



ISEIE
ISEIE INNOVATION SCHOOL

BROCHURE
CURSO DE
NUTRICIÓN



 www.iseie.com

03

CURSO DE NUTRICIÓN

04

POR QUÉ REALIZAR EL CURSO

05

OBJETIVOS

06

**PARA QUÉ TE PREPARA EL
CURSO**

07

DISEÑO Y CONTENIDO

08

REQUISITOS DE POSTULACIÓN

09

TITULACIÓN PROPIA

10

TRABAJO DE FIN DEL CURSO

11

CONTENIDO DEL CURSO

13

UBICACIÓN Y CONTACTO



CURSO DE NUTRICIÓN

Nuestro curso de nutrición está diseñado para proporcionar una comprensión sobre el papel fundamental de la nutrición en la salud humana.

A lo largo del curso, los estudiantes explorarán desde los conceptos básicos sobre los nutrientes y su función en el organismo hasta las aplicaciones prácticas de la nutrición en diferentes etapas de la vida, enfermedades crónicas y el rendimiento deportivo.

Además, se abordarán las últimas tendencias y avances en el campo de la nutrición, incluyendo el estudio de dietas sostenibles y responsables.



POR QUÉ REALIZAR EL CURSO



El realizar un curso eleva el conocimiento y nivel académico de la persona, convirtiéndola en un elemento fundamental dentro de un esquema de trabajo; su trascendencia radica en el desarrollo de competencias adicionales que adquiere, su proceso formativo se vuelve más sólido y por ende se convierte en un candidato más atractivo para cubrir un puesto preponderante.



Te brinda la oportunidad de adquirir conocimientos actualizados y estar al tanto de las últimas tendencias y avances en tu área de interés. Realizar un curso en un área que te apasiona puede brindarte una gran satisfacción personal. Te permite profundizar en un tema que te interesa y te da la oportunidad de contribuir de manera significativa en ese campo.



OBJETIVOS



Los estudios de postgrado consisten no solo en adquirir conocimientos por parte del participante.



Sino que estos quedan supeditados al desarrollo de una serie de competencias en función de los perfiles académicos y los correspondientes perfiles profesionales.



Nuestra función es centrar los objetivos de este programa y los diferentes módulos que lo conforman no solamente en la simple acumulación de conocimientos.



Conocimientos sino también en las hard skills y soft skills que permitan a los profesionales desempeñar su labor de forma exitosa en este mundo laboral en constante evolución.

PARA QUÉ TE PREPARA EL CURSO

- A** Comprender los aspectos clave de la nutrición y su impacto directo en el bienestar general.
- B** Identificar las necesidades nutricionales del cuerpo.
- C** Evaluar el estado nutricional de las personas
- D** Diseñar planes alimentarios equilibrados y personalizados para optimizar la salud en diferentes contextos.
- E** Intervenir en la prevención y manejo de diversas enfermedades relacionadas con la nutrición, como la obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, y trastornos gastrointestinales.



DISEÑO Y CONTENIDO

01

Para el diseño del Plan de estudios de este curso, ISEIE Innovation School ha seguido las directrices del equipo docente, el cual ha sido el encargado de seleccionar la información con la que posteriormente se ha constituido el plan de estudio.



02

De esta forma, el profesional que acceda al programa encontrará el contenido más vanguardista y exhaustivo relacionado con el uso de procesos innovadores y altamente eficaces, conforme a las necesidades y problemáticas actuales.



Buscando la integración de conocimientos académicos y de formación profesional, en un ambiente competitivo y globalizado. Todo ello a través de cada uno de sus módulos de estudio presentado en un cómodo y accesible formato 100% online.



03

El empleo de la metodología Relearning en el desarrollo de este programa te permitirá fortalecer y enriquecer tus conocimientos y hacer que perduren en el tiempo a base de una reiteración de contenidos.



04

REQUISITOS DE POSTULACIÓN

Para postular a nuestro curso debes cumplir con los siguientes requisitos:



Documento de identidad



Correo electrónico

A QUIÉN ESTA DIRIGIDO

Profesionales de la salud, estudiantes de carreras relacionadas con la nutrición y la medicina.

Cualquier persona interesada en mejorar su conocimiento sobre la alimentación y la salud.

Aquellos que deseen adquirir competencias para trabajar en áreas como la nutrición clínica, la nutrición deportiva, la planificación de dietas, y la educación alimentaria.



TITULACIÓN PROPIA



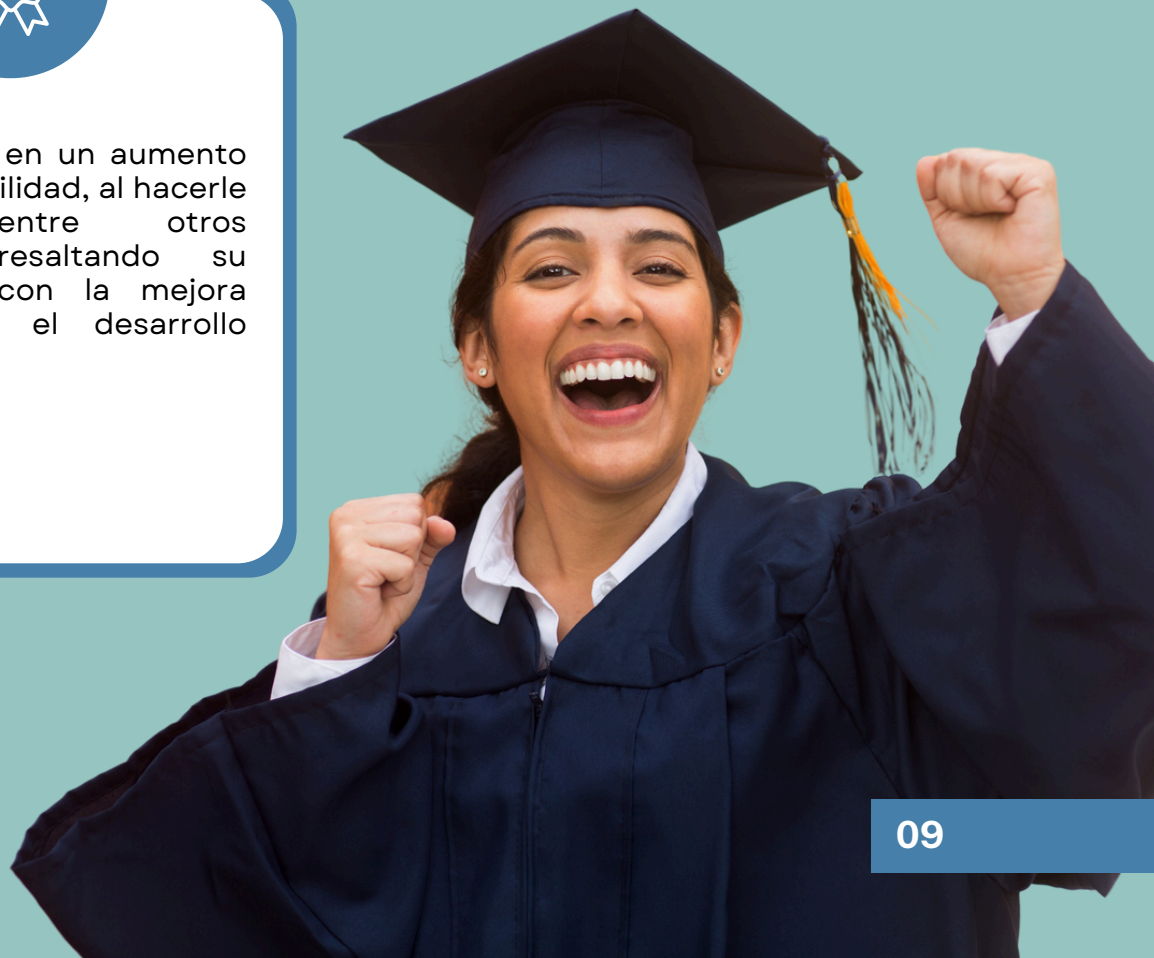
Al concluir el curso los participantes serán galardonados con una titulación propia otorgada por ISEIE Innovation School. Esta titulación se encuentra respaldada por una certificación que equivale a 4 créditos ECTS (European Credit Transfer and Accumulation System) y representa un total de 100 horas de dedicación al estudio.



Esta titulación no solo enriquecerá su imagen y credibilidad ante potenciales clientes, sino que reforzará significativamente su perfil profesional en el ámbito laboral. Al presentar esta certificación, podrá demostrar de manera concreta y verificable su nivel de conocimiento y competencia en el área temática del curso.



Esto resultará en un aumento de su empleabilidad, al hacerle destacar entre otros candidatos resaltando su compromiso con la mejora continua y el desarrollo profesional.



TRABAJO FINAL DEL CURSO

A

Una vez que haya completado satisfactoriamente todos los módulos del curso, deberá llevar a cabo un trabajo final en el cual deberá aplicar y demostrar los conocimientos que ha adquirido a lo largo del programa.

B

Este trabajo final suele ser una oportunidad para poner en práctica lo que ha aprendido y mostrar su comprensión y habilidades en el tema.

C

Puede tomar la forma de un proyecto, un informe, una presentación u otra tarea específica, dependiendo del contenido del curso y sus objetivos. Recuerde seguir las instrucciones proporcionadas y consultar con su instructor o profesor si tiene alguna pregunta sobre cómo abordar el trabajo final.



CONTENIDO DE CURSO NUTRICIÓN



MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN Y PRINCIPIOS BÁSICOS

- 1.1. Importancia de la nutrición en la salud y el bienestar
- 1.2. Grupos de nutrientes: carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales
- 1.3. Leyes y regulaciones relacionadas con la nutrición

MÓDULO 2. BASES FISIOLÓGICAS DE LA NUTRICIÓN

- 2.1. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes
- 2.2. Funciones de los diferentes sistemas del cuerpo en la nutrición
- 2.3. Interacciones entre los nutrientes y el organismo

MÓDULO 3. EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- 3.1. Métodos y herramientas de evaluación del estado nutricional
- 3.2. Interpretación de datos antropométricos, bioquímicos y clínicos
- 3.3. Identificación de deficiencias nutricionales y desequilibrios

MÓDULO 4. NUTRICIÓN EN DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA

- 4.1. Nutrición durante el embarazo y la lactancia
- 4.2. Nutrición infantil y alimentación complementaria
- 4.3. Nutrición en la adolescencia y la tercera edad

MÓDULO 5. NUTRICIÓN DEPORTIVA Y RENDIMIENTO

- 5.1. Requerimientos nutricionales para diferentes tipos de actividad física
- 5.2. Alimentación pre y post entrenamiento
- 5.3. Suplementación deportiva y su efectividad

MÓDULO 6. NUTRICIÓN CLÍNICA Y ENFERMEDADES CRÓNICAS

- 6.1. Nutrición en enfermedades cardiovasculares
- 6.2. Nutrición en diabetes y trastornos metabólicos
- 6.3. Nutrición en enfermedades gastrointestinales y hepáticas

MÓDULO 7. NUTRICIÓN Y SALUD ÓSEA

- 7.1. Importancia de la nutrición en la salud de los huesos
- 7.2. Nutrientes esenciales para la salud ósea
- 7.3. Prevención y manejo de enfermedades óseas relacionadas con la nutrición

MÓDULO 8. NUTRICIÓN Y SALUD MENTAL

- 8.1. Relación entre la alimentación y la salud mental
- 8.2. Nutrientes que influyen en el estado de ánimo y la función cerebral
- 8.3. Alimentación y prevención de trastornos mentales

MÓDULO 9. LA OBESIDAD Y SU ORIGEN PSICOSOCIAL

- 9.1. Nutrición en trastornos alimentarios como la anorexia y la bulimia
- 9.2. Nutrición en alergias e intolerancias alimentarias
- 9.3. Nutrición en enfermedades relacionadas con la alimentación emocional



MÓDULO 10. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE

- 10.1. Principios de una alimentación equilibrada y variada
- 10.2. Guías alimentarias y recomendaciones nutricionales
- 10.3. Estrategias para promover cambios de hábitos alimentarios saludables

MÓDULO 11. PLANIFICACIÓN DE DIETAS Y MENÚS

- 11.1. Elaboración de planes de alimentación personalizados
- 11.2. Adaptación de la dieta a diferentes necesidades y preferencias
- 11.3. Planificación de menús balanceados y nutritivos

MÓDULO 12. TENDENCIAS Y AVANCES EN NUTRICIÓN

- 12.1. Nuevas investigaciones y descubrimientos en el campo de la nutrición
- 12.2. Dietas de moda y su efectividad
- 12.3. Nutrición sostenible y responsabilidad social

TEMA 13. TRABAJO FINAL



Nota: El contenido del programa académico puede estar sometido a ligeras modificaciones, en función de las actualizaciones o de las mejoras efectuadas.



ISEIE
ISEIE INNOVATION SCHOOL

CONTÁCTANOS

 +34 960 25 47 46

 Av. Aragón 30, 5. 46021 Valencia.

 www.iseie.com