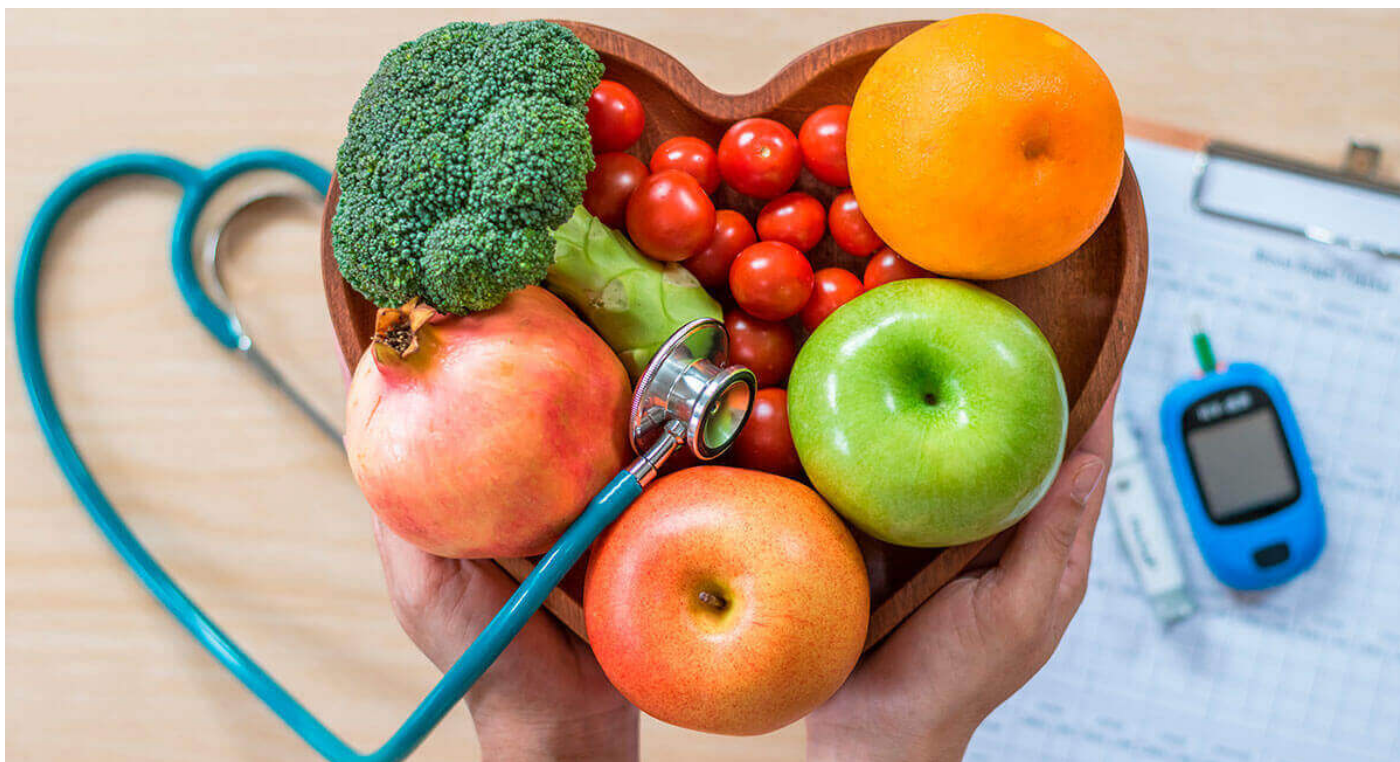


# Máster en cuidados de enfermería en nutrición y enfermedad



## Información sobre el programa formativo

- ✓ **Horas de formación:** 1500
- ✓ **Créditos ECTS:** 60
- ✓ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 6 meses para realizar el máster y un máximo de 12 meses.

El **máster en cuidados de enfermería en nutrición y enfermedad** supone un programa de enorme interés y aplicación inmediata para enfermería, considerando las claras implicaciones que tiene en el ejercicio de la profesión en el ámbito de la salud con especial orientación a individuos y colectivos específicos: neonatal, infantil, envejecimiento, deportiva, embarazo, envejecimiento y patologías nutricionales, entre otras, que asumirán y ya están asumiendo en el sistema sanitario los graduados en enfermería. Es necesaria la mejora nutricional de la población, una importante herramienta sanitaria, para la prevención y control de diversas enfermedades y en la mejora del bienestar y capacidad funcional de los individuos. A esto sumamos el aumento de incorporar a estos profesionales en el ámbito deportivo, de la cooperación al desarrollo, de la salud pública y comunitaria y de los centros socio-sanitarios y geriátricos, nos permite vislumbrar la necesidad de una formación más especializada que pueda darse a través del master que se presenta.

[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/as o diplomados/as en enfermería.

## Objetivos

### Generales

- Mejorar las competencias básicas en el manejo de alimentos y en los aspectos nutricionales del ser humano, que le permitan desenvolverse adecuadamente en entornos relacionados con la alimentación y la nutrición.
- Completar la formación que se ha adquirido previamente sobre el complejo mundo de los alimentos y la alimentación, sus repercusiones en el organismo humano, y en definitiva, la nutrición, desde un enfoque global e integrador.

### Específicos

- Completar la formación que se ha adquirido previamente sobre el complejo mundo de los alimentos y la alimentación, sus repercusiones en el organismo humano, y en definitiva, la dietoterapia, desde un enfoque global e integrador.
- Establecer un tratamiento que permita prevenir, evitar o tratar trastornos derivados de la nutrición.
- Realizar un análisis de las necesidades nutricionales que posee cada individuo atendiendo a especificidades de origen genético y biológico.
- Acercarse al conocimiento de las diferentes patologías derivadas de una incorrecta nutrición y unos hábitos de vida poco saludables.
- Completar la formación de profesionales interesados en la dietética tanto desde la perspectiva del ejercicio profesional como desde el de la investigación. Con ello se pretende que puedan desempeñar su actividad sobre una sólida base científica.
- Formar a profesionales con conocimientos teóricos y prácticos sobre los efectos de la dietética en la salud y la enfermedad, para realizar una buena prescripción terapéutica de alimentos y fomentar la adquisición de hábitos saludables.
- Capacitar al alumno para evaluar las recomendaciones dietéticas de manera colectiva para un grupo de población, y de forma personalizada para un individuo, dando respuesta a patologías y a situaciones fisiológicas.

**Inscribirme**



## Salidas profesionales

Este master 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.

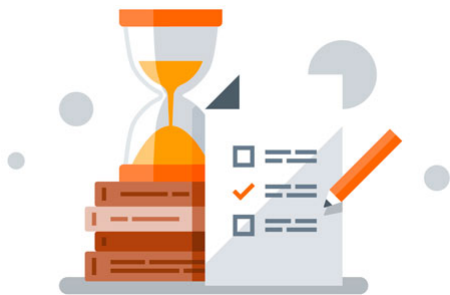
- Comercialización, comunicación y marketing alimentario.
- Asesoramiento legal, científico y técnico.
- Carrera docente e investigadora.
- Favorece la contratación laboral preferente, según criterios de perfiles de la Comunidad Autónoma.
- Puntuación en baremos de demandantes de empleo del Sistema Nacional 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 consta de **365 preguntas** (V/F), **100 tests** de opción (A/B/C) y **30 supuestos prácticos**. 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 máster además de la evaluación correspondiente a cada módulo, el alumno debe de realizar un trabajo final de master 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 perfringers y por Estaphylococcus aereus.
  - 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: Novedades en diabetes**

### **Tema I. Diabetes mellitus: concepto, clasificación y diagnóstico:**

- Introducción.
- Recuerdo de la composición y función del páncreas.
  - Regulación de la secreción de insulina.
  - Definición y clasificación de la diabetes mellitus.
  - Clasificación.
  - Tipos.
  - Epidemiología.
- Frecuencia de las complicaciones.
- Costes de la diabetes.
- Morbilidad.
- Sintomatología de la DM.
- Diagnóstico de la DM.
- Nuevos métodos diagnósticos.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

### **Tema II. Tratamiento dietético:**

- Recomendaciones nutricionales en el paciente diabético.
- Educación nutricional.
- Régimen alimenticio en la infancia.
  - Las kilocalorías.
  - Hidratos de carbono.
  - Cálculo de las necesidades calóricas.
  - Hidratos de carbono y fibra.
  - Lípidos.
  - Consumo de grasas y diabetes.
  - Proteínas.

- Minerales y vitaminas.
- Cálculo y reparto de kilocalorías.
- Vitamina C y DM.
- Alcohol.
- Alimentos para diabéticos. Bebidas light. Edulcorantes.
- Ejercicio físico.
- Planes alimentarios.
- Tratamiento nutricional general.
  - Alimentación del paciente diabético.
  - Diferencias en la dieta de la DM tipo 1 y 2.
  - Dieta en situaciones especiales.
  - Alimentación en enfermedades intercurrentes.
  - Complicaciones de la DM y dieta.
  - Cumplimiento de la dieta.
  - Educación diabetológica terapéutica y dieta.
  - Puntos clave sobre la alimentación del diabético.
  - Reflexiones para el profesional.
  - Control glicémico: proteínas glicadas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

### **Tema III. Antidiabéticos orales:**

- Introducción.
- Estimulantes de la secreción de insulina.
  - Estimulantes de la liberación de insulina (secretagogos): sulfonilureas.
  - Estimulantes de la liberación de insulina (secretagogos): derivados de la meglitinida: repaglinida y nateglinida.
- Disminución de las insulinoresistencias.
  - Disminución de las insulinoresistencias biguanidas: Metformina.
    - Metformina (Dianben® 850).
  - Disminución de las insulinoresistencias: Tiazolidinonas: Troglitazona, rosiglitazona y pioglitazona.
- Inhibidores de la  $\alpha$ -glucosidasa intestinal.
  - Acarbosa (Glucoba®, Glumida®) y Miglitol (Diastabol®).
- Inhibidores de la dipeptidil peptidasa 4 (iDPP-4): sitagliptina, vildagliptina, saxagliptina y linagliptina.
- Incretin miméticos (GLP-1: Glucagón Like Peptide 1): exenatida.
- Inhibidores de los cotransportadores sodio-glucosa 2 (SGLT-2): dapaglifozina, canaglifozina, serglifozina, remoglifozina, empaglifozina, tofoglifozina, luseoglifozina e ipraglifozina..
- Fibra dietética.
- Consenso de tratamiento de la hiperglucemia de la ADA-EASD.
- Tratamiento combinado de la DM.
- Otras opciones terapéuticas farmacológicas en el manejo de la DM.
  - Pioglitazona.
  - Troglitazona.
  - Nateglinida.
  - Rosiglitazona.
  - Exenatide.
- Topiramato alivia la neuropatía periférica y mejora el síndrome metabólico.
- Combinación de gliburide más metformina en la DM tipo 2.

- Acción de losartán sobre la función renal en diabéticos sin hipertensión.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema IV. Tratamiento con insulina:**

- Introducción.
  - Insulinas combinadas.
  - Datos básicos para el uso de la insulina.
  - Errores con insulinas.
  - Dispositivos de administración.
- Técnica de la inyección de la insulina.
- Vías de administración.
- Mezclas de insulinas.
- Zonas de inyección.
- Pautas de administración de insulina.
- Insulinización ambulatoria.
- Tratamiento combinado: fármacos orales e insulina.
- Normas para la modificación de la insulina.
- Efectividad de las bombas de infusión de insulina.
  - Cómo comenzar a usar una bomba de insulina.
  - Bombas de insulina compactas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema V. Diabetes mellitus infanto-juvenil:**

- Introducción.
- Diabetes mellitus tipo 1 (DM tipo1).
  - Epidemiología.
  - Etiopatogenia.
  - Fisiopatología.
  - Clínica.
  - Evolución.
- Formas especiales y raras de DM en el niño.
  - Diabetes insulinoresistente.
  - Diagnóstico.
  - Tratamiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema VI. Hipertensión arterial y otros factores de riesgo cardiovascular en diabetes mellitus:**

- Modificación del estilo de vida.
- Diabetes y riesgo cardiovascular.
- Tabaco.
- Obesidad.

- Hipertensión y diabetes.
  - Control de la hiperglucemia e hipertensión.
  - Tratamiento.
    - Tratamiento en la fase inicial de la nefropatía diabética.
    - Tratamiento de la fase avanzada.
- Macroangiopatía.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema VII. Complicaciones agudas:**

- Normas de conducta en la vida diaria.
- Situaciones especiales.
- Complicaciones agudas.
  - Hipoglucemia.
  - Cetoacidosis.
    - Fisiopatología.
    - Diagnóstico.
    - Tratamiento y Complicaciones.
  - Estado hiperosmolar hiperglucémico.
  - Acidosis láctica.
- Hiperglucemias.
- Enfermedad intercurrente febril.
- Diabetes e infección.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema VIII. Complicaciones crónicas:**

- Oftalmopatía diabética.
  - Evolución clínica.
  - Diagnóstico.
  - Tratamiento.
  - Educación con el paciente.
- Nefropatía diabética.
- Neuropatía diabética.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema IX. Educación en diabetes:**

- Educación diabetológica.
- Autocontrol.
- Prevención.
- Control del diabético.
- Continuidad de cuidados en el domicilio.
- Seguimiento clínico.

- Visitas de seguimiento.
- Revisión anual.
- Derivación hacia especialistas.
- Visitas domiciliarias no programadas.
- Visitas domiciliarias programadas.
- Funciones no asistenciales.
- Aspectos biopsicosociales.
  - Abordaje familiar.
  - Planificación familiar.
  - Métodos anticonceptivos.
- Mejora continua de la calidad.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## **Tema X. Cuidados del diabético en situaciones especiales:**

- DM Gestacional.
  - Despistaje de DG.
  - Situaciones de DM durante el embarazo.
  - Criterios diagnósticos.
  - Indicaciones de la SOG.
  - Control en el postparto.
  - Recomendaciones.
  - La diabetes gestacional alcanza el riesgo del síndrome metabólico.
  - La DM neonatal puede tener un origen genético.
  - Preparados multivitamínicos.
  - Tabaco, embarazo y DM.
- DM en el anciano.
- Cirugía.
- Viajes.
- Hiperglucemia posprandial.
  - Factores implicados en la respuesta glucémica posprandial.
  - Hiperglucemia posprandial como factor de riesgo independiente para el desarrollo de la enfermedad cardiovascular.
  - Tratamiento específico de la hiperglucemia posprandial.
- Estrés y diabetes mellitus.
- Pie diabético.
  - Población de riesgo.
  - Clasificación de las lesiones.
  - Mecanismo fisiopatogénico.
  - Diagnóstico.
  - Exploraciones.
  - Monofilamento 5,07.
  - Tratamiento.
  - Principios educativos: autocuidado: Consejos para entregar a todos los diabéticos.
  - Nuevo estudio.
- Alcohol y DM.
- Depresión y DM.
- Lesiones orales.

- La piel.
  - Las complicaciones, responsables de gran parte del gasto de la DM.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema XI. Legislación y diabetes:**

- Riesgos laborales de la DM.
- Actitudes empresariales y del trabajador diabético.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XII. Recursos de internet:**

- Recursos generales.
- Organizaciones y asociaciones de ayuda.
- Publicaciones y referencias.
- Asociaciones científicas.
- Otras fuentes.

#### **Tema XIII. Novedades futuras de la diabetes:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Módulo IV: Atención sanitaria integral de la obesidad**

#### **Tema I. Conceptos generales de nutrición:**

- Alimentos y nutrientes.
  - Bromatología y Diferencias entre alimentación y nutrición.
  - Clasificación de los alimentos.
  - Alteración de los alimentos por productos químicos.
  - Etiquetado y designaciones comerciales de los alimentos.
- Macro-micronutrientes.
  - Macronutrientes.
    - Proteínas.
      - ¿Proteínas de origen vegetal o animal?
    - Hidratos de carbono.
    - Lípidos.
  - Micronutrientes.
    - Vitaminas.
    - Minerales.
      - ¿Qué bebemos?
  - Tipos de alimentos.
- Combustibles tisulares.
  - ¿Qué es bioenergética?

- Principios de bioenergética.
- Combustibles metabólicos.
- Alimentación del adulto sano (RDA).
  - Dieta equilibrada.
  - R.D.A.
- Tabla de composición de alimentos.
  - Grupo 1: leche y derivados.
  - Grupo 2: carnes y huevos.
    - Grupo 2: pescados y mariscos.
  - Grupo 3: legumbres, tubérculos y frutos secos.
  - Grupo 4: verduras y hortalizas.
  - Grupo 5: frutas y derivados.
  - Grupo 6: cereales, azúcar y bebidas.
  - Grupo 7: grasas y varios.
- Dieta equilibrada.
  - Necesidades energéticas del hombre.
  - Dieta mediterránea como ejemplo de alimentación equilibrada.
    - Dieta mediterránea.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## **Tema II. Aspectos generales de la obesidad:**

- Definición de la obesidad.
- Métodos de diagnóstico.
- Clasificación de la obesidad.
- Etiología de la obesidad.
- Causas que con mayor frecuencia pueden desencadenar obesidad.
- Epidemiología de la obesidad en España y Europa.
- Fisiopatología de la obesidad.
- Historia natural de la obesidad: Infancia.
- El papel de la enfermería ante el sobrepeso y la obesidad.
- Enfermería y la obesidad infantil.
- Líneas de investigación futuras.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

## **Tema III. Manifestaciones clínicas de la obesidad:**

- Epidemiología.
- Alteraciones endocrinológicas.
- Alteraciones osteoarticulares (Artromiálgicas).
- Alteraciones digestivas.
- Gestación.
- Alteraciones circulatorias.
- Alteraciones en la calidad de vida.
- Resumen.
- Autoevaluación.



- Bibliografía.

#### **Tema IV. Tratamiento higiénico-dietético de la obesidad:**

- Objetivos del tratamiento.
- Modalidades o formas de tratamiento.
  - Tratamiento dietético.
  - Actividad física-ejercicio.
  - Modificación de hábitos y conducta.
  - Dietas erróneas.
  - Terapia cognitivo-conductual en la obesidad.
  - Desayunar bien reduce el riesgo de obesidad.
  - Consejos generales para bajar peso y consejos para una buena alimentación.
  - Dietas.
    - Dieta de 1.000 Kcalorías. Menú base.
    - Dieta de 1.200 Kcalorías. Menú por calorías.
    - Otras alternativas.
  - Hiperlipemias y colesterol elevado.
  - ¿Qué seguimiento hacer?
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema V. Tratamiento farmacológico y quirúrgico:**

- Farmacoterapia.
  - Fármacos anorexígenos.
  - Fármacos que inhiben la absorción de nutrientes.
  - Fibra dietética.
    - Propiedades de la fibra dietética y de sus componentes. Digestión de la fibra.
    - Fisiología y fuentes de fibra dietética.
    - Trastornos relacionados con el déficit de fibra.
    - Riesgos en la utilización de la fibra.
  - Fármacos que incrementan el consumo energético.
  - El cerebro controla la eliminación de grasas mediante la termogénesis.
- Cirugía de la obesidad.
  - Técnicas laparoscópicas y evaluación de resultados.
- Nuevas modalidades.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

#### **Tema VI. Prevención de la obesidad:**

- ¿Es posible prevenir la obesidad?
- Niveles de actuación en la prevención de la obesidad.
- Educación para la salud.
  - Puntos en los que se puede influir desde la EPS.
- Educación nutricional desde atención primaria.
- Resumen.

- Autoevaluación.
  - Bibliografía.
- 

## **Módulo V: 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.

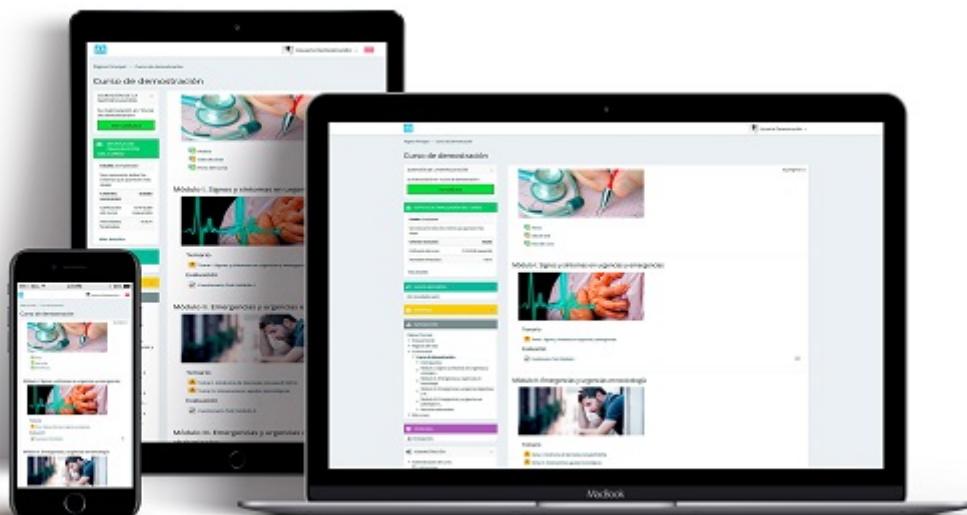
#### **Para no publicarlo:**

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**

