

Titulación expedida por Escuela Iberoamericana de Postgrado

## Maestría en Nutrición Pediátrica

## ALIANZA ESIBE Y UNIVERSIDAD DEL NORTE



**ESIBE, Escuela Iberoamericana de Postgrado** colabora estrechamente con la Universidad del Norte con el objetivo de **democratizar el acceso a la educación y apostar por la implementación de la tecnología en el sector educativo.** Para cumplir con esta misión, ambas entidades aúnan sus conocimientos y metodologías de enseñanza, logrando así una formación internacional y diferenciadora.

Esta suma de saberes hace que el proceso educativo se enriquezca y ofrezca al alumnado una oferta **variada, plural y de alta calidad.** La formación aborda materias desde un enfoque técnico y práctico, buscando contribuir al desarrollo de las capacidades y actitudes necesarias para el desempeño profesional.

## ACREDITACIONES



CERTIFIED ASSOCIATE

**amadeus**  
Your technology partner

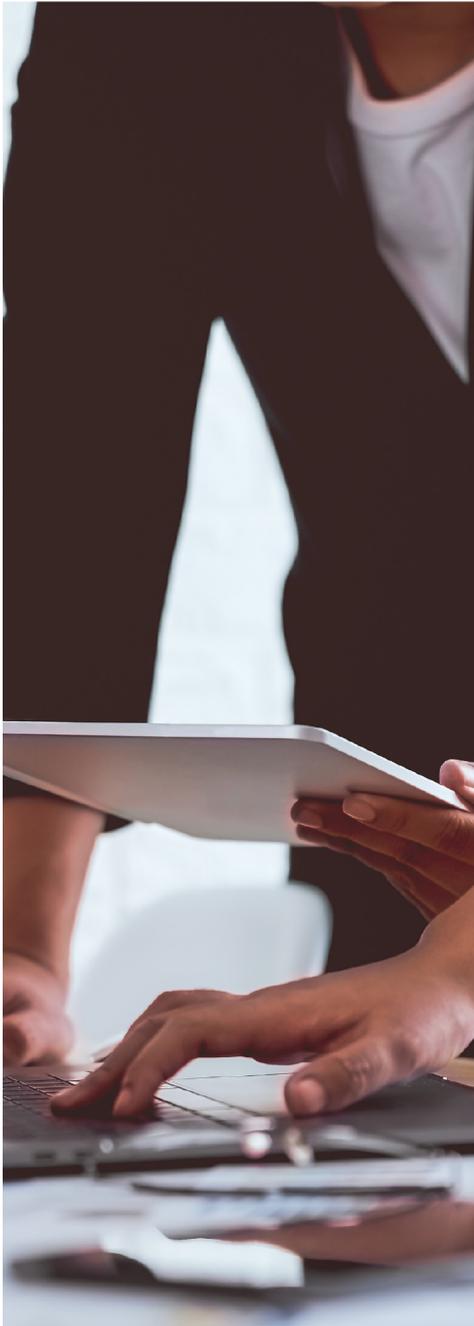


**sage**  
software



**Google**  
for Education





## Escuela Iberoamericana de Formación en línea.

ESIBE nace con la misión de crear un punto de encuentro entre Europa y América. Desde hace más de 18 años trabaja para cumplir con este reto, teniendo como finalidad potenciar el futuro empresarial de los profesionales de ambos continentes a través de programas de master, masters oficiales, master universitarios y maestrías.

ESIBE cuenta con Euroinnova e INESEM como entidades educativas de formación online colaboradoras, trabajando unidas para brindar nuevas oportunidades a sus estudiantes. Gracias al trabajo conjunto de estas instituciones, se ha conseguido llevar un modelo pedagógico único a miles de estudiantes y se han trazado alianzas estratégicas con diferentes universidades de prestigio.

ESIBE se sirve de la Metodología Active, una forma de adquirir conocimientos diferente que prima el aprendizaje personalizado atendiendo al contexto del estudiante, a sus objetivos y a su ritmo de aprendizaje. Para conseguir ofrecer esta forma particular de aprender, la entidad educativa se sirve de la Inteligencia Artificial y de los últimos avances tecnológicos.

ESIBE apuesta por ofrecer a su alumnado una formación de calidad sin barreras físicas, aprendiendo 100 % online, de forma flexible y adaptada a las necesidades e inquietudes del alumnado.

**¡Aprende disfrutando de una experiencia que se adapta a ti!**

## VALORES

Los valores sobre los que se asienta Euroinnova son:

1

### Accesibilidad

Somos cercanos y comprensivos, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

2

### Honestidad

Somos claros y transparentes, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

3

### Practicidad

Formación práctica que suponga un aprendizaje significativo. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

4

### Empatía

Somos inspiracionales y trabajamos para entender al alumno y brindarle así un servicio pensado por y para él.

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas más de **300.000 alumnos** provenientes de los cinco continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.



## METODOLOGÍA ACTIVE

Nuestra **Metodología Active** tiene en cuenta el perfil de cada estudiante y adapta el contenido a sus preferencias a través de la inteligencia artificial. Es una formación 100 % online, práctica y profesional.



### 1. Aprendizaje significativo y práctico

Los conocimientos se incorporan de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumnado. A través de sucesivas **prácticas** y de **ejercicios de reflexión**, se conduce al estudiante a relacionar los nuevos contenidos con los anteriormente adquiridos, conformando las bases de un aprendizaje sólido, útil y pragmático.



### 2. Flexibilidad

Aprendizaje a tu ritmo, a la hora que prefieras y desde cualquier lugar. **ESIBE se adapta a ti**, a tus circunstancias y a tu contexto. Tenemos en cuenta tus intereses y tu motivación y respondemos ofreciéndote un temario y un servicio acorde a tus preferencias y necesidades.



### 3. Acompañamiento docente

Contamos con **profesionales en activo**, con gran vocación y con dilatada experiencia para ofrecerte una formación de calidad y acorde a la realidad laboral. Además, contamos con un equipo de asesoramiento que te guiará durante todo el proceso de aprendizaje y te dará pautas para superar con éxito tu etapa educativa.



### 4. Innovación

Apostamos por la **implementación de la tecnología** y de los últimos **avances en e-learning**. Nos servimos de la IA para un aprendizaje inteligente, que tenga en cuenta tus metas y te permita desarrollarte profesionalmente en función de tus preferencias y potencial.



### 5. Desarrollo de competencias profesionales más demandadas

La metodología Active te prepara para el **desarrollo de las competencias más demandadas** del mercado. Conectamos el talento con la realidad laboral. Primamos el desarrollo de personas autónomas, críticas, con grandes dotes comunicativos y capaces de resolver casos reales.



## 6. ESIBE contigo

Te ofrecemos la oportunidad **de estar conectado** a distintos **temas de interés** gracias a nuestros **seminarios**. Profesionales de áreas especializadas nos cuentan de forma periódica los avances y novedades en los distintos campos, así como trucos y consejos.



## 7. Campus virtual

Aprende en un **entorno dinámico, avanzado e intuitivo**. Disfruta de un campus virtual diseñado por expertos y con múltiples funcionalidades para un aprendizaje óptimo.



## 8. Contenido de calidad

**Temario actualizado, de calidad y acorde** al contexto actual. Aprenderás con contenido elaborado específicamente para la formación en cuestión y con recursos didácticos que te permitirán una mejor comprensión. El temario está sometido a constantes cambios en función de la evolución del campo de especialización.



**+200K**

Estudiantes  
formados

**+18**

Años de experiencia en el  
sector de la formación

**5**

Alumnado de los  
5 continentes

**98%**

de satisfacción

**84%**

de los estudiantes  
repiten en ESIBE



## Nuestras Sedes

España | Miami | México



**ESIBE**

## Maestría en Nutrición Pediátrica



### DURACIÓN

1500 horas



### MODALIDAD

Online



### ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

## TITULACIÓN

Titulación de Maestría en Nutrición Pediátrica con 1500 horas expedida por ESIBE (ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO).



## DESCRIPCIÓN

Gracias a esta Maestría en Nutrición Pediátrica podrás centrarte en la alimentación de los niños desde el nacimiento hasta la adolescencia. La calidad de esta formación está relacionada con los diferentes ámbitos que abarca, ya que aborda las necesidades nutricionales, la nutrición en las diferentes etapas (infancia, niñez y adolescencia), la obesidad infantil y otras enfermedades como los trastornos alimentarios y las intolerancias. También trata diferentes hábitos de los niños, muchos de los cuales están destinados a la alimentación en diferentes escenarios: alimentación saludable, planificación de menús infantiles, dietas especiales, dietas hospitalarias y dietas de desnutrición para conseguir la mejor nutrición.

## OBJETIVOS

- Comprender las necesidades nutricionales
- Cuidar la nutrición infantil
- Profundizar en la alimentación de niños y jóvenes
- Manejar la obesidad infantil
- Aprender sobre nutrición clínica para niños
- Estudiar la práctica deportiva en los niños.
- Comprender el desarrollo de dietas para nutrición infantil

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

Esta Maestría en Nutrición Pediátrica está diseñada para dietistas-nutricionistas y profesionales sanitarios que deseen complementar su formación en salud. Además de abordar diversas enfermedades como la obesidad, la intolerancia y los trastornos alimentarios en la alimentación y nutrición infantil.

## PARA QUÉ TE PREPARA

Esta Maestría en Nutrición Pediátrica te permite adquirir las competencias necesarias para comprender las necesidades y métodos de alimentación de los niños, incluidos los lactantes y los adolescentes. Además de poder profundizar en los diversos factores relacionados con su alimentación, como diversas patologías y cargas físicas, para que así, a través de este conocimiento se pueda llevar a la práctica según la dieta pautada en cada caso.

## Programa Formativo

# MÓDULO 1. PEDIATRÍA

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. CRECIMIENTO Y EVOLUCIÓN DEL NIÑO

1. Desarrollo orgánico del niño
2. Desarrollo dentario
3. Desarrollo funcional
4. Desarrollo inmunitario
5. Vacunaciones

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. PATOLOGÍAS INFANTILES

1. Patologías infantiles
2. Malformaciones congénitas
3. Síndrome de down
4. Otras malformaciones en el recién nacido
5. Principales enfermedades del recién nacido: hipoxia o asfixia perinatal
6. Neumopatías neonatales
7. Cardiopatías congénitas
8. Ictericia del recién nacido
9. Alteraciones metabólicas
10. Enfermedad hemorrágica del recién nacido

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES EN NIÑOS Y LACTANTES

1. El recién nacido: pretérmino y término
2. Enfermedades del recién nacido
3. Enfermedades en la infancia

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRASTORNOS OTORRINOLARINGOLÓGICOS, ORTOPÉDICOS Y TRAUMATOLÓGICOS

1. Hipertrofia de amígdalas palatinas y amígdala faríngea
2. Hipoacusias
3. Disfonías y Afonías
4. Trastornos ortopédicos más frecuentes
5. Fracturas del miembro inferior

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. OTRAS ALTERACIONES, PATOLOGÍAS, ENFERMEDADES Y SÍNDROMES PRESENTES EN LA INFANCIA

1. Ojo enrojecido en la niñez

2. Patología e infecciones en las vías urinarias
3. Gastroenterología
4. Cólico del lactante
5. Enfermedades respiratorias
6. Patología abdominal: apendicitis
7. Diabetes Mellitus o Tipo I
8. Meningitis
9. Síndrome de la muerte súbita del lactante
10. Enfermedades infecciosas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. URGENCIAS PEDIÁTRICAS**

1. Intoxicaciones
2. Urgencias pediátricas
3. Soporte vital básico. El Soporte Vital en Pediatría: RCP pediátrico

# **MÓDULO 2. NUTRICIÓN EN LA LACTANCIA**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LACTANCIA MATERNA**

1. Historia de la lactancia materna
2. Tipos de alimentación del lactante
3. El inicio de la lactancia materna
4. Iniciativa del hospital amigo de los niños

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DE LA MAMA**

1. Recuerdo embriológico
2. Anatomía de la mama
3. Fisiología de la mama

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LA LECHE**

1. Necesidades nutricionales del lactante
2. Composición de la leche
3. Variaciones en la composición de la leche materna durante la lactancia

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. VENTAJAS E INCONVENIENTES DE LA LECHE MATERNA Y ARTIFICIAL**

1. Ventajas e inconvenientes de la lactancia materna
2. Ventajas e inconvenientes de la lactancia artificial

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALIMENTACIÓN, BEBIDA, FÁRMACOS Y TÓXICOS DURANTE LA LACTANCIA MATERNA**

1. Alimentación durante la lactancia
2. Fármacos

### 3. Tóxicos y lactancia materna

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

1. Evolución de la alimentación
2. Novedades en alimentación: BLW
3. Consejos para la alimentación del bebé
4. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
5. Comparación de la leche materna con la leche de vaca
6. El calostro
7. Horario

## MÓDULO 3. NUTRICIÓN INFANTIL

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS

1. La energía
2. Proteínas
3. Hidratos de carbono
4. La fibra dietética
5. Las grasas
6. Vitaminas
7. Minerales

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN HUMANA 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
9. Alergias alimentarias
10. Alimentación e higiene bucodental

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN HUMANA EN LA ADOLESCENCIA

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
4. Problemas nutricionales de la adolescencia
5. Adolescentes: consejos de una vida saludable

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA HIGIENE BUCAL

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. AVERSIONES ALIMENTARIAS EN LA INFANCIA

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

# MÓDULO 4. OBESIDAD INFANTIL

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Definición y generalidades
2. Entrevista con el paciente
3. Evaluación dietética
4. Evaluación clínica
5. Evaluación antropométrica
6. Evaluación bioquímica

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
2. Causas de sobrepeso y obesidad
3. Fisiopatología de la obesidad
4. Tipos de sobrepeso y obesidad
5. Obesidad infantil

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. RIESGOS Y PROBLEMAS ASOCIADOS A LA OBESIDAD INFANTIL

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
2. Síndrome metabólico

3. Diabetes mellitus tipo II
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
6. La hipertensión arterial
7. La enfermedad cardiovascular
8. Neoplasias

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD**

1. Psicología y obesidad
2. Problemas psicológicos en la obesidad
3. Evaluación psicológica del paciente con obesidad
4. Pautas de atención psicológica

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD**

1. Prevención
2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
3. Agentes educativos y sociales influyentes en los hábitos alimenticios
4. Los estilos de vida
5. Aspectos que pueden ayudar a reforzar hábitos adecuados o a eliminar los
6. Equilibrio alimentario
7. Medidas para el fomento de la alimentación saludable

### **MÓDULO 5. NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS TRASTORNOS ALIMENTARIOS: FACTORES PSICOLÓGICOS Y SOCIALES**

1. Evolución histórica de los trastornos alimentarios
2. Clasificación de los trastornos de conducta alimentaria en función de los alimentos
3. La personalidad como factor en el proceso de la alimentación
4. El estudio de la personalidad en sus diferentes etapas
5. La influencia de los factores sociales

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS TRASTORNOS MENTALES Y SU INFLUENCIA EN LA ALIMENTACIÓN**

1. Clasificación de los trastornos mentales
2. El trastorno de ansiedad y su influencia en la conducta alimentaria
3. Los trastornos afectivos y su influencia en la conducta alimentaria
4. Los trastornos por consumo de alcohol y su influencia en la conducta alimentaria
5. Los trastornos por el consumo de sustancias y su influencia en la conducta alimentaria
6. Los trastornos esquizoides y su influencia en la conducta alimentaria
7. La demencia y sus diferentes estadios

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS ALIMENTICIOS. ANOREXIA

1. Características de la anorexia
2. Desarrollo histórico
3. Prevalencia
4. Factores que intervienen en la anorexia
5. Repercusiones clínicas
6. Criterios diagnósticos de la anorexia
7. Evolución sintomatológica
8. Tipos de tratamiento

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRASTORNOS ALIMENTICIOS. BULIMIA

1. Características de la bulimia
2. Desarrollo histórico
3. Prevalencia
4. Criterios diagnósticos de la bulimia
5. Evolución de la sintomatología
6. Tipos de tratamiento
7. Principales diferencias entre anorexia y bulimia

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA

1. Diferencia entre intolerancia y alergia alimentaria
2. Intolerancia a los alimentos
3. Sintomatología de la intolerancia alimentaria
4. Diagnóstico
5. Tratamiento: dietas de eliminación

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA ENFERMEDAD CELÍACA

1. La enfermedad celiaca
2. Causas de aparición
3. Sintomatología
4. Diagnóstico
5. Terapéutica
6. Consejos y recomendaciones

## MÓDULO 6. DIETAS PARA NIÑOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS BÁSICOS EN LA ELABORACIÓN DE MENÚS

1. Análisis de los alimentos: La pirámide nutricional
2. Requisitos nutricionales de los alimentos: El valor energético
3. Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física
4. Composición y variedad de menús
5. Elaboración del menú adecuado

## 6. Tiempo y conservación de los menús elaborados

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETAS ESPECIALES

1. Menús especiales: Diabéticos
2. Menús especiales: Alergias e intolerancias alimentarias
3. Menús especiales: Origen étnico
4. Menús especiales: Vegetarianos
5. La importancia del etiquetado de los alimentos
6. Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETA SALUDABLE

1. Concepto de dieta y su clasificación
2. Dieta equilibrada
3. Mitos de la nutrición y las dietas
4. La dieta en el niño con obesidad. Pirámide nutricional infantil

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. DISEÑO MENÚ INFANTILES

1. Introducción al diseño de menús
2. Menús especiales

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS

1. La dieta como instrumento terapéutico
2. Importancia de la nutrición en estados patológicos
3. Valoración de pacientes enfermos
4. Síntesis

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN

1. Introducción a la malnutrición
2. Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
3. Dieta para la desnutrición

## MÓDULO 7. NIÑOS Y DEPORTE

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EVOLUCIÓN HISTÓRICA: DIFERENTES USOS DEL DEPORTE

1. Conceptos generales
2. Logro y mantenimiento de la salud

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANATOMÍA IMPLICADA EN LA ACTIVIDAD FÍSICA

1. Sistema óseo: aparato locomotor y el movimiento
2. El sistema muscular
3. Articulaciones y movimiento

#### 4. Los tendones

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLÓGÍA IMPLICADA EN LA ACTIVIDAD FÍSICA

1. Fisiología muscular y sistemas energéticos
2. Fisiología cardio-circulatoria
3. Fisiología respiratoria
4. El sistema nervioso

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. CUALIDADES FÍSICAS BÁSICAS

1. Resistencia
2. Fuerza
3. Velocidad
4. Flexibilidad

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. CUALIDADES PSICOMOTRICES Y FORMAS PARA ALCANZAR SU DESARROLLO

1. El esquema corporal
2. El proceso de lateralización
3. Coordinación
4. Equilibrio
5. Desarrollo de las capacidades perceptivo motrices
6. Manifestaciones expresivas asociadas al movimiento

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICA Y TÁCTICA DE LOS DEPORTES. INICIACIÓN DEPORTIVA

1. Deportes individuales
2. Deportes colectivos
3. Técnica en el deporte colectivo
4. Táctica en el deporte colectivo. El juego y el deporte
5. Características fundamentales del juego
6. Tipos de juegos
7. El juego como método de enseñanza
8. Iniciación deportiva
9. Tipos de juegos para la iniciación deportiva
10. Juegos de iniciación para deportes de equipo

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. REGLAMENTO BÁSICO DE CADA DEPORTE

1. Atletismo
2. Natación
3. Bádminton
4. Judo
5. Tenis
6. Gimnasia rítmica
7. Gimnasia artística

8. Aerobic
9. Voleibol
10. Baloncesto
11. Fútbol
12. Balonmano