



ALIMENTACIÓN INFANTIL: CLAVES PARA MEJORAR EL DESARROLLO Y CRECIMIENTO DEL NIÑO.

Código del curso: **2018cc33**

Fecha de celebración: 9 y 10 de julio de 2018.

Directora: Profa. Dra. Dña. Griselda Herrero Martín. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica de la Universidad Pablo de Olavide.

Duración: 15 horas.

Libre configuración: 1,5 créditos.

Eurocréditos: 1 ECTS.

Tarifa: 60 €

Resumen del contenido del curso: el principal objetivo del curso es dar a conocer los aspectos más importantes de la alimentación infantil desde una perspectiva amplia y actual y en cualquiera de las situaciones fisiológicas, desmintiendo mitos y aclarando conceptos clave que se deben tener en cuenta para promover la salud y mantener un buen estado nutricional en los más pequeños, además de fomentar una correcta educación alimentaria. El curso constará de ponencias y de talleres prácticos.

Dirigido a: estudiantes o egresados en Nutrición Humana y Dietética, Medicina general, Pediatría, Enfermería, Farmacia, Psicología o cualquier otra disciplina de Ciencias de la Salud, así como cualquier persona que pudiera estar interesada en la materia.

Programa:

Lunes 9 **09'30-10'00** Recepción y entrega de documentación.

10'00-10'30 Inauguración del curso.

10'30-11'00 Descanso.

11'00-12'00 Conferencia: **“Cómo aprenden los niños”**.

- Profa. Dra. Dña. Mercedes Atienza Ruiz. Psicóloga. Departamento de Fisiología, Anatomía y Biología Celular de la Universidad Pablo de Olavide.

12'00-13'00 Conferencia: **“Ambiente obesogénico y marketing alimentario”**.

- Profa. Dra. Dña. Griselda Herrero Martín. Doctora en Bioquímica, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, investigadora y profesora del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide y directora de Norte Salud Nutrición.

- 13'00-14'00** Conferencia: **“Prevención de la obesidad en la consulta de pediatría”**.
- D. Carlos Casabona. Pediatra autor del libro 'Tú eliges lo que comes'.
- 16'00-17'30** Conferencia: **“Claves para mejorar el crecimiento y desarrollo del niño: alimentación saludable para niños geniales”**.
- Dña. Griselda Herrero Martín. Doctora en Bioquímica, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, investigadora y profesora del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide y directora de Norte Salud Nutrición.
- 17'30-18'00** Descanso.
- 18'00-19'00** Conferencia: **“Casos especiales: intolerancias, alergias y niños vegetarianos”**.
- Dña. Laura Coto Alonso. Cocinera y dietista-nutricionista en IHP y Norte Salud Nutrición, doctoranda en Biomedal y docente en CUI-UPO e InGENyO.
- 19'00-20'00** Taller: **“Recetas saludables para niños”**.
- Dña. Laura Coto Alonso. Cocinera y dietista-nutricionista en IHP y Norte Salud Nutrición, doctoranda en Biomedal y docente en CUI-UPO e InGENyO.
- Martes 10**
- 09'30-10'30** Conferencia: **“Importancia y práctica de la actividad física en niños”**.
- D. Manuel Soto Alés. Licenciado en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte, máster profesional en Alto Rendimiento en Deportes de Equipo, entrenador personal de Norte Salud Nutrición y docente en InGENyO.
- 10'30-11'30** Conferencia: **“TAC y comer emocional en los niños”**.
- Dña. Cristina Andrades Ramírez. Psicóloga sanitaria en Norte Salud Nutrición y docente en la Universidad Pablo de Olavide e InGENyO.
- 11'30-12'00** Descanso.
- 12'00-13'00** Conferencia: **“Educando las emociones en niños: coaching nutricional e inteligencia emocional”**.
- Dña. Yolanda Fleta Sánchez. Coach nutricional, coordinadora científica de Nutritional Coaching y autora del libro 'Coaching nutricional para niños y padres'.
- 13'00-14'00** Conferencia: **“Lactancia y Baby Led Weaning”**.
- Dña. Carmen Vega Quirós. Médico de familia y consultora internacional de lactancia materna (IBCLC).
- 15'30-16'30** Conferencia: **“Texturas evolutivas en la introducción de nuevos alimentos”**.
- Dña. Natalia Moragues Fernández. Dietista-nutricionista y coordinadora del grupo de especialización en Nutrición Pediátrica (GE-Nutpedia).

- 16'30-17'30** Conferencia: **“Cómo hacer un menú saludable infantil”**.
- Dña. Ana Zurita Lobato. Dietista-nutricionista y responsable del Área de Educación Alimentaria de Norte Salud Nutrición.
- 17'30-18'00** Descanso.
- 18'00-19'00** Taller: **“Menú escolar: supervisión y confección de menús escolares”**.
- D. José María Capitán Gutiérrez. Dietista-nutricionista y responsable del Plan Municipal de Salud Alimentaria, promotor del Programa de Implantación de Menús Saludables en las Escuelas en el Ayuntamiento de Sevilla.
- 19'00-20'00** Conferencia: **“Herramientas para promover hábitos saludables en niños”**.
- D. Antonio Cárdenas. Diplomado en Magisterio y responsable de Gestión y Educación de Norte y salud y Nutrición.
- 20'00-20'30** Clausura del curso y entrega de diplomas.

PATROCINAN:



ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA

COLABORA:



Instrucciones de matrícula:

www.upo.es/olavideencarmona/cursos_de_verano/normativa_matriculacion/

Automatricula:

www.upo.es/olavideencarmona/cursos_de_verano/automatricula/

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta
C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)
954 144 355 / 608 234 949
www.upo.es/olavideencarmona
olavideencarmona@upo.es