



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

***Master en Dietética y Nutrición + 60 Créditos
ECTS (MASTER DIETÉTICA Y NUTRICIÓN con
Titulación Universitaria UEMC)
Master en nutrición y dietética***

[+ Información Gratis](#)

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

Master en Dietética y Nutrición + 60 Créditos ECTS (MASTER DIETÉTICA Y NUTRICIÓN con Titulación Universitaria UEMC)

Duración: 1.500 horas

Precio: 1.970 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



Descripción

Hoy en día, la inquietud por todo lo que hace referencia a la dietética y la nutrición humana es ya muy elevada y viene justificada por una serie de factores, entre los cuales destacamos una mayor exigencia de calidad de vida en la sociedad occidental contemporánea que se traduce en la búsqueda de una mejor alimentación, más sana y equilibrada. La dieta adecuada para gozar de buena salud, es fruto de la aplicación de conocimientos básicos que demuestran los vínculos existentes entre la ingesta de ciertos alimentos con algunas patologías, como enfermedades cardiovasculares, arterioesclerosis, obesidad, diabetes...etc. Con este Master el alumno será capaz de planificar menús equilibrados y adaptados a la persona destinataria y sus características, atendiendo a sus necesidades nutricionales, hábitos de vida, etc.

A quién va dirigido

Dirigido a titulados universitarios en la rama sanitaria interesados en encaminar su carrera profesional hacia el desarrollo de una de las profesiones con más futuro: Dietista y Nutricionista. En general, a todas aquellas personas interesadas en formarse en el ámbito de la dietética y la nutrición. En definitiva está dirigido a todas aquellas personas que quieran conseguir una titulación avalada por la Universidad Europea Miguel de Cervantes de Dietética y Nutrición.

Objetivos

- Concienciar sobre el carácter preventivo que una nutrición optima tiene sobre la salud.
- Poseer un conocimiento razonado de las necesidades energéticas y nutritivas del organismo.
- Estudiar los aspectos nutricionales, fuentes e ingestas recomendadas de los distintos nutrientes.
- Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida y periodos fisiológicos: alimentación materno-infantil; nutrición infantil; dietética y nutrición en la tercera edad.
- Definir las necesidades nutricionales en la práctica del deporte.
- Conocer y valorar los distintos trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia nerviosa, bulimia nerviosa y obesidad.
- Planificar menús equilibrados en su aporte energético y nutritivo para colectividades.

Para que te prepara

El presente Master pretende dotar al alumno de la formación técnica y teórica en nutrición, que no sólo contempla la información básica sobre nutrientes y las funciones metabólicas de los mismos, sino que además incluye todo aquello relativo a efectos de la nutrición en el mantenimiento del estado de salud y en la prevención y tratamiento de las enfermedades.

Salidas laborales

Dietista-nutricionista en consultorios médicos, Responsable de la elaboración de menús equilibrados en residencias geriátricas, complejos hoteleros, comedores escolares, etc.



Titulación

Título Propio Master en Dietética y Nutrición expedida por la Universidad Europea Miguel de Cervantes acreditada con 60 ECTS



**Titulación
Universitaria**



**3ª Mejor Escuela de Negocios
España
(RANKING EL ECONOMISTA)**

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis



Metodología

Todos los contenidos del Máster están disponibles en el campus virtual. En el presente Máster el alumnado encontrará tanto los contenidos básicos y materiales complementarios con los que adquirir conocimientos como actividades grupales e individuales, cuya naturaleza variará dependiendo de cada caso, con los que comprobar sus progresos y poner en práctica tales conocimientos.

Desde el entorno virtual el alumno tendrá a su disposición una serie de recursos generales de ayuda y guía, entre ellos la Guía del Alumno donde encontrará toda la información relativa al curso: docentes, horarios de tutorías y las vías y mecanismos para realizar consultas, enviar ejercicios, etc.

Se seguirá un modelo de aprendizaje basado en:

- El autoaprendizaje: los materiales y las actividades están diseñados de modo que los participantes puedan avanzar a su propio ritmo y comprobando en todo momento sus progresos.
- Trabajo colaborativo: parte de los conocimientos se irán construyendo en grupo, gracias a su interacción con el resto de los participantes en el curso a través de las herramientas de que dispone la plataforma virtual. De ahí la importancia de su participación en el entorno y en las actividades colectivas, que será tenida en cuenta a la hora de evaluarlo.
- Apoyo tutorial: el equipo docente irá guiando al grupo en el proceso de aprendizaje, realizando un seguimiento individual de su participación, esfuerzo y resultados a lo largo del curso y solventando posibles dudas.

En el momento de matricularse, el alumno recibe en su domicilio en manuales de apoyo relacionados con el contenido del Máster.

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Aspectos Dietéticos y Nutricionales en las Distintas Etapas de la Vida'
- Manual teórico 'Dietoterapia'
- Manual teórico 'Trastornos de la Conducta Alimentaria'
- Manual teórico 'Nutrición Deportiva'
- Manual teórico 'Obesidad y Sobrepeso'
- Manual teórico 'Necesidades Nutricionales y Estudio de los Nutrientes'
- Manual teórico 'Estudio de los Alimentos'
- CDROM 'Dietética y Nutrición'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación
5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

1. Introducción
2. Funciones
3. Clasificación
4. Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Características generales de los minerales
4. Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción y características del agua
2. El agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
5. Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1. Alimentos de origen vegetal
2. Cereales y derivados

3. Verduras y Hortalizas
4. Setas y algas
5. Legumbres
6. Frutas y frutos secos
7. Grasas vegetales
8. Otros alimentos
9. Alimentos estimulantes
10. Condimentos y especias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos
3. Calidad alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Operaciones a temperatura ambiente
2. Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conservación de los alimentos
2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3. Métodos físicos
4. Métodos químicos
5. Tecnologías emergentes
6. Consejos en la adquisición de alimentos
7. Consumo responsable
8. Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
2. Ingestas recomendadas
3. Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Definición y generalidades
2. Dieta equilibrada
3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
4. Elaboración de una dieta
5. Mitos en nutrición y dietética

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

7.Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos durante el embarazo
- 3.Necesidades nutricionales en el embarazo
- 4.Recomendaciones dietéticas en el embarazo
- 5.Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

- 1.Cambios fisiológicos durante la lactancia
- 2.Necesidades nutricionales en la lactancia
- 3.Recomendaciones dietéticas en la lactancia
- 4.Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
- 5.Tipos de lactancia
- 6.Posición para la lactancia
- 7.Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

- 1.Cambios fisiológicos
- 2.Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
- 3.Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
- 4.Alimentación complementaria o Beikost
- 5.Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

- 1.Cambios fisiológicos
- 2.Hitos del desarrollo del niño
- 3 Factores que influyen en la ingestión de alimentos
- 4.Pirámide nutricional en el niño
- 5.Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
- 6.Ritmos alimentarios durante el día
- 7.Aprender a comer
- 8.Plan semanal de comidas
- 9.Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
- 10.Obesidad: estrategia NAOS
- 11.Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
- 12.Comedores escolares
- 13.Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA ADOLESCENCIA

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos
- 3.Necesidades y recomendaciones nutricionales
- 4.Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
- 3.Necesidades nutricionales en el envejecimiento

4. Aspectos culinarios en la dieta del anciano
5. Consejos para la planificación de los menús en ancianos
6. Alimentación básica adaptada
7. Menopausia

MÓDULO 4. DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

1. Introducción a la dietoterapia
2. Intervención dietética en casos patológicos
3. A modo de resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESNUTRICIÓN

1. Definición
2. Clasificación de desnutrición
3. Alteraciones relacionadas con la desnutrición
4. Síndrome de realimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBESIDAD

1. Introducción
2. Síndrome metabólico
3. Atención al paciente con exceso de peso
4. Pérdida de peso
5. Técnicas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIABETES MELLITUS

1. Concepto de diabetes
2. Metabolismo de los hidratos de carbono
3. Fisiopatología de la diabetes
4. Clasificación de la diabetes
5. Manifestaciones de la diabetes
6. Criterios de diagnóstico
7. Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
8. Tratamiento dietético
9. Complicaciones de la diabetes
10. Educación para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OSTEOPOROSIS

1. Concepto de osteoporosis
2. Fisiología del hueso
3. Diagnóstico
4. Etiología
5. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DISLIPEMIAS E HIPERLIPEMIAS

1. Concepto e introducción
2. Dislipemias e hiperlipemias
3. Epidemiología
4. Manifestaciones clínicas y diagnóstico
5. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CÁNCER

- 1.Introducción
- 2.Prevalencia de desnutrición en el paciente oncológico
- 3.Causas de desnutrición en el paciente oncológico
- 4.Valoración del estado nutricional en el paciente oncológico
- 5.Intervención nutricional en el paciente oncológico

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ENFERMEDAD RENAL

- 1.Anatomía e histología del riñón
- 2.Fisiología del riñón
- 3.Fisiopatología del riñón. Insuficiencia renal
- 4.Tratamiento dietético
- 5.Educación nutricional en la diálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 1.Concepto e introducción
- 2.Fisiopatología de la alergia alimentaria
- 3.Manifestaciones clínicas de la alergia alimentaria
- 4.Intolerancia alimentaria
- 5.Diagnóstico de las alergias alimentarias
- 6.Tratamiento para las alergias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ENFERMEDAD CELÍACA

- 1.Concepto e introducción
- 2.Etiología de la enfermedad celíaca
- 3.Manifestaciones de la enfermedad celíaca
- 4.Criterios diagnósticos
- 5.Tratamiento
- 6.Puntos clave y recomendaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

- 1.Clasificación
- 2.Alimentación básica adaptada
- 3.Suplementos dietéticos
- 4.Nutrición enteral
- 5.Nutrición parenteral

MÓDULO 5. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRASTORNOS ALIMENTARIOS O PSICOPATOLOGÍA ALIMENTARIA

- 1.Historia de los trastornos de la conducta alimentaria
- 2.Clasificación actual de los trastornos de la conducta alimentaria.
- 3.Factores psicológicos del proceso de la alimentación. Estudio de la personalidad
- 4.Formas de estudiar la personalidad
- 5.Factores sociales del proceso de la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FISIOLOGÍA Y NEUROBIOLOGÍA DE LA REGULACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

- 1.Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
- 2.Alteraciones neurobiológicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS MENTALES Y ALIMENTACIÓN PERTURBADA

1. Concepto y clasificación de los trastornos mentales
2. Trastornos de la ansiedad
3. Trastornos de la afectividad
4. Trastornos debidos al consumo del alcohol
5. Trastornos debidos al consumo de drogas
6. Trastornos esquizofrénicos y delirantes
7. Trastornos orgánicos: demencias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA OBESIDAD COMO TRASTORNO ALIMENTICIO

1. Concepto de obesidad
2. Clasificación de la obesidad
3. Epidemiología
4. Etiología
5. Aspectos psicosociales
6. Comorbilidad
7. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANOREXIA NERVIOSA

1. Concepto de anorexia nerviosa
2. Historia
3. Epidemiología
4. Etiología
5. Clínica de la anorexia nerviosa
6. Diagnóstico
7. Evolución y prevención
8. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BULIMIA NERVIOSA

1. Concepto de bulimia nerviosa
2. Evolución histórica
3. Epidemiología
4. Diagnóstico
5. Manifestaciones clínicas
6. Tratamiento
7. Diferencias entre anorexia y bulimia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OTROS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1. Vigorexia
2. Ortorexia
3. Desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EVALUACIÓN CLÍNICA Y CRITERIOS DIAGNÓSTICOS DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1. El proceso de evaluación
2. Criterios diagnósticos
3. Diagnóstico diferencial

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TRATAMIENTO INTERDISCIPLINARIO DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1. Relación del nutricionista o responsable con el paciente

2. Formas de comunicación
3. Manejo de situaciones difíciles
4. Registro de datos
5. Tratamiento
6. Abordaje clínico y nutricional
7. Otros abordajes

MÓDULO 6. NUTRICIÓN DEPORTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MIOLOGÍA APLICADA

1. Introducción a la Miología
2. Tipos de Tejido Muscular
3. Características del tejido muscular
4. El Músculo Esquelético
5. Uniones musculares
6. Tono y fuerza muscular
7. La contracción muscular

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE NUTRIENTES EN EL EJERCICIO

1. Utilización de energía por el músculo
2. Utilización de los hidratos de carbono en el ejercicio
3. Utilización de la grasa en el ejercicio
4. Utilización de las proteínas en el ejercicio
5. Vitaminas y ejercicio
6. Minerales y ejercicio
7. Agua y ejercicio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLÓGÍA DEL EJERCICIO FÍSICO

1. Introducción a la fisiología del ejercicio
2. Ejercicio físico
3. Adaptaciones orgánicas en el ejercicio
4. La fatiga

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HIDRATACIÓN Y DEPORTE

1. Introducción
2. Formas de ingresar y eliminar agua del organismo
3. Funciones del agua en el organismo relacionadas con la actividad física
4. Reposición de líquidos y electrolitos
5. Reposición de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos
6. Bebidas para deportistas
7. Efectos de la hipertermia y la deshidratación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE

1. Concepto
2. Ayudas ergogénicas de tipo lipídico y sustancias relacionadas
3. Ayudas ergogénicas de tipo proteico, aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas
4. Vitaminas y minerales
5. Bicarbonato y otros tampones
6. Otras ayudas ergogénicas
7. Dopaje

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PAUTAS NUTRICIONALES EN EL DEPORTE

- 1.Introducción
- 2.Gasto calórico
- 3.Hidratos de carbono
- 4.Grasas
- 5.Proteínas
- 6.Pautas nutricionales para el entrenamiento de hipertrofia:

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ACTIVIDAD FÍSICA EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

- 1.Actividad física en la niñez
- 2.Actividad física en la adolescencia
- 3.Actividad física en la edad adulta
- 4.Actividad física en la tercera edad

MÓDULO 6. OBESIDAD Y SOBREPESO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

- 1.Alimentación
 - 1.- Clasificación de los alimentos
- 2.Valor energético de los alimentos
- 3.Nutrición
 - 1.- Clasificación de los nutrientes
 - 2.- Pirámide nutricional
- 4.Suplementos alimentarios
- 5.Vitaminas y sales minerales
- 6.Complementos dietéticos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETA SALUDABLE

- 1.Concepto de dieta y su clasificación
- 2.Dieta equilibrada
 - 1.- Recomendaciones diarias para la ingesta de nutrientes
 - 2.- Requisitos para lograr una dieta equilibrada
 - 3.- Dieta mediterránea
- 3.Productos dietéticos
- 4.Mitos de la nutrición y las dietas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN A LO LARGO DEL CICLO VITAL

- 1.Alimentación del bebé
 - 1.- Lactancia natural y artificial
 - 2.- Necesidades nutricionales en el primer año de vida
- 2.Nutrición en la infancia
 - 1.- Niño Preescolar (1- 3 Años)
 - 2.- Niños de 4-6 Años
 - 3.- Niño Escolar de 7- 12 Años
 - 4.- Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
- 3.Nutrición en la Adolescencia
 - 1.- El Estirón Puberal
 - 2.- Adolescentes: Consejos para Vida Saludable
- 4.Alimentación en la edad adulta

1.- Alimentación en la menopausia

5. Alimentación en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso

1.- Epidemiología

2.- El tejido adiposo

2. Causas de sobrepeso y obesidad

3. Fisiopatología de la obesidad

1.- Fisiología del apetito y de la saciedad

2.- Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta

4. Tipos de sobrepeso y obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RIESGOS Y PROBLEMAS DE SALUD ASOCIADOS AL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad

2. Síndrome metabólico

1.- Causas del síndrome metabólico

3. Diabetes mellitus tipo II

1.- Clasificación de la diabetes

4. El síndrome de hipoventilación-obesidad

5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño

1.- Causas y factores de riesgo para la apnea del sueño

6. La hipertensión arterial

1.- Causas de la hipertensión arterial

7. La enfermedad cardiovascular

8. Neoplasias

1.- Neoplasia de mama

2.- Neoplasia de endometrio

3.- Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VALORACIÓN DE PACIENTES CON OBESIDAD

1. Entrevista con el paciente

2. Evaluación dietética

1.- Técnicas para evaluar el consumo de alimentos

3. Evaluación antropométrica

1.- Instrumental utilizado para realizar medidas antropométricas

2.- Medidas antropométricas

4. Evaluación bioquímica

1.- Parámetros a valorar

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

1. Intervención dietética

1.- Dietas hipocalóricas

2.- Planificación de la dieta

2. Sustitutivos de comidas

1.- Características nutricionales

2.- Evidencia científica en la utilización de los sustitutivos de comidas para dietas

3. Intervención quirúrgica

- 1.- Pautas alimentarias y dietéticas en la cirugía bariátrica
- 4. Educación alimentaria terapéutica
 - 1.- Contenidos de programas de educación alimentaria
- 5. Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y DE LA OBESIDAD

- 1. Prevención
 - 1.- Niveles de prevención
- 2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
- 3. Educación alimentaria
- 4. Actividad y ejercicio físico en la prevención de la obesidad
- 5. Estilo de vida saludable
 - 1.- Estrategia NAOS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

- 1. Psicología y obesidad
- 2. Problemas psicológicos en la obesidad
 - 1.- Imagen corporal distorsionada
 - 2.- Descontrol alimentario
 - 3.- Ansiedad
 - 4.- Depresión
- 3. Evaluación psicológica del paciente con obesidad
 - 1.- Evaluación psicológica
 - 2.- Evaluación familiar
- 4. Pautas de atención psicológica
 - 1.- Psicoterapia Individual
 - 2.- Terapia de grupos
 - 3.- Farmacoterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OBESIDAD INFANTIL

- 1. La obesidad infantil
 - 1.- Factores que aumentan la probabilidad de padecer obesidad
- 2. Nutrición infantil
 - 1.- Pirámide nutricional infantil
 - 2.- Ritmos alimentarios durante el día
- 3. Importancia de la nutrición en la edad infantil
 - 1.- El papel de la escuela en la alimentación
- 4. Plan semanal de comidas