



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)



DURACIÓN
375 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Titulación Universitaria en Nutrición Infantil por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 5 Créditos Universitarios ECTS. Curso puntuable como méritos para oposiciones de acceso a la función pública docente en todas las CC. AA., según R.D. 276/2007 de 23 de febrero (BOE 2/3/2007). Éste se lleva a cabo dentro del plan de formación permanente del profesorado de la Universidad Antonio de Nebrija

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Clasificar los componentes de los alimentos como los hidratos de carbono, grasas, proteínas etc.
- Conocer los diferentes tipos de vitaminas y sus funciones.
- Saber alimentar a niños en cualquier etapa.
- Aplicar diferentes dietas según las cualidades del individuo.

A quién va dirigido

El Curso de Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación + 5 Créditos ECTS) está dirigido a todos aquellos profesionales del ámbito de la nutrición y alimentación saludable, así como a cualquier persona interesada en alguno de estos ámbitos que quiera adquirir conocimientos sobre la alimentación sana para niños y adolescentes. Además es interesante para Titulados Universitarios interesados en desempeñar su labor profesional en el ámbito docente.

Para qué te prepara

Este Curso de Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación + 5 Créditos ECTS) le prepara para conocer a fondo el ámbito de la alimentación sana en etapas tempranas como la infancia y la adolescencia, conociendo los componentes de dichos alimentos para saber que es lo mejor para cada individuo, adaptando una alimentación saludable para cada caso. Este Curso de Especialista en Alimentación Sana: Niños y Adolescentes + Nutrición Infantil (Doble Titulación + 5 Créditos ECTS) le capacita para adquirir las competencias necesarias para elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben los niños/as, así como ofrecer los conocimientos necesarios para aquellas personas que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición aplicada a la infancia.

Salidas laborales

Nutrición / Dietética / Experto en alimentación sana / Alimentación en niños y adolescentes / Colegios de Educación Infantil y Primaria sostenidos con Fondos Públicos o Privados.

TEMARIO

MÓDULO 1. NUTRICIÓN INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Cambios fisiológicos durante el embarazo
2. Necesidades nutricionales en el embarazo
3. Pautas para una alimentación saludable
4. Hidratación en el embarazo
5. Problemas asociados al bajo peso de la embarazada
6. Problemas asociados a la obesidad de la embarazada
7. Patologías gestacionales relacionadas con la dieta
8. Otras consideraciones alimentarias
9. Productos o alimentos que deben evitarse durante el embarazo
10. Seguridad alimentaria en el embarazo
11. Dieta vegetariana en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ¿CÓMO DEBO ALIMENTARME DESPUÉS DEL PARTO?

1. Recomendaciones para después del parto
2. Alimentación durante la lactancia
3. Alimentos necesarios
4. Productos o alimentos que deben evitarse durante la lactancia
5. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
6. Entrenamiento post parto

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LACTANCIA MATERNA

1. Definición y ventajas para la madre y el bebé
2. Fisiología de la lactancia
3. Recomendaciones de la OMS
4. Tipos de lactancia
5. Dificultades con la lactancia
6. Posiciones recomendadas
7. Duración y frecuencia en las tomas
8. Lactancia materna a demanda
9. Signos de buen y mal enganche
10. Falsos mitos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA ARTIFICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO DE NUTRIENTES

1. La energía
2. Proteínas
3. Hidratos de carbono

4. La fibra dietética
5. Las grasas
6. Vitaminas
7. Minerales
8. Importancia del agua
9. Necesidades nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA

1. Evolución de la alimentación
2. Consejos para la alimentación del bebé
3. Alimentación complementaria: beikos y blw
4. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
5. Biberón
6. Horario
7. Masaje infantil

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN EN LA INFANCIA

1. Alimentación tras el primer año de vida
2. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
3. Alimentación en la infancia
4. Ritmos alimentarios durante el día
5. Plan semanal de comidas
6. Alimentos desaconsejados
7. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
8. Consejos para evitar problemas durante la comida

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA HIGIENE BUCAL

1. El cuidado de los dientes
2. Cómo lavarse los dientes
3. Enfermedades que afectan a los dientes

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
3. Alergias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. AVERSIONES ALIMENTARIAS EN LA INFANCIA

1. Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
2. Principales aversiones alimentarias
3. Estrategias frente las aversiones

UNIDAD DIDÁCTICA 11. DISEÑO MENÚS INFANTILES

1. Introducción al diseño de menús
2. Menús especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL COMEDOR ESCOLAR COMO ÁMBITO EDUCATIVO

1. Introducción al comedor escolar
2. Importancia del comedor escolar en la comunidad educativa
3. El comedor escolar en el Proyecto Educativo de Centro
4. Propuestas de mejora

MÓDULO 2. ALIMENTACIÓN SANA: NIÑOS Y ADOLESCENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

1. Importancia de la alimentación
 1. - ¿Qué es la energía?
 2. - ¿Qué son los nutrientes?
 3. - ¿Qué es la nutrición?
2. Crecimiento y alimentación
3. Hábitos alimentarios
 1. - Factores que determinan los hábitos alimentarios
 2. - La formación de los hábitos alimentarios
 3. - Educar al niño para alimentarse
 4. - El estilo de vida y la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENERGÍA Y NUTRIENTES

1. Importancia de la energía
2. ¿Cómo se mide la energía?
3. Componentes del consumo de energía
 1. - Consumo de energía en reposo
 2. - Efecto termogénico de los alimentos
 3. - Actividad física
 4. - Crecimiento
4. Nutrientes y balance energético
5. Necesidades de energía

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIDRATOS DE CARBONO O GLÚCIDOS

1. ¿Qué son los hidratos de carbono?
2. Clasificación de los hidratos de carbono
 1. - Monosacáridos
 2. - Disacáridos
 3. - Polisacáridos o carbohidratos complejos
3. Importancia y funciones de los carbohidratos
4. Fuentes de hidratos de carbono
 1. - Harina integral y refinada
5. Problemas con los hidratos de carbono
 1. - Intolerancia a azúcares
 2. - Hidratos de carbono y obesidad
 3. - Hidratos de carbono y caries dental

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GRASAS O LÍPIDOS

1. ¿Qué son las grasas?
2. Clasificación de las grasas
 1. - Fosfolípidos
 2. - Glucolípidos
 3. - Colesterol
3. ¿Qué son las lipoproteínas?
4. Metabolismo de las lipoproteínas
 1. - Quilomicrones
 2. - Lipoproteínas de muy baja densidad
 3. - Lipoproteínas de baja densidad
 4. - Lipoproteínas de alta densidad
 5. - Colesterol total
 6. - Triglicéridos totales
 7. - El perfil lipídico
5. Fuentes alimentarias de grasas
 1. - Grasas de origen animal
 2. - Grasas de origen vegetal
6. Ingesta recomendada de grasas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTEÍNAS

1. ¿Qué son las proteínas?
2. Funciones de las proteínas
 1. - Estructurales
 2. - Reguladoras y metabólicas
 3. - Energéticas
3. Aminoácidos esenciales y no esenciales
4. Fuentes alimentarias de proteínas
 1. - Fuentes animales
 2. - Fuentes vegetales
5. Digestión y metabolismo de las proteínas
6. Necesidades de proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MINERALES Y OLIGOELEMENTOS

1. Calcio y fósforo
 1. - Fuentes alimentarias de calcio y fósforo
 2. - Necesidades de calcio y de fósforo
2. Magnesio
3. Hierro
4. Cinc, yodo y flúor

UNIDAD DIDÁCTICA 7. AGUA Y ELECTROLITOS

1. El agua corporal
2. Ingreso y excreción de agua
3. Equilibrio hídrico y deshidratación

4. Necesidades de agua
5. Equilibrio de líquidos y electrolitos
6. Sodio
7. Potasio
8. Cloro

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS LIPOSOLUBLES

1. ¿Qué son las vitaminas?
2. Vitamina A (retinol)
 1. - Deficiencia y toxicidad de vitamina A
3. Vitamina D (calciferol)
 1. - Deficiencia y toxicidad de vitamina D
4. Vitamina E (tocoferol)
 1. - Deficiencia y toxicidad de vitamina E
5. Vitamina K (filoquinona)
 1. - Deficiencia y toxicidad de vitamina K

UNIDAD DIDÁCTICA 9. VITAMINAS HIDROSOLUBLES

1. Vitamina B1 (tiamina)
2. Vitamina B2 (riboflavina)
3. Vitamina B6 (piridoxina)
4. Vitamina B12 (cobalamina)
5. Niacina
6. Folato y ácido fólico
7. Biotina
8. Ácido pantoténico
9. Vitamina C (ácido ascórbico)

UNIDAD DIDÁCTICA 10. FIBRA DIETÉTICA

1. ¿Qué es la fibra dietética?
 1. - Celulosa o fibra insoluble
 2. - Pectinas o fibra soluble
 3. - Gomas y mucílagos
 4. - Lignina
2. Beneficios de la fibra
 1. - Sobre la salud intestinal
 2. - Sobre la obesidad
 3. - Sobre la hipercolesterolemia
3. Fuentes alimentarias de fibra
4. Recomendaciones sobre la ingesta de fibra
5. Riesgos de la ingesta elevada de fibra

UNIDAD DIDÁCTICA 11. GUÍAS ALIMENTARIAS. I

1. La alimentación adecuada
2. ¿Qué son las guías alimentarias?

3. Grupo de cereales, pan, pasta y tubérculos
4. Grupo de frutas, verduras y hortalizas
5. Grupo de leche y derivados

UNIDAD DIDÁCTICA 12. GUÍAS ALIMENTARIAS. II

1. Grupo de carnes, pescados, huevos y legumbres
 1. - Carnes
 2. - Pescados
 3. - Huevos
 4. - Legumbres
2. Grupo de grasas, aceites y dulces
 1. - Aceites
 2. - Grasas lácteas
 3. - Grasas animales
 4. - Frutos secos grasos
 5. - Dulces
 6. - Pasteles, bombones y helados
 7. - Cacao y chocolate
 8. - Bollería

UNIDAD DIDÁCTICA 13. ALIMENTOS FUNCIONALES Y PROBIÓTICOS

1. ¿Qué son los alimentos transgénicos?
2. ¿Qué son los alimentos funcionales?
3. Alimentos funcionales de origen vegetal
 1. - Soja
 2. - Avena
 3. - Tomate
 4. - Cítricos
 5. - Aceite de oliva
4. Alimentos funcionales de origen animal
 1. - Probióticos y prebióticos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. DIGESTIÓN Y ABSORCIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. ¿Qué es la digestión?
2. Los procesos de digestión y absorción
 1. - Boca y estómago
 2. - Intestino delgado
 3. - Intestino grueso
 4. - Factores que afectan a la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 15. ALIMENTACIÓN SALUDABLE DEL NIÑO EN EDAD PREESCOLAR

1. ¿Qué es la alimentación saludable?
2. Tipos de alimentos
3. Relación entre energía y nutrientes
4. El equilibrio alimentario

5. Establecimiento de patrones alimentarios en niños
6. Educación nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 16. EL NIÑO EN EDAD PREESCOLAR. ALIMENTACIÓN DE 1 A 3 AÑOS

1. Objetivos y requerimientos nutricionales
2. Requerimientos de energía
3. ¿Qué alimentos se deben ofrecer?
4. Cantidades recomendadas de alimentos
5. ¿Cómo deben ser las comidas?

UNIDAD DIDÁCTICA 17. MENÚS PARA NIÑOS DE 1 A 2 AÑOS. MENÚS DE 1.300 KCAL PARA NIÑOS DE 2 A 3 AÑOS

1. Menús para niños de 1 a 2 años
2. Menús de 1.300 kcal diarias para niños de 2 a 3 años

UNIDAD DIDÁCTICA 18. ALIMENTACIÓN DEL NIÑO DE 4 A 6 AÑOS

1. Características del niño de 4 a 6 años
2. Necesidades nutritivas del niño de 4 a 6 años
3. Menús de 1.800 kcal diarias para niños de 4 a 6 años

UNIDAD DIDÁCTICA 19. ALIMENTACIÓN DEL NIÑO DE 7 A 10 AÑOS

1. Características del niño de 7 a 10 años
2. Necesidades nutritivas del niño de 7 a 10 años
3. Menús de 2.200 kcal diarias para niños de 7 a 10 años

UNIDAD DIDÁCTICA 20. ALIMENTACIÓN DEL ADOLESCENTE

1. Características del adolescente
2. Errores nutritivos frecuentes durante la adolescencia
3. Necesidades nutricionales del adolescente
4. Recomendaciones para la alimentación del adolescente
5. Menús para adolescentes
6. Consejos prácticos para la dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 21. EL CRECIMIENTO DEL NIÑO Y DEL ADOLESCENTE

1. ¿Qué es el crecimiento?
2. ¿Cómo se regula el crecimiento?
 1. - Factores determinantes
 2. - Factores realizadores
 3. - Factores permisivos
3. La velocidad del crecimiento
4. El aumento de peso
5. Peso y talla normales y anormales
 1. - Ejemplos de uso de las tablas
6. ¿Cuándo hay que consultar con el pediatra?

UNIDAD DIDÁCTICA 22. LA DIETA MEDITERRÁNEA Y LA PREVENCIÓN DE LA ATEROESCLEROSIS

1. ¿Qué es la dieta mediterránea?
2. Beneficios de la dieta mediterránea
3. La dieta mediterránea hoy
4. ¿Qué es la aterosclerosis?
5. Factores de riesgo para la aterosclerosis
6. Dieta y riesgo de aterosclerosis
 1. - Exceso de colesterol
 2. - Exceso de grasa total y saturada
7. Homocisteína y enfermedad cardiovascular
8. Recomendaciones para la prevención de la aterosclerosis

UNIDAD DIDÁCTICA 23. DIETAS VEGETARIANAS EN EL NIÑO Y EL ADOLESCENTE

1. ¿Qué es la dieta vegetariana?
2. Beneficios para los adultos
3. Déficit nutricionales en las dietas vegetarianas
 1. - Energía
 2. - Proteínas
 3. - Vitaminas
 4. - Minerales
4. Recomendaciones sobre dietas vegetarianas

UNIDAD DIDÁCTICA 24. LA OBESIDAD EN EL NIÑO Y EL ADOLESCENTE

1. ¿Qué es la obesidad?
2. ¿Por qué se produce la obesidad?
3. ¿Por qué está aumentando la obesidad?
4. ¿Cómo saber si existe obesidad?
 1. - Ejemplos prácticos
5. ¿Por qué no es buena la obesidad?
6. ¿Se puede prevenir la obesidad?

UNIDAD DIDÁCTICA 25. PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

1. ¿Cuándo hay que comenzar el tratamiento?
2. Bases del tratamiento de la obesidad
 1. - Modificación de los hábitos nutricionales
 2. - Modificación del estilo de vida
 3. - Implicación de la familia y soporte psicoafectivo
3. Dietas para niños con sobrepeso y obesidad
4. Menús de 1.000 a 1.200 kcal diarias para niños obesos
5. Menús de 1.300 a 1.400 kcal diarias para adolescentes obesos
6. El adolescente obeso que se niega a hacer dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 26. EL NIÑO QUE NO COME

1. ¿Por qué no come un niño?

2. La pérdida de apetito durante las enfermedades
3. El rechazo del niño a que se le fuerce a comer
4. ¿Qué es una conducta inadecuada?
5. No reforzar las conductas inadecuadas
6. Enseñar y gratificar la conducta adecuada
7. ¿Cómo se originan los malos hábitos para comer?
8. ¿Cómo solucionar las conductas inadecuadas?
9. ¿Cómo debe ser el acto de comer?
10. Actitud ante el rechazo a comer

¿Te ha parecido interesante esta información?

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

¡Matricularme ya!

¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group