

Master in Nutrizione



SU EDUCA

Educa Business School è una scuola di Business virtuale, con riconoscimento ufficiale, accreditato per la formazione post-laurea (come formazione supplementare e formazione per l'occupazione), attraverso corsi universitari online e corsi / master online con titolo proprio.

NOI CI IMPEGNIAMO PER LA QUALITÀ

Educa Business School è membro a pieno titolo della Commissione Internazionale di Istruzione a Distanza, (con status consultivo di categoria speciale del Consiglio Economico e Sociale delle NAZIONI UNITE) e conta con il Certificato di Qualità dell'Associazione Spagnola di Normalizzazione e Certificazione (AENOR) in accordo con la normativa ISO 9001, mediante la quale tutte le azioni si Certificano in Qualità.
I contenuti didattici di Educa sono elaborati secondo i parametri di formazione attuale, tenendo conto di un sistema innovativo con tutorato personalizzato. Educa indirizza parte delle sue entrate alla sostenibilità ambientale e civica, affermandosi come un'Azienda Socialmente Responsabile. I titoli accreditati da Educa Business School possono essere certificati con la Apostilla dell'Aia (CERTIFICAZIONE UFFICIALE DI CARATTERE INTERNAZIONALE che dà validità ai Titoli Ufficiali in più di 160 paesi in tutto il mondo).

Anni di esperienza garantiscono il lavoro di insegnamento sviluppato con Educa, sulla base di una metodologia educativa totalmente

Con Educa, abbiamo reinventato la formazione online, in modo che i nostri alunni possano superare in modo flessibile ciascuna delle azioni formative che abbiamo, in tutte le aree del sapere, mediante il sostegno di tutor con esperienza in ogni materia e la garanzia di apprendere i concetti realmente richiesti nel mercato del lavoro.



Master in Nutrizione

DURATA:
1.500 horas

MODALITÀ:
Online

PREZZO:
1.495 €
Include i materiali didacttici, certificato e spese di invio.

CENTRO DI FORMAZIONE:
Educa Business School

Titolo

Titolo rilasciato da EDUCA BUSINESS SCHOOL come una Business School accreditata per l'insegnamento di formazione superiore post-laurea, con validità professionale a livello internazionale

Una volta terminato il corso, lo studente riceverà da Educa Business School tramite posta, il titolo di studio che conferma di aver superato con successo tutti i test di conoscenza proposti nello stesso.
La qualifica includerà il nome del corso / master, la sua durata, il nome e la carta d'identità dello studente, il livello conseguito che attesta che lo studente ha superato le prove proposte, le firme del docente e del Direttore del centro e i sigilli delle istituzioni che sostengono la formazione ricevuta.



Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX

Con una calificación de NOTABLE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Descrizione

Questo Master in Nutrizione offre una formazione specializzata in materia. Se si è interessati al settore dietetico e nutrizionale e si desidera acquisire conoscenze specifiche sulla biotecnologia alimentare o sui disturbi del comportamento alimentare, questo è il momento giusto. Con il Master in Nutrizione si possono acquisire le conoscenze necessarie per svolgere questo lavoro nel miglior modo possibile.

Obiettivi

- Conoscere la differenza tra i concetti di nutrizione e dietetica e ripassare termini importanti di questa tematica.
- Riesaminare l'anatomia del l'apparato digerente, le sue funzioni e l'importanza dei nutrienti.
- Sapere che cos'è una valutazione nutrizionale, quando viene effettuata e quali strumenti vengono utilizzati.
- Sapere cos'è un'indagine alimentare e qual è il suo scopo.
- Analizzare la biotecnologia nei suoi diversi campi di applicazione, concentrandosi maggiormente sulla biotecnologia alimentare.
- Conoscere le diverse tecniche di biotecnologia alimentare e i principali tipi di alimenti.
- Definire l'obesità e il sovrappeso, nonché le conseguenze e i rischi di questa malattia.
- Identificare i principali rischi e problemi associati al l'obesità infantile.
- Conoscere l'alimentazione nelle persone anziane.
- Completare opportunamente la valutazione dello stato nutrizionale.
- Fornire gli elementi necessari per la valutazione dello stato nutrizionale di una persona.
- presentare modelli di diete per i diversi stati fisiologici e patologici della persona.

A chi è destinato

Questo Master in Nutrizione è rivolto a tutti i professionisti di questo ramo professionale. Inoltre, questo Master in Nutrizione è rivolto a professionisti del settore che desiderano continuare a formarsi in materia, così come quelli che hanno interesse a dedicarsi professionalmente all'elaborazione di diete e all'intervento nei disturbi alimentari.

A cosa ti prepara

Questo Master in Nutrizione prepara per una qualifica professionale. il Master in Nutrizione prepara ad avere una visione ampia e precisa dell'ambiente della nutrizione e della dietetica, arrivando a specializzarti nella biotecnologia alimentare, nonché nelle tecniche di elaborazione delle diete.

Sbocchi Professionali

Sanità / Nutrizione / Dietoterapia / Disturbi alimentari.

Modalità di pagamento

- Carta di credito
- Bonifico
- Paypal

Altri: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay
Opzioni di pagamento a rate
+ Spedizione gratuita.



Finanziamiento

Agevolazioni economiche e finanziamiento 100%.

10% Borsa di studio per studenti: come premio per la lealtà e la fiducia, offriamo una borsa di studio a tutti coloro che hanno frequentato alcuni dei nostri corsi di formazione in passato.



Metodologia e Tutoraggio

Il modello educativo per il quale Euroinnova punta è quello dell'**apprendimento collaborativo** con un metodo di insegnamento completamente interattivo, che facilita lo studio e migliora l'assimilazione concettuale, sommando sforzi, talenti e competenze. Gli studenti hanno un **team di insegnanti** specializzato in tutte le aree.
Forniamo vari mezzi che avvicinano la comunicazione studente tutor, adattandoci alle circostanze di ogni utente.
Mettiamo a disposizione una **piattaforma web** dove si possono trovare tutti i contenuti dell'azione formativa.
Attraverso questa potrai studiare e comprendere il programma mediante attività pratiche, autovalutazioni e una valutazione finale, avendo accesso al contenuto 24 ore al giorno. Il nostro livello di esigenza è sostenuto da un **accompagnamento personalizzato**.



Social Media

Seguici sui nostri social network e diventa parte della nostra grande **community educativa**, dove potrai partecipare ai forum, accedere a contenuti interessanti, condividere materiale didattico e interagire con gli altri alunni, ex alunni e insegnanti. Inoltre, saprai prima di chiunque altro le promozioni e le borse di studio tramite le nostre pubblicazioni, così come potrai contattarci direttamente per ottenere informazioni e risolvere ogni tuo dubbio.



Reinventiamo la Formazione Online

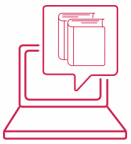
Più di 150 corsi Universitari

Contiamo con più di 150 corsi garantiti da diverse Università di riconosciuto prestigio.

Campus 100% Online

Forniamo i nostri programmi formativi mediante un campus online adattato a qualsiasi tipo di dispositivo.

Master in Nutrizione



Ampio Catalogo

I nostri studenti hanno a disposizione un ampio catalogo formativo su diverse aree del sapere.



Personale Docente

Contiamo con un team di insegnanti specializzati che realizzano un programma personalizzato durante il percorso formativo dell'alunno/a.

Il nostro garante AEC e AECA

Siamo sostenuti dall'Associazione Spagnola di Qualità (AEC) che fissa i più alti criteri di qualità nella formazione e facciamo parte dell'Associazione di Contabilità Spagnola e dell'Amministrazione di Imprese (AECA), dedicata alla ricerca d'avanguardia nella gestione aziendale.



Club degli Alunni/e

Servizio gratuito che permette ai nostri alunni di far parte di un'estesa comunità virtuale che gode di molteplici vantaggi: borse di studio, sconti e promozioni per la formazione. Si possono stabilire relazioni con alunni/e che frequentano gli stessi corsi, condividere opinioni, documenti, esercizi e un'infinità di interessi in comune.



Tirocini

Facilitiamo la realizzazione di tirocini in aziende, occupandoci delle offerte professionali rivolte ai nostri alunni/e. Offriamo la possibilità di svolgere tirocini presso enti relazionati con la formazione ricevuta nella nostra scuola.



Rivista Digitale

Gli alunni possono scaricare articoli su e-learning, pubblicazioni sulla formazione a distanza, articoli di opinione, notizie sui concorsi pubblici, concorsi dell'amministrazione, fiere sulla formazione e altre risorse attualizzate di interesse.



Innovazione e qualità

Offriamo il contenuto più attuale e innovativo, rispondendo alle realtà aziendali e all'ambiente in evoluzione, con una alta rigorosità accademica combinata con una formazione pratica.

Accreditamenti e Riconoscimenti

Programma

MODULO 1. ESIGENZE NUTRIZIONALI E STUDIO DEI NUTRIENTI

UNITÀ DIDATTICA 1. CONCETTI E DEFINIZIONI
UNITÀ DIDATTICA 2. CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI E DEI NUTRIENTI. LINEE GUIDA ALIMENTARI
UNITÀ DIDATTICA 3. IL SISTEMA DIGESTIVO
UNITÀ DIDATTICA 4. ESIGENZE NUTRIZIONALI
UNITÀ DIDATTICA 5. CARBOIDRATI
UNITÀ DIDATTICA 6. LIPIDI
UNITÀ DIDATTICA 7. PROTEINE
UNITÀ DIDATTICA 8. VITAMINE
UNITÀ DIDATTICA 9. MINERALI
UNITÀ DIDATTICA 10. IMPORTANZA NUTRIZIONALE DELL'ACQUA

MODULO 2. STUDIO DEGLI ALIMENTI

UNITÀ DIDATTICA 1. VALORE NUTRITIVO E COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI (I)
UNITÀ DIDATTICA 2. VALORE NUTRITIVO E COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI (II)
UNITÀ DIDATTICA 3. MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI
UNITÀ DIDATTICA 4. TRATTAMENTO CULINARIO DEGLI ALIMENTI
UNITÀ DIDATTICA 5. CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

UNITÀ DIDATTICA 6. TCA E BDN, ASSUNZIONI RACCOMANDATE ED ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

MODULO 3. ASPETTI DIETETICI E NUTRIZIONALI NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA

UNITÀ DIDATTICA 1. LA DIETA
UNITÀ DIDATTICA 2. VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE
UNITÀ DIDATTICA 3. ASPETTI DIETETICI E NUTRIZIONALI DURANTE LA GRAVIDANZA
UNITÀ DIDATTICA 4. ASPETTI DIETETICI E NUTRIZIONALI DURANTE L'ALLATTAMENTO
UNITÀ DIDATTICA 5. ASPETTI DIETETICI E NUTRIZIONALI NEL LATTANTE
UNITÀ DIDATTICA 6. ASPETTI DIETETICI E NUTRIZIONALI NELL'INFANZIA
UNITÀ DIDATTICA 7. ASPETTI DIETETICI E NUTRIZIONALI DELL'ADOLESCENZA
UNITÀ DIDATTICA 8. ASPETTI DIETETICI E NUTRIZIONALI NELLA TERZA ETÀ

MODULO 4. DIETOTERAPIA: MALATTIE E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

UNITÀ DIDATTICA 1. INTRODUZIONE ALLA DIETOTERAPIA
UNITÀ DIDATTICA 2. OBESITÀ
UNITÀ DIDATTICA 3. DIABETE MELLITO
UNITÀ DIDATTICA 4. OSTEOPOROSI
UNITÀ DIDATTICA 5. ALTERNATIVE ALL'ALIMENTAZIONE TRADIZIONALE
UNITÀ DIDATTICA 6. ANORESSIA NERVOSA
UNITÀ DIDATTICA 7. BULIMIA NERVOSA

MODULO 5. BIOTECNOLOGIE ALIMENTARI

UNITÀ DIDATTICA 1. BIOTECNOLOGIA
UNITÀ DIDATTICA 2. BIOTECNOLOGIA E ALIMENTI
UNITÀ DIDATTICA 3. DNA, GENI E GENOMI
UNITÀ DIDATTICA 4. MICRORGANISMI E ALIMENTI FERMENTATI
UNITÀ DIDATTICA 5. FERMENTAZIONE DI CARNI, LATTICINI E ALTRI
UNITÀ DIDATTICA 6. MICRORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI. APPLICAZIONE AGLI ALIMENTI ED EFFETTI SULLA SALUTE E SULLA NUTRIZIONE
UNITÀ DIDATTICA 7. TIPOLOGIA DI ALIMENTI TRANSGENICI
UNITÀ DIDATTICA 8. BIOTECNOLOGIA E ALIMENTI FUNZIONALI
UNITÀ DIDATTICA 9. BIOTECNOLOGIA E ALIMENTI PREBIOTICI, PROBIOTICI, SIMBIOTICI E ARRICCHITI
UNITÀ DIDATTICA 10. APPLICAZIONI DELLA BIOTECNOLOGIA NELLA SICUREZZA ALIMENTARE
UNITÀ DIDATTICA 11. PIANO DI GESTIONE DEGLI ALLERGENI. IMPORTANZA DEL REGOLAMENTO
UNITÀ DIDATTICA 12. BUONE PRATICHE AMBIENTALI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE