender a valorar el estado nutricional.

A quién va dirigido

El presente curso en Nutrición para Educadores está orientado a aquellos profesionales del sector que quieran ampliar sus conocimientos y formarse en la materia.

Salidas laborales

nutricionista, educador nutricional, entrenador, profesor de educación física

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN: CONCEPTOS Y OBJETIVOS

1. Introducción
2. Organización corporal en relación con la nutrición
3. Aporte de energía
4. Formación de estructuras
5. Regulación de los procesos metabólicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRIENTES. VISIÓN GENERAL

1. Concepto de nutriente
2. Utilización digestiva de los nutrientes
3. Utilización metabólica de los nutrientes
4. Excreción

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIDRATOS DE CARBONO

1. Clasificación, estructura química y funciones de los hidratos de carbono
2. Hidratos de carbono glucémicos
3. Hidratos de carbono no glucémicos (fibra alimentaria)
4. Digestión de los hidratos de carbono glucémicos
5. Metabolismo de los hidratos de carbono glucémicos
6. Efectos fisiopatológicos de los hidratos de carbono glucémicos
7. Recomendaciones nutricionales de los hidratos de carbono
8. Fuentes alimentarias de los hidratos de carbono

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LÍPIDOS

1. Clasificación y estructura química de los lípidos
2. Funciones de los lípidos
3. Digestión de los lípidos
4. Transporte y distribución de los lípidos
5. Metabolismo de los lípidos
6. Efectos fisiopatológicos de los lípidos
7. Recomendaciones nutricionales de los lípidos
8. Fuentes alimentarias de lípidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTEÍNAS

1. Estructura química de las proteínas y clasificación de los aminoácidos
2. Funciones de los aminoácidos y de las proteínas
3. Digestión de las proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Integración del metabolismo de los macronutrientes
6. Calidad de la proteína de la dieta
7. Efectos fisiopatológicos de las proteínas
8. Recomendaciones nutricionales de las proteínas
9. Fuentes alimentarias de las proteínas
10. Fuentes alimentarias de las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 6.1. VITAMINAS I. VISIÓN GENERAL

1. Estructura, clasificación y aporte alimentario
2. Funciones
3. Digestión y absorción
4. Metabolismo
5. Efectos fisiopatológicos
6. Ingestas recomendadas

UNIDAD DIDÁCTICA 6.2. VITAMINAS II. VISIÓN ESPECÍFICA

1. Vitaminas que actúan como coenzimas en el metabolismo
2. Vitaminas y proliferación celular
3. Vitaminas antioxidantes
4. Vitamina D y metabolismo del calcio
5. Vitamina K y coagulación sanguínea

UNIDAD DIDÁCTICA 7.1. MINERALES I. VISIÓN GENERAL

1. Estructura química, clasificación y aporte alimentario
2. Funciones
3. Digestión, absorción y excreción
4. Metabolismo
5. Efectos fisiopatológicos
6. Ingestas recomendadas

UNIDAD DIDÁCTICA 7.2. MINERALES II. VISIÓN ESPECÍFICA

1. Calcio
2. Magnesio
3. Hierro
4. Zinc

UNIDAD DIDÁCTICA 8. AGUA

1. Contenido corporal y aporte alimentario
2. Funciones
3. Digestión
4. Metabolismo
5. Efectos fisiopatológicos
6. Requerimientos y necesidades nutricionales
7. Bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ALIMENTOS HIDROCARBONADOS

1. Grupo de los cereales y derivados
2. Azúcar
3. Productos de pastelería y confitería
4. Efectos de los procesos tecnológicos industriales y culinarios sobre el valor nutricional de los alimentos. Visión general

UNIDAD DIDÁCTICA 10. HORTALIZAS, VERDURAS Y FRUTAS

1. Valor nutricional
2. Hortalizas y verduras
3. Frutas
4. Frecuencia de consumo de hortalizas, frutas y verduras
5. Valor nutricional de la patata
6. Evolución del consumo de patatas, verduras, hortalizas y frutas
7. Otros tubérculos y raíces almidonáceas
8. Productos alimenticios derivados de las frutas
9. Métodos culinarios. Cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS

1. Leche de vaca
2. Derivados lácteos
3. Evolución del consumo de leche y productos lácteos

UNIDAD DIDÁCTICA 12.1. ALIMENTOS PROTEICOS DE ORIGEN ANIMAL

1. Introducción
2. Carnes, derivados cárnicos y pescados
3. Huevos
4. Recomendaciones alimenticias
5. Métodos culinarios o industriales

UNIDAD DIDÁCTICA 12.2. ALIMENTOS PROTEICOS DE ORIGEN VEGETAL

1. Leguminosas
2. Frutos secos
3. Recomendaciones alimenticias
4. Evolución del consumo de alimentos proteicos

UNIDAD DIDÁCTICA 13. GRASAS Y ACEITES

1. Introducción
2. Alimentos ricos en grasa saturada
3. Alimentos ricos en grasa insaturada
4. Recomendaciones alimenticias respecto al consumo de grasas y aceites
5. Evolución del consumo de grasas y aceites
6. Procesos culinarios

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ALIMENTOS FUNCIONALES. NUEVOS NUTRIENTES

1. Concepto
2. Condiciones generales que debe cumplir un alimento funcional
3. Objetivos de los alimentos funcionales en Europa
4. Alimentos y componentes alimentarios de importancia actual en el mundo de los alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 15. REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES, INGESTAS RECOMENDADAS Y OBJETIVOS NUTRICIONALES

1. Requerimientos nutricionales
2. Ingestas recomendadas de nutrientes
3. Límite máximo tolerable de ingesta de nutrientes
4. Objetivos nutricionales
5. Evolución de las ingestas recomendadas de nutrientes en España
6. Guías alimentarias. La pirámide alimentaria
7. Valor nutricional de la ingesta de alimentos
8. Restauración colectiva

UNIDAD DIDÁCTICA 16.1. NUTRICIÓN EN SITUACIONES FISIOLÓGICAS I. LACTANTE Y NIÑEZ

1. Nutrición del lactante
2. Nutrición en la niñez

UNIDAD DIDÁCTICA 16.2. NUTRICIÓN EN SITUACIONES FISIOLÓGICAS II. GESTACIÓN, LACTACIÓN, ADOLESCENCIA Y VEJEZ

1. Nutrición y gestación
2. Nutrición y lactación
3. Nutrición en gestación y lactación en la adolescencia
4. Nutrición y adolescencia
5. Nutrición y vejez

UNIDAD DIDÁCTICA 17. ESTRÉS OXIDATIVO

1. Introducción
2. Metabolismo energético
3. Oxidación celular

UNIDAD DIDÁCTICA 18. NUTRICIÓN EN SITUACIONES PATOLÓGICAS

1. Caries dental
2. Maladigestión de hidratos de carbono
3. Enfermedad celíaca
4. Diarrea aguda
5. Estreñimiento
6. Alergia a proteínas alimentarias
7. Obesidad
8. Diabetes mellitus
9. Enfermedad cardiovascular
10. Hipertensión arterial
11. Hiperuricemia y gota úrica
12. Osteoporosis

UNIDAD DIDÁCTICA 19. LA LECCIÓN PENDIENTE: MALNUTRICIÓN

1. Conceptos
2. Riqueza y pobreza en el mundo de todos

3. Hipernutrición
4. Subnutrición
5. La solidaridad a través de la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 20. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Concepto
2. Determinación de la composición corporal
3. Determinación de la ingesta de nutrientes
4. Evaluación bioquímica del estado nutricional
5. Evaluación clínica del estado nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 21. HIGIENE ALIMENTARIA

1. Concepto de higiene alimentaria
2. Alteración de los alimentos
3. Contaminación de los alimentos
4. Enfermedades más frecuentes producidas por el consumo de alimentos contaminados
5. Adquisición de alimentos
6. Conservación de los alimentos
7. Preparación culinaria de alimentos

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!"

