



www.inesalud.com

La escuela de
formación online líder
en el sector de la salud



Master en Inmunonutrición y Enfermedades + Titulación Universitaria

Master
Inmunonutricion

[Ver curso en la web](#)

ÍNDICE

1

Sobre
INESALUD

2

Somos
INESALUD

3

Nuestros
valores

4

Metodología
EDAN

5

Alianzas

6

Razones
por las que
elegir
INESALUD

7

Nombre
formación,
datos clave
y titulación

8

Objetivos
y salidas
laborales

9

Temario

10

Becas y
financiación

11

Formas de pago

12

Contacto

SOBRE INESALUD

SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

INESALUD es dedicación, vocación y profesionalidad. Es tender la mano, inyectar ánimo y extraer malestar. O lo que es lo mismo, mejorar la vida de los demás y velar por la calidad de su existencia. Porque no concebimos un sistema que no proteja el bienestar y la salud de sus ciudadanos. Como tampoco entendemos el cuidado del plano físico sin el mental. Por eso, **INESALUD** es conocimiento, atención y compromiso. De ahí que nuestra mejor medicina siempre sea la investigación combinada con la pasión que le ponemos a nuestro trabajo día tras día.

SOMOS INESALUD

INESALUD es un centro de educación online especializado en ciencias de la salud que ofrece formación superior con contenidos de alta calidad e impartidos por docentes reconocidos y en activo.

Gracias a la metodología **EDAN** el alumnado aprende de una forma dinámica y práctica, con contenido exclusivo, actualizado y accesible en cualquier momento o lugar, garantizando la máxima flexibilidad de estudio. Además, la formación es impartida por docentes que trasladan todo su conocimiento y experiencia de forma práctica y aseguran un aprendizaje efectivo y adaptado al entorno laboral.

+ 18 años
formando a especialistas
de la salud

+ de 50.000
estudiantes formados

98%
tasa empleabilidad

NUESTROS VALORES

Compromiso

Somos responsables y estamos comprometidos con la sociedad y con su bienestar. Este deber se materializa en ofrecer una formación de calidad con el objetivo de capacitar a los mejores profesionales sanitarios, preparándolos para hacer frente a las exigencias que demanda el sector de la salud.

Calidad

Nuestra condición es ofrecer un servicio sobresaliente y garantizar la satisfacción del alumnado. Velamos por la excelencia en nuestros procesos, temarios, claustro y oferta formativa. Estamos en constante cambio para responder a las necesidades de los estudiantes y a los avances científicos.

Aplicabilidad

Nuestra misión es ofrecer un modelo de aprendizaje práctico, que desarrolle el potencial del alumnado y sea de aplicación directa en su sector. Somos dúctiles, nos ajustamos a la realidad y entendemos que nuestro objetivo es instruir y preparar a profesionales en el mundo de la salud.

Empatía

La sociedad y su bienestar nos importan. Somos humanos y sensitivos. Nos esforzamos por entender las circunstancias de las personas que nos rodean y aplicamos la escucha activa, captando, comprendiendo y aliviando.

METODOLOGÍA EDAN

La Metodología EDAN es un sistema pedagógico basado en el aprendizaje activo. Esto significa que el alumnado adquiere conocimientos de forma práctica y dinámica, interactuando con otros compañeros del ámbito de la salud y desarrollando su capacidad crítica mediante supuestos reales. Esta metodología se define por ser:

Eficaz

INESALUD ofrece una formación útil y efectiva. La metodología EDAN tiene en cuenta las circunstancias del alumnado y el tiempo del que dispone. Por eso, el profesorado muestra un fiel compromiso con el estudiante e imparte la formación de forma clara y directa, combinando sus objetivos con las necesidades del mercado laboral.

Dinámica

Un aprendizaje interactivo, en un campus dinámico y con recursos multimedia, permite al estudiante profundizar en el contenido y desarrollar su pensamiento crítico de una forma entretenida y enriquecedora. A través de la gamificación y de actividades con supuestos, el alumnado afianza conocimientos y refuerza lo aprendido.

Activa

El alumnado es el protagonista y se potencia que aprenda de forma proactiva y desenvuelta. En este sentido, se persigue que los estudiantes sean participativos y compartan su conocimiento y visión. Para cumplir con este objetivo, se favorece el collaborative learning, trabajando en equipo y compartiendo ideas y opiniones a través de foros.

Nutritiva

La formación de INESALUD se enmarca en el contexto actual de la medicina y los contenidos impartidos están actualizados según las novedades e investigaciones del sector. Los docentes, por su parte, priman una enseñanza aplicada al entorno laboral y se sirven de su experiencia para ofrecer un aprendizaje basado en casos reales.

ALIANZAS

INESALUD ofrece información en salud de la mano de un referente en el sector:



Gracias a esta asociación, el alumnado se forma con los mejores profesionales del sector, en activo y con gran experiencia como docentes y especialistas de la salud. Además, ambas entidades fomentan la investigación y la actualización de prácticas en el entorno de la salud, organizando congresos de forma continuada.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



eCAMPUS
UNIVERSITY

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



Contenido de calidad

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



Oposiciones

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria baremables.



Claustro de renombre

Profesores que trabajan en el sector sanitario y están especializados en diferentes áreas de la medicina.



Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.



Flexibilidad de estudio

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés y sea cual sea el momento en el que decidas estudiar.



Becas y financiación

Benefíciate de nuestro sistema de becas adaptadas a tu perfil y disfruta de nuestras facilidades de financiación.

Master en Inmunonutrición y Enfermedades + Titulación Universitaria

Para qué te prepara

El presente Master en Inmunonutrición y Enfermedades proporciona diferentes conocimientos relacionados con el mundo de la nutrición en general y, más concretamente, con la Inmunonutrición, centrándose en el análisis de los alimentos y de las necesidades nutricionales y la relación de la Inmunonutrición con diferentes patologías.

Titulación

El presente Master en Inmunonutrición y Enfermedades proporciona diferentes conocimientos relacionados con el mundo de la nutrición en general y, más concretamente, con la Inmunonutrición, centrándose en el análisis de los alimentos y de las necesidades nutricionales y la relación de la Inmunonutrición con diferentes patologías.



Objetivos

Este Máster en Inmunonutrición y Enfermedades perseguirá la consecución de los siguientes objetivos establecidos: - Analizar la biotecnología desde sus diferentes campos de aplicación, centrándonos en mayor medida en lo que respecta a la biotecnología de los alimentos. - Conocer las distintas técnicas de biotecnología alimentaria y los principales tipos de alimentos. - Analizar el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual. - Realizar un análisis de los alimentos así como de las necesidades nutricionales. - Analizar el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual. - Analizar la nutrición desde un punto de vista en el que se le aporta un valor como elemento clave para el sistema inmunitario, protegiendo de este modo la salud de las personas. - Concienciar acerca del carácter preventivo que una nutrición óptima tiene sobre la salud. - Conocer razonadamente 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, estados fisiológicos y enfermedades más comunes sobre las que una intervención nutricional puede mejorar el diagnóstico. - Presentar la importancia de la educación nutricional como generadora de pautas saludables de alimentación. - Ofrecer los conocimientos necesarios para participar en la planificación de menús equilibrados en su aporte energético y nutritivo para colectividades.

A quién va dirigido

Este Master en Inmunonutrición y Enfermedades está dirigido a todas aquellas personas que estén interesadas, ya sea a nivel profesional como personal, en adquirir conocimientos relacionados con la nutrición en general y la Inmunonutrición en particular.

Salidas laborales

Con este Máster en Inmunonutrición y Enfermedades, ampliarás tu formación en el ámbito de la nutrición. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales como experto en tecnología de los alimentos, biología y química.

PARTE 1. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS Y DE LAS NECESIDADES NUTRICIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NECESIDADES NUTRICIONALES I

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
 1. - Caloría y kilocaloría
 2. - Julio y kilojulio
3. Necesidades energéticas del adulto sano
 1. - Metabolismo basal
 2. - Actividad física
 3. - Acción dinámica específica (ADE)
4. Necesidades energéticas totales según la FAO
 1. - Correcciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NECESIDADES NUTRICIONALES II

1. Valor energético de los alimentos
2. Tablas de composición de los alimentos
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS

1. Clasificación de los alimentos
2. Alimentos de origen animal
 1. - Carne
 2. - Huevos
 3. - Pescado y mariscos
 4. - Lácteos
3. Alimentos de origen vegetal
 1. - Cereales y derivados
 2. - Verduras y Hortalizas
 3. - Legumbres
 4. - Frutas
 5. - Frutos secos y semillas
4. Otros alimentos
 1. - Aceites y grasas
 2. - Azúcares dulces
 3. - Alimentos transgénicos
 4. - Bebidas
5. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional
 1. - La subdivisión
 2. - Procedimientos de combinación física
 3. - Tratamientos por temperatura

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS.

1. Definición
2. Digestión, absorción y metabolismo
3. Funciones
4. Química de las proteínas: constitución, clasificación y propiedades
 1. - Constitución
 2. - Clasificación
 3. - Propiedades
5. Raciones dietéticas recomendadas
6. Aminoácidos esenciales
7. Suplementación y complementación proteica
8. Principal fuente de proteínas
9. Deficiencia de proteínas
10. Exceso de proteínas
11. Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo de las proteínas
 1. - Criterios biológicos
 2. - Criterios químicos
 3. - Criterios químico-biológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS

1. Definición y composición
2. Distribución
3. Funciones
4. Clasificación
 1. - Ácidos grasos
 2. - Lípidos con ácidos grasos simples
 3. - Lípidos con ácidos grasos complejos
 4. - Lípidos sin ácidos grasos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO

1. Generalidades
2. Funciones
3. Clasificación
 1. - Hidratos de carbono asimilables
 2. - Hidratos de carbono no asimilables. La fibra

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Funciones generales de los minerales
 1. - Macronutrientes esenciales
 2. - Micronutrientes esenciales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS

1. Introducción
2. Funciones

3. Clasificación
 1. - Vitaminas liposolubles
 2. - Vitaminas hidrosolubles
4. Necesidades reales y completos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción
2. El agua en el cuerpo humano
3. Distribución de agua en el cuerpo humano
4. El agua y soluciones acuosas
 1. - Estructura del agua
 2. - Propiedades del agua
 3. - Tipos de agua
5. Recomendaciones sobre el consumo de agua
6. Balance hídrico
 1. - Requerimientos
 2. - Eliminación
7. Trastornos relacionados con el consumo de agua
 1. - Deshidratación
 2. - Hiperhidratación
 3. - Potomanía
8. Contenido de agua en los alimentos

PARTE 2. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1. Concepto de biotecnología
2. Historia de la biotecnología
3. Biotecnología: campos de aplicación
 1. - Industria farmacéutica
 2. - Industria alimentaria
 3. - Industria medioambiental
 4. - Industria agropecuaria
 5. - Herramientas de diagnóstico
4. Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1. Biotecnología de los alimentos
 1. - Historia de la Biotecnología de los alimentos
 2. - Biotecnología tradicional VS Biotecnología moderna
 3. - Prevención de intoxicaciones alimentarias
2. Conceptos relacionados
 1. - Nuevos alimentos
 2. - Alimentos funcionales
 3. - Alimentos probióticos
 4. - Alimentos prebióticos
 5. - Alimentos transgénicos

3. La Biotecnología y los alimentos
4. Bioquímica nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS

1. Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología
 1. - Breves nociones de genética
 2. - El ADN
 3. - Herramientas de Ingeniería Genética
2. Ingeniería genética y los alimentos
 1. - Modificación de microorganismos
 2. - Modificación de vegetales
 3. - Modificaciones de animales
3. Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
 1. - Beneficios de la producción por Ingeniería Genética
 2. - Riesgos de la producción por Ingeniería Genética
4. Genes, alimentación y salud
5. Genes y proteínas
6. Utilización de las enzimas en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

1. Microorganismos y producción de alimentos
 1. - Microbios como alimento
 2. - Biomoléculas
 3. - Edulcorantes
 4. - ¿Es malo comer microorganismos?
2. Alimentos fermentados
3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
 1. - Arroz
 2. - Vino
 3. - Cerveza
 4. - Cava
4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico
 1. - Pan
 2. - Encurtidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

1. Fermentación cárnica
2. La fermentación de los productos lácteos
 1. - Quesos
 2. - Yogur
 3. - Kéfir
3. La fermentación de otros productos
 1. - Salsa de soja
 2. - Queso de tofu
 3. - Miso
4. Tecnología enzimática y biocatálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MICROORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. APLICACIÓN EN LOS ALIMENTOS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD Y LA NUTRICIÓN

1. Definición de OMG
2. OMG y su relación con los alimentos transgénicos
3. ¿Cómo se sabe si un alimento es transgénico?
 1. - ¿Comemos genes y proteínas transgénicas cuando ingerimos los alimentos transgénicos?
 2. - Olor y sabor de los alimentos transgénicos
4. Repercusiones en la salud por el consumo de alimentos transgénicos
5. Actividades de Autoevaluación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOLOGÍA DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

1. Tipología de los alimentos transgénicos
2. Alimentos de origen vegetal
 1. - Caracteres buscados en la transgénesis de las plantas
 2. - Análisis de una planta transgénica utilizada como alimento en la Unión Europea
3. Alimentos de origen animal
4. Microorganismos transgénicos
5. Legislación en torno a los alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

1. Definición de alimentos funcionales
 1. - ¿Con qué ingredientes cuenta?
 2. - ¿Cuáles son sus utilidades?
2. Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
 1. - Alimentos funcionales en la primera infancia
 2. - Alimentos funcionales reguladores del metabolismo
 3. - Alimentos funcionales aplicados al estrés oxidativo
 4. - Alimentos funcionales cardiovasculares
 5. - Alimentos funcionales digestivos
 6. - Alimentos funcionales para el rendimiento cognitivo y mental
 7. - Alimentos funcionales para el rendimiento y mejora del estado físico
3. Tipología de alimentos funcionales
 1. - Alimentos funcionales naturales
 2. - Alimentos funcionales modificados
4. Normativa relacionada con los alimentos funcionales
5. Actividades de Autoevaluación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, SIMBIÓTICOS Y ENRIQUECIDOS

1. Alimentos Probióticos
2. Alimentos Prebióticos
3. Alimentos Simbióticos
4. Alimentos enriquecidos
5. Complementos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
 1. - Componentes del alimento
 2. - Compuestos xenobióticos
 3. - Agentes infecciosos
 4. - Biotoxinas
 5. - Tóxicos que aparecen durante el procesamiento de alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos
5. Actividades de Autoevaluación

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 1. - Principales novedades
 2. - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 1. - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 12. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Definiciones de interés
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3. Prácticas incorrectas
4. Buenas prácticas ambientales
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6. Símbolos de reciclado

PARTE 3. ENFERMEDADES E INMUNONUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BASES BIOLÓGICAS DE LA NUTRICIÓN

1. Conceptos básicos
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo
 1. - Boca
 2. - Faringe
 3. - Esófago
 4. - Estómago
 5. - Intestino delgado
 6. - Intestino grueso
 7. - Páncreas
 8. - Hígado
 9. - Vesícula biliar
3. El proceso de digestión
 1. - Hiperpermeabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN A LA INMUNONUTRICIÓN

1. Sistema inmune
2. ¿Qué es la Inmunonutrición?
3. Microbiota intestinal como agente intercambiador entre nutrición y sistema inmunitario
4. Ayuno y malnutrición
5. Estrés como barrera intestinal
6. Suplementos nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN

1. Introducción a la malnutrición
2. Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
 1. - Ejemplos de dietas hipocalóricas
3. Dieta para la desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GRASAS

1. Introducción a las grasas
 1. - Funciones
2. Dieta de protección del páncreas
 1. - Recomendaciones dietéticas para la protección del páncreas
3. Dieta de protección del hígado
 1. - Recomendaciones dietéticas para la protección del hígado
4. Dieta en la obesidad
 1. - Recomendaciones dietéticas en la obesidad
5. Dieta en las dislipemias
 1. - Recomendaciones dietéticas para pacientes con dislipemias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GLÚCIDOS

1. Introducción a los glúcidos
 1. - Monosacáridos
 2. - Disacáridos
 3. - Polisacáridos
 4. - Funciones de los hidratos de carbono
2. La diabetes
3. Dieta para la diabetes
 1. - Dieta para la diabetes mellitus
 2. - Dieta para la diabetes gestacional

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE PROTEÍNAS

1. Introducción a las proteínas
 1. - Aminoácidos
 2. - Funciones de las proteínas
2. Dieta hiperproteica
 1. - Ejemplo de menú semanal de la dieta hiperproteica
3. Dieta en las enfermedades renales
 1. - Recomendaciones dietéticas en pacientes con enfermedades renales
 2. - Indicaciones para elaborar el menú de pacientes con enfermedades renales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE FIBRA

1. Introducción a la fibra alimentaria
2. La fibra dietética y la salud
 1. - Efectos de la fibra en el organismo
3. Dieta laxante
4. Dieta astringente
5. Dieta sin residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PATOLOGÍAS VINCULADAS A LA MALA ALIMENTACIÓN

1. Introducción a las patologías
2. Obesidad
 1. - Recomendaciones de la OMS para la prevención de la obesidad
3. Diabetes Mellitus tipo II
 1. - Recomendaciones específicas de la OMS para la enfermedad
4. Enfermedades cardiovasculares
 1. - Recomendaciones de la OMS para la prevención de enfermedades cardiovasculares
5. Neoplasias
 1. - Neoplasia de mama
 2. - Neoplasia de endometrio
 3. - Neoplasia de hígado
 4. - Recomendaciones de la OMS para la prevención del cáncer
6. Osteoporosis
 1. - Recomendaciones de la OMS para la prevención de la osteoporosis

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS (I)

1. Dieta en la úlcera gástrica y duodenal
 1. - Recomendaciones dietéticas en las úlceras pépticas
2. Dieta en la osteoporosis
 1. - Recomendaciones nutricionales en la osteoporosis
3. Dieta en casos de disfagia, esofagitis y hernia de hiato
 1. - Recomendaciones nutricionales para la disfagia
 2. - Recomendaciones nutricionales para la esofagitis
 3. - Recomendaciones nutricionales para la hernia de hiato
4. Dieta en alergias e intolerancias alimentarias
 1. - Recomendaciones dietéticas en las principales alergias e intolerancias alimentarias
5. Dieta controlada en cobre para el tratamiento de la enfermedad de Wilson
6. Dieta en las litiasis renales o nefrolitiasis
 1. - Recomendaciones dietéticas en las litiasis renales
7. Dieta para la hipertensión
 1. - Factores dietéticos implicados
 2. - Dietas efectivas
 3. - Influencia de la obesidad en la hipertensión arterial

UNIDAD DIDÁCTICA 10. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS (II)

1. Dieta en las enfermedades neurológicas
 1. - El Alzheimer
 2. - El Parkinson

3. - Accidentes cerebrovasculares
2. Dieta en enfermos de VIH
 1. - Recomendaciones nutricionales para enfermos de SIDA
3. Dieta en enfermos de cáncer
 1. - Recomendaciones nutricionales en enfermos de cáncer
 2. - Alteraciones del apetito y sus recomendaciones específicas
4. Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria
 1. - Recomendaciones nutricionales en la anorexia nerviosa y bulimia nerviosa

PARTE 4. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

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. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos

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 DE 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: PRINCIPALES ENFERMEDADES Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

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. OBESIDAD

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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 4. OSTEOPOROSIS

1. Concepto de osteoporosis

2. Fisiología del hueso
3. Diagnóstico
4. Etiología
5. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 7. 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

BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DISCAPACIDAD

20% Beca
para profesionales,
sanitarios,
colegiados/as



FORMAS DE PAGO



Tarjeta de crédito



PayPal

 bizum

Bizum

amazon pay

Amazon Pay



PayU

Matricúlate en cómodos plazos sin intereses. Fracciona tu pago con la garantía de:



innovapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses.



¿Te ha parecido interesante esta formación?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

Llámadme gratis

¡Matricularme ya!

¿Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO

EDUCA EDTECH, C.P. 18.200, Maracena (Granada)

Telf.: 958 050 746

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h

Sábados: 10:00 a 14:00h

"¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!"

