



ISEIE INNOVATION SCHOOL



iseie.com



CONTENIDO

CURSO EN NUTRICIÓN

3

POR QUÉ REALIZAR UN
CURSO

4

OBJETIVOS

5

PARA QUÉ TE PREPARA EL
CURSO

6

DISEÑO Y CONTENIDO

7

REQUISITOS DE
POSTULACIÓN

8

TITULACIÓN

9

TRABAJO DE FIN DE
CURSO

10

CONTENIDO DEL
CURSO

11

MATRÍCULA
DEL CURSO

13



CURSO EN NUTRICIÓN

La nutrición es el proceso mediante el cual los organismos obtienen y utilizan los nutrientes necesarios para su crecimiento, desarrollo y mantenimiento. Es un proceso vital que involucra la ingesta, digestión, absorción, transporte, metabolismo y eliminación de los nutrientes que se encuentran en los alimentos.

La nutrición tiene un impacto significativo en la salud y el bienestar de los individuos. Una adecuada nutrición proporciona los nutrientes esenciales, como carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales, que son necesarios para el funcionamiento óptimo del cuerpo. Estos nutrientes son utilizados por el organismo para obtener energía, construir y reparar tejidos, regular procesos metabólicos y apoyar funciones fisiológicas.





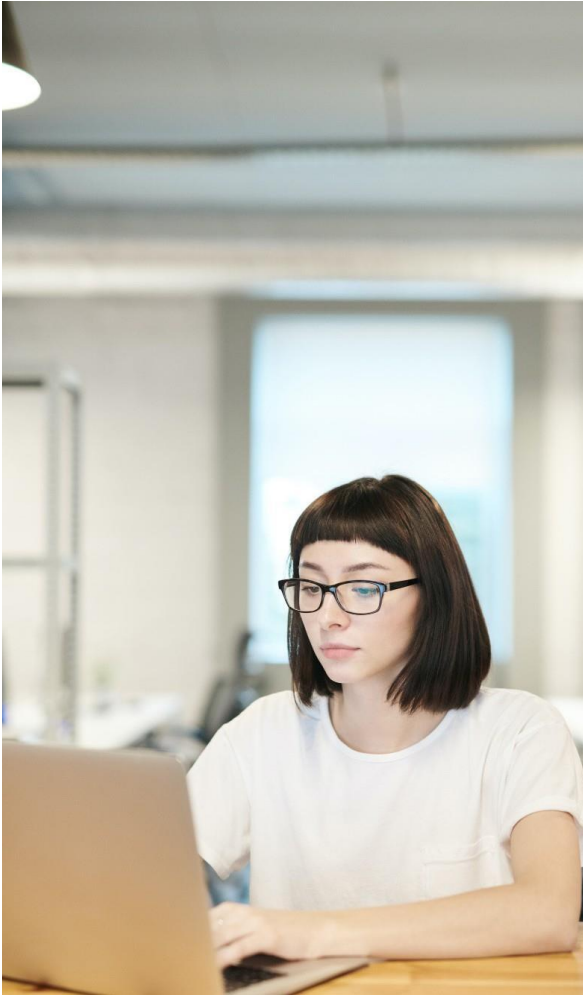
POR QUÉ REALIZAR UN CURSO

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 queden 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 curso y los diferentes módulos que lo conforman no solamente en la simple acumulación de conocimientos sino también en las hard skills y soft skills que permitan a los profesionales del sector de la nutrición desempeñar su labor de forma exitosa en este mundo laboral en constante evolución.



PARA QUÉ TE PREPARA EL CURSO

Nuestro curso en nutrición te prepara para adquirir conocimientos y habilidades que te permitirán comprender y aplicar los principios de una alimentación saludable, tanto a nivel personal como profesional.

Obtendrás una base sólida en los conceptos y principios fundamentales de la nutrición, incluyendo los diferentes grupos de nutrientes, las funciones que desempeñan en el organismo y las recomendaciones dietéticas.

Aprenderás a utilizar diferentes métodos y herramientas para evaluar el estado nutricional de las personas, incluyendo la interpretación de datos antropométricos, bioquímicos y clínicos. Podrás identificar deficiencias nutricionales y desequilibrios, y brindar recomendaciones adecuadas.

Adquirirás habilidades para planificar y diseñar planes de alimentación personalizados, teniendo en cuenta las necesidades individuales, preferencias y objetivos de las personas. Podrás adaptar la dieta a diferentes etapas de la vida, condiciones de salud y requerimientos específicos.



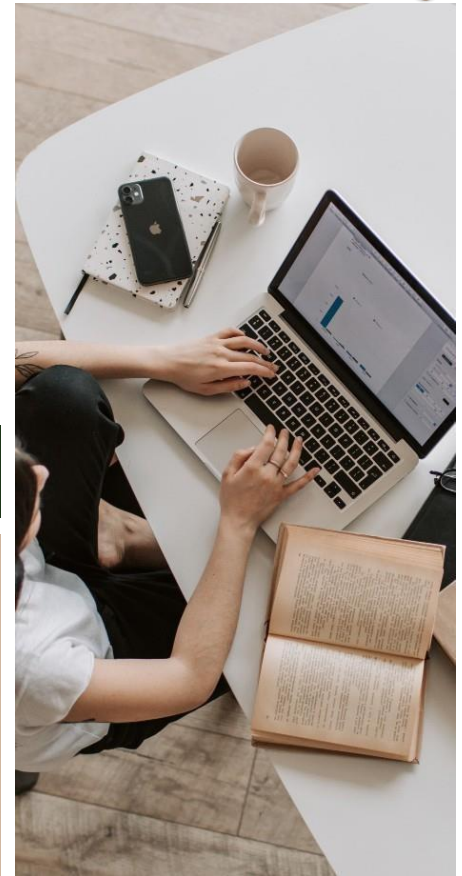


DISEÑO Y CONTENIDO

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. 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.

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.





REQUISITOS DE POSTULACIÓN

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

- Documento de identidad
- Correo electrónico

A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO

Nuestro curso de nutrición está dirigido a diferentes tipos de personas, dependiendo de sus intereses y objetivos.

Profesionales de la salud: El curso puede ser de interés para médicos, enfermeras, dietistas, nutricionistas y otros profesionales de la salud que deseen ampliar sus conocimientos en nutrición y adquirir habilidades prácticas para aplicar en su práctica clínica. Les proporcionará una base sólida en la ciencia de la nutrición y las últimas recomendaciones dietéticas.

Estudiantes de ciencias de la salud: Si estás estudiando carreras relacionadas con la salud, como medicina, enfermería, ciencias de la alimentación o dietética, este curso puede ser una excelente oportunidad para complementar tus estudios y obtener una comprensión más profunda de la nutrición.

Profesionales del fitness y deporte: Entrenadores personales, preparadores físicos, deportistas y otros profesionales del ámbito del fitness y el deporte pueden beneficiarse del curso de nutrición para aprender cómo optimizar el rendimiento deportivo a través de una alimentación adecuada.

Educadores y profesionales de la salud pública.

Personas interesadas en la alimentación saludable.



TITULACIÓN



Al concluir el curso, los participantes serán galardonados con una titulación oficial 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 y resaltar su compromiso con la mejora continua y el desarrollo profesional.



TRABAJO DE FIN DE CURSO



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.

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

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

CURSO EN NUTRICIÓN

TEMA 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

TEMA 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

TEMA 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

TEMA 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

TEMA 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

TEMA 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



TEMA 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

TEMA 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

TEMA 9. NUTRICIÓN Y ENFERMEDADES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN

- 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

TEMA 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

TEMA 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

TEMA 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 FIN DE CURSO



MATRÍCULA DEL CURSO

BECA: Aplica (10%)

MATRÍCULA: 300€

COSTE TOTAL DEL PROGRAMA: 270€

DATOS BANCARIOS PARA LA EMISIÓN DE TRANSFERENCIA:

BANCO

BANCO SANTANDER

CÓDIGO SWIFT

BSCHEMMXXX

TITULAR

ISEIE INNOVATION SCHOOL

NÚMERO DE CUENTA

ES22 0049 6982 17 2110013671

TIPO DE CUENTA

CUENTA SANTANDER ONE EMPRESAS

NIF EMPRESA

B67799247

MONEDA

EURO. €

SUCURSAL BANCARIA

C/ DE LES BARQUES 3. 46002VALENCIA
(ESPAÑA).

TELF. +34 902 30 10 00

HERRAMIENTAS PARA EL ENVÍO:

Pago de matrícula
mediante tarjeta (270€)

[Click Aquí](#)



PayPal

[Click Aquí](#)



Departamento de Admisión
ISEIE INNOVATION SCHOOL
Av. Aragón 30, 46021 Valencia
Telf.: +34 632 912 311
Email: admisión@iseie.com





UBICACIÓN



DIRECCIÓN

Av. Aragón 30, 5. 46021 Valencia.



NÚMERO DE TELÉFONO

+34 632 81 29 65





CONTÁCTANOS



Dirección

Av. Aragón 30, 5. 46021 Valencia.



Número telefónico

+34 632 21 29 65



Website

iseie.com