

# Experto universitario en cuidados de enfermería en nutrición y enfermedad



## Información sobre el programa formativo

✓ **Horas de formación:** 500

✓ **Créditos ECTS:** 20

✓ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 4 meses para realizar el experto universitario y un máximo de 6 meses.

La alimentación se presenta como uno de los aspectos más importantes en la prevención y el tratamiento de la mayoría de las enfermedades crónicas de alta prevalencia en nuestra sociedad. Cualquier profesional de enfermería necesita conocimientos sobre los aspectos más importantes que influyen en la salud, el bienestar y la enfermedad, como la alimentación, la dietética y la nutrición. Dado que los temas relacionados con el mundo de la *alimentación y la nutrición* son cuestiones de permanente actualidad en los ámbitos científico, tecnológico, sanitario y social, requieren un *conocimiento cada vez más profundo de todos los componentes de los alimentos y sus acciones sobre el organismo*. Además, la nutrición es una ciencia en permanente evolución y la evidencia científica puede ser modificada como consecuencia de los continuos hallazgos o la reevaluación de estudios y observaciones ya hechas, estos acontecimientos obligan a la necesidad de formación continua por parte de los profesionales sanitarios relacionados con este interesante mundo.

**Inscribirme**



# Certificación: Universidad Europea Miguel de Cervantes



Los alumnos que realicen un **Máster, Experto Universitario o Curso de especialización online Título Propio de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC)** recibirán, una vez finalizado, un certificado expedido en créditos y horas. Este documento es únicamente emitido por la universidad certificadora de las actividades formativas, es decir, por la UEMC. Los diplomas acreditados por la UEMC no llevarán categoría profesional.

UEMC en ningún caso expedirá el título correspondiente al programa formativo si no ha transcurrido el tiempo mínimo desde la matrícula del alumno. Una vez transcurrido el tiempo mínimo que exige la universidad y finalice la edición, se procederá a solicitar el diploma a la Universidad, la cual suele tardar en remitir los diplomas de los cursos de especialización unos cuatro meses y de seis a nueve meses cuando se trata de máster o expertos universitarios. Igualmente los alumnos una vez realizada la formación, podrán solicitar un certificado provisional expedido por ESHE a la espera de recibir el diploma de la Universidad Europea Miguel de Cervantes.

Los alumnos recibirían, al realizar las formaciones, un diploma como el del ejemplo:



**Parte delantera del certificado**



**Parte trasera del certificado**

## ¿A quién va dirigido?

Graduados o diplomados en enfermería.

## Objetivos

## Generales

Este experto universitario capacita al alumno además para:

- El alumno sabrá realizar una valoración nutricional.
- Conocerá las vías de acceso enteral y venoso.
- Conocerá el soporte nutricional para el paciente con trastorno hepático y renal.
- Conocerá el soporte nutricional para el paciente quemado, politraumatizado, con pancreatitis y con insuficiencia respiratoria.
- Sabrá plantear una dieta, tanto enteral como parenteral.
- Será competente para trabajar en equipos multidisciplinares en el campo de la nutrición.
- El alumno conocerá los efectos del ayuno.
- Sabrá describir los efectos patológicos de la desnutrición.
- Será competente para plantear fórmulas de fluidoterapia.
- Conocerá la desnutrición ligada a diferentes patologías y en diferentes etapas de la vida.
- Conocerá las diferentes sustancias y productos que se usan en nutrición enteral y parenteral.
- Será competente para trabajar en equipos multidisciplinares en dietética.
- El alumno conocerá las diferencias entre el metabolismo orgánico e inorgánico.
- Sabrá planificar una dieta, tanto para el que come en su domicilio habitual como para el que se ve obligado a comer fuera de casa.
- Sabrá plantear dietas para diferentes épocas de la vida y situaciones laborales.
- Conocerá los trastornos del comportamiento alimentario.
- Habrá adquirido nociones sobre aditivos y conservación de los alimentos.

## Específicos

- Proporcionar una capacitación específica para desarrollar de forma eficaz actividades en diferentes áreas relacionadas con la alimentación y nutrición, tanto en el ámbito profesional como investigador.
- Formar profesionales de enfermería capaces de integrarse en un equipo multidisciplinar, con espíritu crítico para la búsqueda bibliográfica, el análisis estadístico de los resultados y el desarrollo de proyectos, programas y estrategias de intervención, así como la aplicación de nuevas tecnologías.
- Perfeccionar los conocimientos de enfermería para que amplíen sus posibilidades de trabajo en el campo de la investigación, así como en empresas, asesorías, universidades, laboratorios y centros de investigación relacionados con la alimentación y la salud.
- Actualizar a profesionales de enfermería para ser capaces de desarrollar el conjunto de actividades vinculadas a la salud pública que dentro del marco de la nutrición aplicada y la promoción de la salud se desarrollan con un enfoque participativo en la comunidad.
- Aportar una formación científica avanzada y multidisciplinar en el campo de la nutrición humana y la seguridad alimentaria con el fin de formar profesionales de enfermería que puedan realizar actuaciones para mejorar la calidad de las materias primas y productos alimenticios terminados, buscando siempre el desarrollo de un sistema de producción y distribución de alimentos seguros, adecuados nutricionalmente y atractivos para el consumidor.

**Inscribirme**



## Salidas profesionales

Tras la conclusión del experto universitario en cuidados de enfermería en nutrición y enfermedad... Este programa se adecúa perfectamente a las necesidades del mercado laboral ofreciendo un considerable número de salidas profesionales, sobre todo en lo referente a la asesoría y funcionamiento de las industrias agroalimentarias. Del mismo

modo, ofrece una formación completa en cuanto a investigación que permitirá a los estudiantes, abordar tareas de investigación tanto en laboratorios de análisis de alimentos como en centros de investigación públicos y privados y empresas del sector agroalimentario.

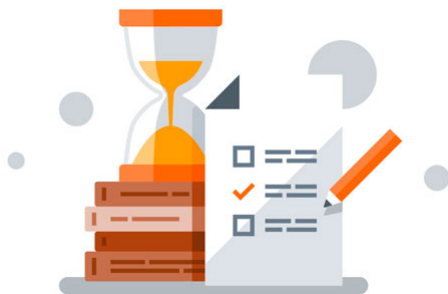
- Nutrición comunitaria y salud pública.
  - Gestión y control de calidad de procesos de la industria alimentaria.
  - Desarrollo e innovación de procesos y productos alimentarios.
  - Control de la seguridad alimentaria.
  - Procesado de alimentos.
  - Restauración colectiva.
  - Comercialización, comunicación y marketing alimentario.
  - Asesoramiento legal, científico y técnico.
  - Carrera docente e investigadora.
- 
- Favorece la contratación laboral preferente, según criterios de perfiles de la Comunidad Autónoma.
  - Puntuación en baremos de demandantes de empleo del Sistema Nacional de Salud.
  - Contribuye al desarrollo profesional y actualización de competencias profesionales de su categoría profesional.
  - Especialización en bolsas específicas de la especialidad.
  - Mejora la puntuación en la carrera profesional y curriculum.

## Requisitos para la inscripción

Copia del DNI, TIE o Pasaporte.

La inscripción en este curso online / a distancia permanecerá abierta durante todo el año.

## Evaluación



La evaluación estará compuesta de **245 test** de opción V/F. El alumno debe finalizar cada módulo y hacerlo con aprovechamiento de, al menos, un 60% tanto de los tests y/o casos clínicos planteados en el mismo que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

Para dar por finalizado el experto universitario además de la evaluación correspondiente a cada módulo, el alumno debe de realizar un trabajo final de experto universitario de un tema elegido de una relación propuesta por el equipo de tutores, con una extensión mínima de 30 páginas aproximadamente con unos requisitos mínimos de calidad y de actualidad bibliográfica.

En caso de no superar el total de las evaluaciones conjuntamente, el alumno dispone de una segunda oportunidad sin coste adicional.

## Contenidos

### Módulo I: Dietética y dietoterapia

## Tema I. La energía:

- Introducción.
- ¿Cómo podemos medirla?
- Necesidades energéticas.
  - Gasto energético bruto de determinadas actividades en hombres.
  - Gasto energético bruto de determinadas actividades en mujeres.
- Otras fórmulas para valorar las necesidades basales (TMB).
- Resumen.
- Autoevaluación.

## Tema II. Los nutrientes:

- Introducción.
- Macronutrientes.
  - Las proteínas.
    - ¿Cuáles son las necesidades diarias de proteínas?
  - Los hidratos de carbono.
    - ¿Qué es el índice glucémico de los alimentos?
  - La fibra dietética.
    - Contenido en diferentes tipos de fibra de los alimentos.
    - Las dietas con escaso contenido en fibra dietética.
  - Las grasas.
    - Ácidos grasos esenciales y necesidades diarias de lípidos.
- Micronutrientes.
  - Las vitaminas.
    - Vitaminas A, D, E, K, B1, B2, B6, B12.
    - Otras vitaminas.
    - Consejos.
    - Riesgo de carencia vitamínica y deficiencia de vitaminas.
  - Los minerales.
    - Calcio.
    - Hierro.
    - Magnesio y Fósforo.
    - Otros minerales.
    - Los suplementos de vitaminas y de minerales.
  - Los electrolitos.
  - Los fitoquímicos.
- Sustancias antinutritivas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## Tema III. El agua:

- Introducción.
- ¿Qué pasa si no se ingiere suficiente agua?
- ¿Qué otros líquidos pueden sustituir al agua?
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema IV. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes:**

- Introducción.
- Las diferentes etapas de la digestión paso a paso.
  - Digestión en la boca.
  - Digestión en el estómago.
  - Digestión intestinal.
- ¿Qué hormonas controlan la digestión?
- Resumen simplificado del metabolismo de los diferentes nutrientes.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema V. Alimentación equilibrada y raciones alimentarias recomendadas a la población en general:**

- Introducción.
- Los grupos de alimentos.
  - Grupo de los farináceos.
  - Grupo de las verduras y las hortalizas.
  - Grupo de las frutas.
  - Grupo de los lácteos.
  - Grupos de los proteicos.
    - Carnes y derivados.
    - Pescados.
    - Moluscos y crustáceos (mariscos).
    - Huevo.
    - Frutos secos.
  - Grupo de las grasas.
  - Grupo misceláneo.
    - Alimentos especiales.
    - Alimentos funcionales.
    - Alimentos transgénicos.
    - Alimentos biológicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema VI. Planificación de una dieta diaria equilibrada:**

- Introducción.
  - La primera ingesta del día y La comida principal.
  - La merienda y la cena.
- La despensa ideal para menús saludables.
  - Alimentos que no pueden faltar en la despensa y su conservación.
  - Conservación en el frigorífico de alimentos frescos y cocinados.
  - Conservación en el congelador.
  - Consejos para hacer bien la compra.
  - ¿Qué información es obligatoria en el etiquetado de un alimento?
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema VII. Consejos dietéticos para los que comen fuera de casa:**

- Introducción.
- ¿Qué come la gente fuera de casa?
  - La comida rápida o fast food.
  - Bocadillos y Pizzas.
  - Tapas y El buffet libre.
  - La comida internacional.
  - Comida de fiambra.
  - ¿Por qué las comidas precocinadas no son la opción más acertada?
  - ¿Y los que prefieren bocadillos hechos en casa?
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema VIII. Alimentación vegetariana:**

- Introducción.
- ¿Qué carencias nutricionales se asocian a una dieta vegana?
- Ventajas de la dieta vegetariana.
- Consejos dietéticos para mejorar la calidad nutricional de las dietas vegetarianas.
  - Grupo de alimentos dividido por raciones.
  - Menú tipo vegetariano.
- Alimentación de los lactantes y niños vegetarianos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema IX. La alimentación de los deportistas:**

- Introducción.
- El deporte durante la gestación.
- El deporte durante la edad infantil.
- El deporte en la edad avanzada.
- La hidratación y la ingesta de alimentos en el deportista.
  - La hidratación.
    - ¿Qué bebidas deportivas son las más adecuadas?
  - La alimentación.
    - Dieta para la competición y la recuperación.
- Las ayudas ergogénicas en el deporte y doping.
- Planificación de un programa nutricional para deportistas.
  - Ejemplo de menú diario que aporta aproximadamente 2700 kcal.
  - Ejemplo de menú diario que aporta aproximadamente 2800 kcal.
  - Ejemplo de menú diario que aporta aproximadamente 2900 kcal.
  - Ejemplo de menú diario que aporta aproximadamente 3300 kcal.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema X. Alimentación en las diferentes etapas de la vida:**

- Alimentación durante la gestación.
  - La importancia de una alimentación saludable antes del embarazo.



- El peso de la mujer antes de la gestación.
- Qué aumento de peso es el más adecuado durante el embarazo.
- Que necesidades nutricionales tiene el feto durante la gestación.
- Evolución del peso del bebé hasta su nacimiento.
- Requerimientos nutricionales de la embarazada.
  - Energía, Proteínas, Lípidos y Glúcidos.
  - Minerales.
  - Vitaminas.
  - Fibra dietética y Agua.
- Como disminuir las molestias típicas del embarazo.
  - Fatiga.
  - Náuseas y vómitos.
  - Ardores de estómago (pirosis).
  - Retención de líquidos y edemas, Calambres y Antojos.
  - Estreñimiento y hemorroides y Diarrea e infecciones intestinales.
- Enfermedades de transmisión alimentaria peligrosas.
  - Toxoplasmosis.
  - Listeriosis.
- Raciones diarias de alimentos recomendadas durante la gestación.
- Alimentación de la madre lactante.
  - Necesidades nutricionales de la mujer lactante.
    - Menú tipo para mujeres lactantes.
  - ¿Qué alimentación debe seguir la madre que no da el pecho?
- Alimentación del lactante y en la primera.
  - Lactancia materna.
    - Ventajas de la lactancia materna, tanto para la madre como para el recién nacido.
    - Desventajas para la madre y el recién nacido.
    - ¿Cuándo se aconseja la interrupción de la lactancia materna?
    - Tomas del lactante.
    - Diferencias en la composición de la leche materna y de la leche de vaca.
    - Diferencias entre la leche materna y la leche de vaca (sin modificar).
  - Lactancia con biberón.
  - Alimentación combinada.
  - Alimentación del niño de los 4 a los 5 meses.
  - Alimentación del niño de los 6 a los 9 meses.
  - Alimentación del niño de los 10 a los 12 meses.
  - Alimentación del niño de los 12 a los 18 meses.
  - Alimentación del niño de los 18 a los 24 meses.
  - Alimentación del niño de los 24 a los 36 meses.
  - Evolución de la talla y del peso de los niños de los 0 meses a los 3 años.
- Alimentación de los escolares y de los adolescentes.
  - Evolución de la talla y del peso de los niños de 3 a 6 años.
    - Datos antropométricos de niños y adolescentes.
    - Resumen de las raciones de alimentos recomendadas en función de la edad.
  - Los adolescentes.
  - Necesidades nutricionales de las gestantes adolescentes.
- Alimentación de las personas de edad avanzada.
  - Cambios que tienen lugar en el proceso de envejecimiento.
    - Cambios biológicos.
    - Cambios psicológicos.

- Cambios sociales.
- Requerimientos nutricionales en la vejez.
- Importancia de una alimentación saludable en la vejez.
- Raciones dietéticas de los diferentes grupos de alimentos recomendadas en la población de edad avanzada.
- La desnutrición en el anciano.
- Tratamiento para la desnutrición.
- Alimentación en algunas de las patologías y de los trastornos más frecuentes en la vejez.
- ¿Qué alimentos se deben descartar?
  - Anorexia o hiporexia y Pérdida de autonomía física.
  - La enfermedad de Alzheimer.
- Los suplementos nutricionales en la vejez.
- Alimentación y menopausia.
  - ¿Qué síntomas aparecen en el climaterio?
  - ¿Cómo debe ser la dieta?
  - Situaciones en las que se requieren modificaciones dietéticas.
    - Osteoporosis.
    - ¿Qué alimentos están aconsejados en caso de osteoporosis y de fracturas óseas?
    - Arteriosclerosis, Hipercolesterolemia, Hipertensión arterial y Obesidad.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XI. Enfermedades transmitidas por los alimentos:**

- Introducción.
- Contaminación de los alimentos.
  - Salmonelosis.
  - Gastroenteritis por *Clostridium perfringens* y por *Staphylococcus aureus*.
  - Infección por *Escherichia coli* y por *Shigella*.
  - Botulismo, Triquinosis y Anisakidosis.
- Consejos para prevenir intoxicaciones alimentarias.
- Consejos en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XII. La conservación de los alimentos:**

- Introducción.
- ¿Qué factores son fundamentales para la conservación de los alimentos?
- Sistemas de conservación de los alimentos.
- Conservación en frío.
- La conservación en calor.
- El uso de aditivos alimentarios.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XIII. Técnicas culinarias:**

- Introducción.
- ¿Qué grasas debemos utilizar?

- Uso del horno microondas.
- Resumen.

#### **Tema XIV. Interacción medicamentos-alimentos:**

- Introducción.
- Interacciones farmacológicas de los medicamentos con la alimentación.
- Interacciones farmacológicas de los medicamentos con nutrientes específicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XV. Valoración nutricional:**

- Introducción.
- Historia clínica y dietética.
- Exploración física.
- Parámetros antropométricos.
- La bioimpedancia como método de evaluación del estado nutricional.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XVI. Los aditivos alimentarios:**

- Introducción.
- Lista de los aditivos alimentarios permitidos actualmente.
  - Colorantes.
  - Conservantes.
  - Antioxidantes y Edulcorantes.
  - Emulgentes, estabilizadores, espesantes y gelificantes.
  - Otros.
- ¿Quién regula el uso de los aditivos alimentarios?
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XVII. Valoración de análisis de sangre:**

- Hemograma o análisis de células.
- Bioquímica o análisis químicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XVIII. Sobrepeso y obesidad:**

- Introducción.
- Definición, causas y tipos de obesidad.
- El impacto del peso sobre la salud: complicaciones asociadas a la obesidad.
- El IMC como indicador del sobrepeso y de la obesidad.
- Obesidad infantil.
- Cómo eliminar grasa corporal y relación entre sedentarismo y obesidad.
- ¿Cómo debe ser la dieta para perder peso?

- Uso de edulcorantes artificiales, consejos, recomendaciones y ejemplo de pauta para 1 día.
- Dietas poco recomendables.
- Tratamiento quirúrgico y farmacológico para la obesidad.
  - Cómo debe ser la dieta tras la intervención y complicaciones.
- El uso de complementos dietéticos para la pérdida de peso.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XIX. Trastornos de la conducta alimentaria (TCA):**

- Introducción.
- Anorexia nerviosa.
  - Repercusiones y tratamiento de la anorexia nerviosa.
- Bulimia nerviosa.
  - Manifestaciones clínicas y tratamiento de la bulimia nerviosa.
- Binge eating disorders (BED: Trastornos de la ingesta compulsiva).
- Ortorexia.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XX. Diabetes:**

- Introducción.
- Tipos de diabetes, diagnóstico y manifestaciones clínicas.
- Complicaciones.
- Consejos dietéticos para los diabéticos.
  - Propuesta de unificación de criterios en la educación dietética de pacientes diabéticos.
  - Plan de alimentación por raciones en diferentes tipos de dietas.
- Consejos para comer fuera de casa siendo diabético.
- Dieta del diabético en situaciones de emergencia y del diabético hospitalizado.
- Tratamiento farmacológico de la diabetes.
- Relación entre el ejercicio y la salud del diabético.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXI. Hipertensión arterial:**

- Introducción.
- Efecto de la alimentación sobre los valores de la tensión arterial.
- Efecto del ejercicio físico sobre los valores de la tensión arterial.
- Tratamiento farmacológico.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXII. Hipercolesterolemia:**

- ¿Qué es el colesterol?
- ¿Qué es la hipercolesterolemia?
- ¿Qué alimentos están desaconsejados en caso de hipercolesterolemia?
- ¿Qué beneficios aporta la práctica de ejercicio físico sobre el colesterol?

- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXIII. Hipertrigliceridemia:**

- ¿Qué son los triglicéridos?
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXIV. Intolerancias y alergias alimentarias:**

- Intolerancias alimentarias.
- Enfermedad celíaca.
  - Más sobre las enfermedades celíacas.
- Intolerancia a la lactosa.
- Alergias alimentarias.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXV. Trastornos digestivos:**

- Introducción.
- Úlceras.
  - Intervención nutricional.
  - La dieta en el brote ulceroso.
- Gastritis.
- Reflujo gastroesofágico (RGE).
- Hernia de hiato.
- Estreñimiento.
  - ¿Cómo se puede mejorar el ritmo intestinal?
  - Trastornos diverticulares.
- Diarrea.
- Síndrome de Crohn.
  - Tratamiento.
  - La dieta para los pacientes con enfermedad de Crohn.
- Síndrome de colon irritable (SII).
- Cálculos biliares.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXVI. Enfermedades renales:**

- Introducción.
- Trastornos más comunes de la insuficiencia renal.
- Normas dietéticas para el paciente con insuficiencia renal en prediálisis.
- Recomendaciones nutricionales.
- Normas dietéticas y recomendaciones nutricionales para el paciente en diálisis.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXVII. Litiasis de las vías urinarias:**

- Introducción.
- Tratamiento dietético en la litiasis oxálica.
- Tratamiento dietético de la litiasis úrica.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXVIII. Dietas hospitalarias:**

- Dieta absoluta y líquida.
- Dieta semilíquida.
- Dieta blanda.
- Alimentación básica adaptada.
- Dieta de fácil digestión y dieta basal.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXIX. Nutrición artificial:**

- Introducción.
- Nutrición enteral por sonda.
  - Alimentos especiales, alimentos convencionales y vías de acceso.
  - Sistemas de infusión, administración de medicamentos y tipos de sondas.
  - Complicaciones de la nutrición enteral y nutrición enteral domiciliaria.
- Nutrición parenteral.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXX. Dietas de exploración:**

- Dietas de exploración.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXXI. Dietas en cirugía:**

- Introducción.
- Recomendaciones nutricionales para el paciente en el preoperatorio de cirugía mayor.
- Recomendaciones nutricionales para el paciente de cirugía maxilofacial.
- Recomendaciones nutricionales para el paciente de cirugía maxilofacial y otorrinolaringológica.
- Recomendaciones nutricionales para el paciente postesófago-gastrectomía.
- Recomendaciones nutricionales para el paciente poscirugía colónica.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXXII. Recomendaciones nutricionales para el paciente oncológico:**

- Introducción.
- La desnutrición en enfermos de cáncer.

- Soluciones dietéticas a las náuseas, vómitos y odinofagia.
- Soluciones dietéticas a la mucositis, a las alteraciones del gusto y del olfato, las disgeusias y a la xerostomía.
- Soluciones dietéticas a la anorexia, diarrea, estreñimiento y pérdida o ausencia de dientes.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXXIII. Recomendaciones nutricionales para el enfermo de VIH:**

- Introducción.
  - ¿Cómo se puede prevenir la aparición de la infección por VIH?
  - Necesidades nutricionales del enfermo de SIDA.
  - Recomendaciones para prevenir las infecciones de origen alimentario.
  - Recomendaciones nutricionales según los medicamentos que toma el paciente.
  - Malnutrición.
    - Más soluciones y recomendaciones sobre la malnutrición.
  - Resumen.
  - Autoevaluación.
- 

## **Módulo II: Soporte nutricional hospitalario**

### **Tema I. Generalidades:**

- Introducción.
- Alteraciones metabólicas en las situaciones de extrema gravedad.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema II. Hiperglucemia de estrés en paciente hospitalizado:**

- Introducción.
- Regulación fisiológica de la glucemia.
- Hormonas de contrarregulación.
- Respuesta al estrés.
- Factores que favorecen la hiperglucemia en el enfermo crítico.
- Efecto del control de la hiperglucemia en pacientes críticos.
- Beneficios al controlar la hiperglucemia en pacientes críticos.
- Principales acciones de las hormonas de contrarregulación y las citoquinas en la producción de hiperglucemia de estrés.
- Actitud médica.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema III. Obesidad mórbida en el paciente hospitalizado:**

- Introducción.
- Etiología.
- Comorbilidad.
- Obesidad abdominal.
- Obesidad mórbida y pulmón.

- Obesidad y sistema cardiocirculatorio.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema IV. Estado de ayuno y efecto de la desnutrición:**

- Introducción.
- Hidratos de carbono.
- Lípidos.
- Proteínas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema V. Vías de acceso enteral y venoso para la administración de nutrición:**

- Vía de acceso enteral.
  - Indicaciones y Contraindicaciones.
  - Procedimiento.
  - Sondas de enterostomía.
  - Complicaciones de la colocación de sonda nasogástrica/entérica y enterostomías y de su utilización.
  - Normas de manejo.
  - Recomendaciones generales.
- Vía de acceso venoso.
  - Vena subclavia.
  - Vena yugular externa, Vena yugular interna y Vena cefálica.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema VI. Soporte nutricional en el enfermo grave:**

- Introducción.
- Premisas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema VII. Valoración nutricional:**

- Introducción.
- Parámetros de valoración y seguimiento del paciente grave.
- Parámetros antropométricos.
- Relación entre el estado nutricional y el índice de masa corporal (IMC).
- Medidas de la composición corporal.
- Parámetros bioquímicos.
- Inmunológicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema VIII. Cálculo de los requerimientos:**

- Introducción.



- Calorimetría indirecta ventilatoria y calorimetría indirecta hemodinámica.
- Fórmulas.
- Ajuste por peso.
- Ajustes por estrés.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema IX. Nutrición parenteral total:**

- Introducción.
- Aminoácidos (AA).
  - Glutamina.
  - Arginina.
- Hidratos de carbono.
- Lípidos.
- Minerales y vitaminas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema X. Complicaciones de la nutrición parenteral total:**

- Introducción.
- Complicaciones metabólicas.
- Complicaciones hepáticas.
- Complicaciones nutricionales.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XI. Nutrición enteral:**

- Introducción.
- Contraindicaciones.
- Clasificación de las dietas enterales.
- Vías de acceso utilizadas en la nutrición enteral.
- Recomendaciones para la nutrición enteral en el enfermo severamente grave.
- Guía de nutrición enteral en cirugía.
- Complicaciones generales de la nutrición enteral.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XII. Nutrición y sepsis:**

- Introducción.
- Alteraciones metabólicas de la sepsis.
- Tratamiento dietético.
- Resumen de las recomendaciones del grupo de metabolismo y nutrición de la SEMICYUC en la sepsis.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XIII. Soporte nutricional en la insuficiencia respiratoria aguda:**

- Introducción.
- Acciones favorables del ácido omega-3.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XIV. Pancreatitis y soporte nutricional:**

- Pancreatitis.
- Soporte nutricional.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XV. Soporte nutricional en el enfermo hepático:**

- Introducción.
- Nutrición en la hepatopatía crónica avanzada.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XVI. Soporte nutricional y paciente renal:**

- Introducción.
- Soporte nutricional en la nefropatía diabética y soporte nutricional en la diálisis crónica.
- Soporte nutricional en la insuficiencia renal aguda.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XVII. Politraumatizado y soporte nutricional:**

- Introducción.
- Hidratos de carbono.
- Proteínas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XVIII. Paciente quemado y soporte nutricional:**

- Introducción.
- ¿Qué se debe hacer ante un paciente quemado?
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XIX. Nutrición parenteral en el niño:**

- Introducción.
- Aminoácidos, hidratos de carbono y lípidos.
- Minerales y oligoelementos.
- Resumen.

- Autoevaluación.

## **Tema XX. Elaboración de mezclas de nutrientes parenterales:**

- Introducción.
  - Características del área de preparación.
  - Características de la bolsa de nutrición parenteral.
  - Principales causas de inestabilidad lipídica.
  - Precipitaciones calcio-fosfato.
  - Degradación de aminoácidos y otros precipitados y partículas en suspensión.
  - Procesos de peroxidación.
  - Degradación de las vitaminas.
  - Orden de adición.
  - Resumen.
  - Autoevaluación.
- 

## **Módulo III: Desnutrición relacionada con la enfermedad**

### **Tema I. Desnutrición relacionada con la enfermedad:**

- Introducción.
- Herramientas para detectar la desnutrición.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema II. Tipos de desnutrición:**

- Introducción.
- Marasmo.
- Kwashiorkor.
- Marasmo-Kwashiorkor.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema III. Estado de ayuno y efecto de la desnutrición:**

- Introducción.
- Hidratos de carbono.
- Lípidos.
- Proteínas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema IV. Fluidoterapia en el ayuno:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema V. Síndrome de realimentación:**

- Introducción.
- Fósforo.
- Hipopotasemia, hipomagnesemia y deficiencia de tiamina.
- Prevención y tratamiento del síndrome de realimentación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema VI. Desnutrición relacionada con enfermedad neurodegenerativa:**

- Introducción.
  - Enfermedad vascular cerebral.
  - Demencia.
- Párkinson.
- Esclerosis lateral amiotrófica.
- Otros factores que pueden producir malnutrición en enfermedades neurológicas crónicas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema VII. Desnutrición relacionada con enfermedades digestivas:**

- Introducción.
- Úlceras gástricas y duodenales.
- Gastritis.
- Enfermedades inflamatorias intestinales.
- Enfermedad celíaca.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema VIII. Desnutrición y síndrome del intestino corto:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema IX. Diverticulosis, diverticulitis y nutrición:**

- Introducción.
- Etiología.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema X. Enfermedades digestivas y nutrición enteral:**

- Introducción.
- Enfermedad inflamatoria, pancreatitis aguda y hepatopatía crónica.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XI. Desnutrición y gastroenteropatía pierde proteínas:**

- Introducción.
- Manifestaciones clínicas.
- Diagnóstico.
- Tratamiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XII. Nutrición en el enfermo con fibrosis quística:**

- Introducción.
- Identificación de la malnutrición.
- Suplementación con enzimas pancreáticas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XIII. Nutrición en la postcirugía de vías biliares y páncreas:**

- Introducción.
- Trastornos nutricionales preoperatorios en patología biliopancreática.
- Cambios tras la cirugía.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XIV. Desnutrición y corazón:**

- Introducción.
- Desnutrición en la insuficiencia cardíaca.
- Caquexia cardíaca y estrategia nutricional.
- Desnutrición como causa de enfermedad cardíaca.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XV. Desnutrición en la insuficiencia renal:**

- Introducción.
- Desnutrición en los pacientes en diálisis.
- Dieta en prediálisis.
- Dieta de la diálisis y como evitar la desnutrición por diálisis.
- Nutrición enteral y parenteral intradiálisis.
- Aportes nutricionales mediante hemodiálisis y diálisis peritoneal.
- Nutrición parenteral.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XVI. Desnutrición en las infecciones respiratorias:**

- Introducción.
- Relación entre desnutrición por defecto y respuesta inmune.

- Efectos de la desnutrición sobre el sistema respiratorio.
- Efecto de la desnutrición sobre los músculos respiratorios y parénquima pulmonar.
- Función inmune pulmonar.
- Vías aéreas.
- Importancia del apoyo nutricional.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XVII. Valoración preoperatoria de cirugía oncológica:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XVIII. Protocolo ERAS:**

- Introducción.
- Abordaje transoperatorio y posoperatorio en base al protocolo ERAS.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XIX. El paciente crítico ante la agresión:**

- Introducción.
- Alteraciones metabólicas en las situaciones de extrema gravedad.
- Clasificación de los grados de estrés metabólico.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XX. Hiperglucemia de estrés en el paciente crítico:**

- Introducción.
- Regulación fisiológica de la glucemia.
- Hormonas de contrarregulación.
- Respuesta al estrés.
- Factores que favorecen la hiperglucemia en el enfermo crítico.
- Efecto del control de la hiperglucemia en pacientes críticos.
- Beneficios al controlar la hiperglucemia en pacientes críticos.
- Principales acciones de las hormonas de contrarregulación y las citoquinas en la producción de hiperglucemia de estrés.
- Actitud médica.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XXI. Soporte nutricional en el enfermo grave:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema XXII. Valoración nutricional durante el ingreso en UCI:**

- Introducción.
- Parámetros de valoración y seguimiento del paciente grave.
- Parámetros antropométricos.
  - Peso.
- Relación entre el estado nutricional y el índice de masa corporal (IMC).
- Medidas de la composición corporal y parámetros bioquímicos.
- Inmunológicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema XXIII. Cálculo de los requerimientos:**

- Introducción.
- Calorimetría indirecta ventilatoria y hemodinámica.
- Fórmulas.
- Ajustes por peso y estrés.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema XXIV. Nutrición parenteral total:**

- Introducción.
- Aminoácidos (AA).
- Hidratos de carbono y lípidos.
- Minerales y vitaminas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema XXV. Complicaciones de la nutrición parenteral total:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema XXVI. Nutrición enteral en el paciente grave:**

- Introducción.
- Contraindicaciones y clasificación de las dietas enterales.
- Vías de acceso utilizadas en la nutrición enteral.
- Recomendaciones para la nutrición enteral en el enfermo severamente grave.
- Guía de nutrición enteral en cirugía.
- Complicaciones generales de la nutrición enteral.
- Otras complicaciones gastrointestinales.
- Complicaciones metabólicas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXVII. Nutrición y sepsis grave:**

- Introducción.
- Alteraciones metabólicas de la sepsis.
- Tratamiento dietético.
- Resumen de las recomendaciones del grupo de metabolismo y nutrición de la SEMICYUC en la sepsis.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXVIII. Soporte nutricional en la insuficiencia respiratoria aguda severa:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXIX. Pancreatitis y soporte nutricional:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXX. Soporte nutricional en el enfermo hepático:**

- Introducción.
- Nutrición en la hepatopatía crónica avanzada.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXXI. Nutrición en el postoperatorio de la hepatectomía mayor:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXXII. Soporte nutricional en el paciente renal crítico:**

- Introducción.
- Soporte nutricional.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema XXXIII. Politraumatizado y soporte nutricional:**

- Introducción.
- Hidratos de carbono.
- Proteínas.
- Resumen.
- Autoevaluación.



#### **Tema XXXIV. Paciente quemado y soporte nutricional:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XXXV. Beneficios de la nutrición sobre el sistema inmune:**

- Introducción.
- Sistema inmunológico.
- Timo.
- Epitelio intestinal.
- Tejido adiposo blanco.
- Biomarcadores del sistema inmunitario.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XXXVI. Micronutrientes y su déficit en la desnutrición:**

- Introducción.
- Vitamina A.
- Vitamina D.
- Vitamina E.
- Vitamina C.
- Vitamina B6.
- Vitamina B12.
- Ácido fólico.
- Selenio.
- Zinc.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XXXVII. Antioxidantes y su déficit en la desnutrición:**

- Introducción.
- Antioxidante.
- Antioxidantes exógenos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XXXVIII. Los lípidos y la desnutrición:**

- Introducción.
- Recomendaciones sobre ácidos grasos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XXXIX. Importancia de los ácidos grasos omega-3 y oleico en la nutrición:**

- Introducción.

- Corazón y omega-3.
- Corazón y ácido oleico.
- Procesos inflamatorios omega-3 y ácido oleico.
- Embarazo, lactancia y omega-3.
- Cáncer y omega-3.
- Sepsis y ácido oleico.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XL. Importancia de la glutamina en la desnutrición ligada a la enfermedad:**

- Introducción.
- Glutamina y estrés oxidativo.
- Glutamina y sistema digestivo.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XLI. Importancia de la arginina en la desnutrición ligada a la enfermedad:**

- Introducción.
- Dimetil-arginina asimétrica.
- Otros componentes de la dieta que inhiben la síntesis de óxido nítrico.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XLII. Importancia de los nucleótidos en la desnutrición ligada a la enfermedad:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XLIII. Desnutrición ligada a la senectud:**

- Introducción.
- Cambios inmunológicos en edades avanzadas.
- Actuación para mantener una buena inmunología en el anciano.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XLIV. Papel de la inmunonutrición en la desnutrición ligada a la enfermedad:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XLV. Desnutrición ligada al paciente quemado:**

- Introducción.
- Hidratos de carbono, grasas y minerales.
- Resumen.

- Autoevaluación.

#### **Tema XLVI. Desnutrición ligada al trauma:**

- Introducción.
- Respuesta al trauma y metabolismo proteico, hidratos de carbono y grasas.
- Soporte nutricional y metabólico en el trauma.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XLVII. El paciente tras el alta:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XLVIII. Sarcopenia:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XLIX. Nutrición enteral domiciliaria:**

- Introducción.
- Nutrición enteral domiciliaria.
- ¿Cuándo está indicada la nutrición enteral domiciliaria?
- Tratamiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema L. Nutrición parenteral domiciliaria:**

- Introducción.
- Composición de las fórmulas de nutrición parenteral domiciliaria.
- Hidratos de carbono, lípidos, proteínas y micronutrientes.
- Vías de acceso venoso.
- Complicaciones de la nutrición parenteral domiciliaria.
- Resumen.
- Autoevaluación.

---

#### **Tesina: Tesina**

El alumno debe realizar una tesina para finalizar su formación y cumplir unos requisitos mínimos de calidad y de actualidad bibliográfica.

#### **Para no publicarlo:**

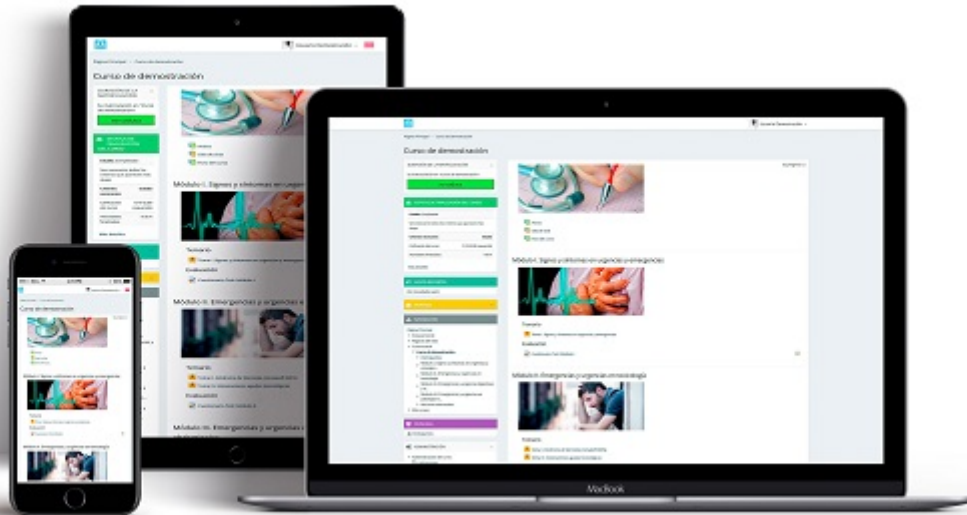
1. Puede ser tanto caso clínico, como trabajo de investigación o revisión bibliográfica.
2. Debe ser una extensión de unas 30 páginas.

3. Debe estar citada en estilo vancouver.

**Para la publicación ¡Totalmente gratis!**

1. Debe ser una revisión bibliográfica de unas 50 páginas.
2. Tamaño 12.
3. La bibliografía debe ser desde hace 5 años en adelante.
4. Letra Times New Roman.
5. Debe estar citada en estilo vancouver y con citas en el texto.
6. Interlineado 1-1,15.

# Metodología



El desarrollo del programa formativo se realiza a distancia, el alumno dispondrá de los contenidos en formato PDF y realizará la evaluación en la plataforma online, esta plataforma está operativa 24x7x365 y además está adaptada a cualquier dispositivo móvil. El alumno en todo momento contará con el apoyo del departamento tutorial. Las tutorías se realizan mediante email ([atenciontutorial@eshe.es](mailto:atenciontutorial@eshe.es)) o través del sistema de mensajería que incorpora la plataforma online. Dentro de la plataforma encontrarás:

- Guía de la plataforma.
- Foros y chats para contactar con los tutores.
- Temario.
- Resúmenes.
- Vídeos.
- Guías y protocolos adicionales.
- Evaluaciones.
- Seguimiento del proceso formativo.

**Inscribirme**

