

Master in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana



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 Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana

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

DIPLOMA di Master in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana di 1500 ore rilasciato da EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, membro dell'AEEN (Associazione spagnola delle scuole di business) e CLADEA (Consiglio latino-americano delle scuole di amministrazione)

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

Le esigenze nutrizionali della società di oggi richiedono professionisti specializzati in dietetica e nutrizione, al fine di orientare la loro alimentazione verso modelli più sani. Scopri i principi di questa disciplina con il Master in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana e specializzati in questo settore così richiesto. Il Master in Nutrizione Umana e Dietetica fornisce un approccio completo e globale allo studio della nutrizione e della dietetica, ponendo le basi necessarie per poter progettare interventi nutrizionali nel quadro della conoscenza degli alimenti e dei processi che portano alla loro elaborazione. Con contenuti teorici di eminente applicazione pratica, acquisirai, attraverso un programma aggiornato, le competenze e le abilità necessarie per svolgere tali attività.

Obiettivi

- Conoscere i principi fondamentali della dietetica e della nutrizione.
- Pianificare menù equilibrati e adattati a diversi gruppi di popolazione e stati fisiologici.
- Imparare a fare valutazioni nutrizionali e progettare futuri interventi dietetici.
- Valutare le esigenze nutrizionali in varie situazioni: fisiologiche e fisiopatologiche.
- Conoscere il fabbisogno energetico e nutrizionale del l'organismo umano.
- Analizzare l'impatto degli alimenti transgenici e funzionali sul l'alimentazione attuale.

A chi è destinato

Questo Master in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana è rivolto a qualsiasi persona del settore sanitario interessata a indirizzare la propria carriera professionale verso lo sviluppo di una delle professioni future: Dietista e Nutrizionista. In generale, a chiunque sia interessato a formarsi nel campo della dietetica e della nutrizione.

A cosa ti prepara

Questo Master in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana ti prepara a formarti nello studio della nutrizione e della dietetica, gettando le basi necessarie per poter progettare interventi nutrizionali nel quadro della conoscenza degli alimenti e dei processi che portano alla loro elaborazione.

Sbocchi Professionali

Dietista-nutrizionista in studi medici, responsabile della preparazione di menù equilibrati in case di riposo, strutture alberghiere, mense scolastiche, ecc.

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 Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana

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. INTRODUZIONE ALLA NUTRIZIONE UMANA E DIETETICA

UNITÀ DIDATTICA 1. PRINCIPI DI BASE DIETETICI E NUTRIZIONALI
UNITÀ DIDATTICA 2. ALIMENTI: COMPONENTI ESSENZIALI
UNITÀ DIDATTICA 3. ANATOMIA E FISIOLOGIA DELL'APPARATO DIGERENTE
UNITÀ DIDATTICA 4. BISOGNI ALIMENTARI: NUTRIZIONE ED ENERGIA
UNITÀ DIDATTICA 5. NUTRIENTI ENERGETICI I: CARBOIDRATI
UNITÀ DIDATTICA 6. NUTRIENTI ENERGETICI II: LIPIDI
UNITÀ DIDATTICA 7. NUTRIENTI ENERGETICI III: PROTEINE
UNITÀ DIDATTICA 8. NUTRIENTI NON ENERGETICI I: VITAMINE
UNITÀ DIDATTICA 9. NUTRIENTI NON ENERGETICI II: MINERALI
UNITÀ DIDATTICA 10. NUTRIENTI NON ENERGETICI III: L'ACQUA E LA SUA IMPORTANZA NUTRIZIONALE

MODULO 2. GRUPPI DI ALIMENTI: APPROSSIMAZIONI DEL LORO STUDIO, VALORE NUTRIZIONALE E PRINCIPI DI IGIENE ALIMENTARE

UNITÀ DIDATTICA 1. VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI
UNITÀ DIDATTICA 2. RAPPORTO TRA LA COMPOSIZIONE DEI DIVERSI GRUPPI DI ALIMENTI E IL LORO VALORE NUTRIZIONALE

UNITÀ DIDATTICA 3. IGIENE ALIMENTARE: FONDAMENTI DELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI
UNITÀ DIDATTICA 4. TECNICHE CULINARIE E I LORO EFFETTI SUL VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI
UNITÀ DIDATTICA 5. METODI DI CONSERVAZIONE NEGLI ALIMENTI
UNITÀ DIDATTICA 6. PIANIFICAZIONE DELLE DIETE: ASSUNZIONI RACCOMANDATE E TABELLE DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI. ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

MODULO 3. STUDIO DELLE ESIGENZE NUTRIZIONALI NEI DIVERSI GRUPPI DI POPOLAZIONE

UNITÀ DIDATTICA 1. DIETA EQUILIBRATA
UNITÀ DIDATTICA 2. STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE
UNITÀ DIDATTICA 3. GRAVIDANZA: PRINCIPALI CONSIDERAZIONI E REQUISITI NUTRIZIONALI
UNITÀ DIDATTICA 4. ALLATTAMENTO AL SENO: PRINCIPALI CONSIDERAZIONI E REQUISITI NUTRIZIONALI
UNITÀ DIDATTICA 5. LATTANTE: PRINCIPALI CONSIDERAZIONI E REQUISITI NUTRIZIONALI
UNITÀ DIDATTICA 6. INFANZIA: PRINCIPALI CONSIDERAZIONI E REQUISITI NUTRIZIONALI
UNITÀ DIDATTICA 7. ADOLESCENZA: PRINCIPALI CONSIDERAZIONI E REQUISITI NUTRIZIONALI
UNITÀ DIDATTICA 8. ANZIANI: PRINCIPALI CONSIDERAZIONI E REQUISITI NUTRIZIONALI

MODULO 4. ELABORAZIONE DELLE DIETE NEGLI STATI PATOLOGICI

UNITÀ DIDATTICA 1. DIETOTERAPIA: DIETE TERAPEUTICHE
UNITÀ DIDATTICA 2. MALNUTRIZIONE
UNITÀ DIDATTICA 3. CAMBIAMENTI ENDOCRINI ASSOCIATI ALL'OBESITÀ
UNITÀ DIDATTICA 4. METABOLISMO ASSOCIATO ALL'OBESITÀ
UNITÀ DIDATTICA 5. DIETOTERAPIA NEI DISTURBI DELL'OBESITÀ
UNITÀ DIDATTICA 6. STRATEGIE DIETETICHE E PERDITA DI GRASSO
UNITÀ DIDATTICA 7. DIETOTERAPIA NEL PAZIENTE DIABETICO
UNITÀ DIDATTICA 8. DIETOTERAPIA IN OSTEOPOROSI
UNITÀ DIDATTICA 9. DIETOTERAPIA IN DISLIPIDEMIE E IPERLIPIDEMIE
UNITÀ DIDATTICA 10. DIETOTERAPIA NEL PAZIENTE ONCOLOGICO
UNITÀ DIDATTICA 11. DIETOTERAPIA NELL'INSUFFICIENZA RENALE
UNITÀ DIDATTICA 12. DIETOTERAPIA NELLE ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
UNITÀ DIDATTICA 13. DIETOTERAPIA E CELIACHIA
UNITÀ DIDATTICA 14. ALIMENTAZIONE ADATTA A ESIGENZE PARTICOLARI
UNITÀ DIDATTICA 15. NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA: MANGIARE PER REGOLARE LA NOSTRA ESPRESSIONE GENICA

MODULO 5. NUTRIZIONE NELLA PRATICA SPORTIVA

UNITÀ DIDATTICA 1. MIOLOGIA

UNITÀ DIDATTICA 2. UTILIZZO DEI NUTRIENTI DURANTE LA PRATICA FISICA
UNITÀ DIDATTICA 3. L'ESERCIZIO FISICO E LA FISIOLOGIA DELLO SPORT
UNITÀ DIDATTICA 4. L'IMPORTANZA DELL'IDRATAZIONE NELLA PRATICA SPORTIVA
UNITÀ DIDATTICA 5. ERGOGENIA E DOPING
UNITÀ DIDATTICA 6. NUTRIZIONE E PRESTAZIONI SPORTIVE
UNITÀ DIDATTICA 7. PRINCIPALI RACCOMANDAZIONI NUTRIZIONALI NELLA PRATICA SPORTIVA
UNITÀ DIDATTICA 8. ATTIVITÀ FISICA DURANTE LA VITA
UNITÀ DIDATTICA 9. APPLICAZIONE DELLA NUTRIZIONE DI PRECISIONE
UNITÀ DIDATTICA 10. COACHING SPORTIVO E NUTRIZIONALE

MODULO 6. TIPI, CRITERI DIAGNOSTICI E VALUTAZIONE DEI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

UNITÀ DIDATTICA 1. DISTURBI ALIMENTARI: FATTORI PSICOLOGICI E SOCIALI
UNITÀ DIDATTICA 2. PROCESSI FISIOLOGICI E NEUROBIOLOGICI COINVOLTI NEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE
UNITÀ DIDATTICA 3. DISTURBI MENTALI E LORO INFLUENZA SULL'ALIMENTAZIONE
UNITÀ DIDATTICA 4. OBESITÀ
UNITÀ DIDATTICA 5. DISTURBI ALIMENTARI. ANORESSIA
UNITÀ DIDATTICA 6. DISTURBI ALIMENTARI. BULIMIA
UNITÀ DIDATTICA 7. DISTURBI ALIMENTARI IN FUNZIONE DEL TIPO DI ALIMENTI
UNITÀ DIDATTICA 8. DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE: VALUTAZIONE, CRITERI E DIAGNOSI
UNITÀ DIDATTICA 9. IL TRATTAMENTO INTERDISCIPLINARE