

Máster en nutrición clínica avanzada



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 10 meses.

El aumento de la tasa de obesidad en la población, ha aumentado considerablemente la demanda de profesionales formados para elaborar recomendaciones nutricionales. El porcentaje de adultos afectados por obesidad y sobrepeso alcanza el 53,7%. En niños desde 2 hasta 17 años el porcentaje llega al 28%. Cada día crece la preocupación por los malos hábitos alimentarios, y el Ministerio de Sanidad y la OMS están empezando a tomar medidas. Por tanto ha aumentado la demanda en expertos en nutrición y dietética y sus salidas laborales se han visto aumentadas.

Inscribirme



Certificación: Universidad Isabel I



Todos los alumnos que realicen un **máster, especialista, experto, certificado o diploma online** recibirán un certificado expedido por la **Universidad Isabel I**. El certificado es emitido únicamente por la universidad certificadora (**Universidad Isabel I**) de las actividades formativas (*Ley 44/2003 de Ordenación de las Profesiones Sanitarias. Art. 35.1. Consulte el baremo de su Comunidad Autónoma*).



Parte delantera del certificado



Parte trasera del certificado

Validez del certificado

Mediante el Sistema de Validación de Certificados, se podrá verificar la autenticidad del certificado correspondiente, emitido por la **Universidad Isabel I** mediante el código QR que encontrará en la parte inferior de su diploma, donde podrá leerlo mediante un dispositivo móvil, utilizando una herramienta de lectura de código QR como: ICONIT-Lector de Código entre otras, donde automáticamente los redirecciona a la URL donde deberá introducir el Documento identificativo que aparece justamente en la parte delantera del diploma, se mostrarán los datos de validez del diploma (Nombre completo, DNI, nombre de la formación, créditos y horas).

¿A quién va dirigido?

- Titulados superiores o alumnos de último curso preferentemente en el área de ciencias de la salud: Nutrición Humana y dietética, Farmacéuticos, Médicos, Enfermeros, Licenciados en Educación Física y en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, Fisioterapeutas, Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Biólogos, etc.
- Otros profesionales vinculados con el entorno sanitario interesados en adquirir una especialización en nutrición y dietética.

Objetivos

Generales

- Exponer los elementos básicos que deben fijar los criterios de intervención terapéutica y los objetivos a alcanzar, así como las diferentes estrategias terapéuticas y preventivas de las patologías más prevalentes de nuestra sociedad.
- Integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- Comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que las sustentan– a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- Aplicar las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Específicos

- 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.
- 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.
- Formar profesionales 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.
- Promover una formación para desarrollar aptitudes críticas en la aplicación del Método científico.
- Perfeccionar los conocimientos del alumno 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.

Inscribirme



Salidas profesionales

El alumnado de este **Máster en nutrición clínica avanzada** se especializará en áreas avanzadas de las Ciencias de la Nutrición, que le dotarán de herramientas eficaces para realizar su actividad profesional desde nuevas aproximaciones o dedicarse a la investigación científica:

- Investigación científica (ciencias básicas y ciencias aplicadas).
- Departamentos de I+D+I (públicos y privados).

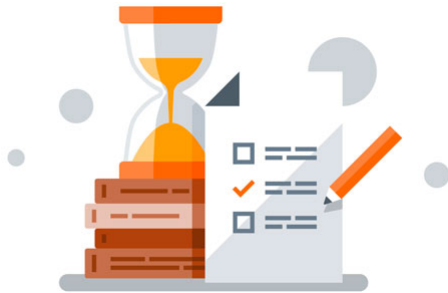
- Actividad profesional en el ámbito sanitario (servicios sanitarios públicos y privados, hospitales, atención primaria, atención geriátrica, etc.).
- Actividad profesional en el ámbito industrial (empresas alimentarias, biotecnológicas, farmacéuticas, etc.).
- Servicios de asesoramiento científico en Ciencias de la Nutrición.
- Consultorías técnicas.
- Empresas Spin-Off científico-tecnológicas.

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



El alumno debe finalizar cada módulo que hacen un total de **330 test + 40 supuestos prácticos** y hacerlo con aprovechamiento de, al menos, un 60% tanto de los test y 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 máster 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: Actualización en dietética y dietoterapia

Tema I. La energía:

- Introducción.
- ¿Cómo podemos medirla?
- Necesidades energéticas.
- Otras fórmulas para valorar las necesidades basales (TMB).
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Los nutrientes:

- Introducción.
- Macronutrientes.
- Micronutrientes.
- 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.
- ¿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.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Planificación de una dieta diaria equilibrada:

- Introducción.
- La despensa ideal para menús saludables.
- Resumen.
- Autoevaluación.

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

- Introducción.
- ¿Qué come la gente fuera de 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.
- 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.
- Las ayudas ergogénicas en el deporte y doping.
- Planificación de un programa nutricional para deportistas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

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

- Alimentación durante la gestación.
- Alimentación de la madre lactante.
- Alimentación del lactante y en la primera.
- Alimentación de los escolares y de los adolescentes.
- Alimentación de las personas de edad avanzada.
- Alimentación y menopausia.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XI. Enfermedades transmitidas por los alimentos:

- Introducción.
- Contaminación de los alimentos.
- 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.
- ¿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?
- Dietas poco recomendables.
- Tratamiento quirúrgico y farmacológico para la obesidad.
- El uso de complementos dietéticos para la pérdida de peso.
- Resumen.
- Autoevaluación.

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

- Introducción.
- Anorexia nerviosa.
- 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.
- 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.
- Intolerancia a la lactosa.
- Alergias alimentarias.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXV. Trastornos digestivos:

- Introducción.
- Úlceras.
- Gastritis.
- Reflujo gastroesofágico (RGE).
- Hernia de hiato.
- Estreñimiento.
- Diarrea.
- Síndrome 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.
- 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.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
-

Módulo II: Actualización en dieta hospitalaria

Tema I. Dieta en el hospital:

- Introducción.
- Alimentación básica adaptada (ABA).
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Nutrición artificial:

- Introducción.
- Nutrición enteral.
- Nutrición parenteral.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Dieta para la malnutrición:

- Introducción.
- Dieta para la desnutrición.
- Dieta para la hipernutrición. Dieta con restricción calórica o hipocalórica.
- Tratamiento dietético-nutricional en el síndrome metabólico.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Dieta con restricción glucídica:

- Introducción.

- Dieta en la diabetes.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Dieta con modificación de lípidos:

- Introducción.
- Dieta hipolipídica para las enfermedades cardiovasculares: dislipemias.
- Dieta de protección biliar.
- Dieta de protección pancreática.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Dieta con modificación proteica:

- Introducción.
- Dieta hipoproteica de protección hepática.
- Dieta en las enfermedades renales.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Dieta con modificación de sodio:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Dieta con modificación de fibra dietética:

- Introducción.
- Dieta sin residuos.
- Dieta astringente.
- Dieta laxante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. Otras dietas terapéuticas:

- Dieta en la úlcera gástrica y duodenal.
- Dieta en la gastritis.
- Dieta en el reflujo gastroesofágico.
- Dieta en la hernia de hiato.
- Dieta en la enfermedad inflamatoria intestinal.
- Dieta en las intolerancias alimentarias.
- Dieta en el paciente ostomizado.
- Dieta en las litiasis renales, urolitiasis o nefrolitiasis.
- Dieta en las enfermedades neurológicas.
- La dieta en el enfermo de VIH.
- La dieta del enfermo con cáncer.
- Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria (TCA).
- Dieta en situaciones especiales.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema X. Dietas de exploración:

- Dietas de exploración.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XI. Valoración del estado nutricional de los pacientes hospitalizados:

- Valoración del estado nutricional de los pacientes hospitalizados.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XII. Interacción de los alimentos con los fármacos:

- Interacción de los alimentos con los fármacos.
- Otra interacción de los alimentos con los fármacos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XIII. Higiene alimentaria en la cocina del centro hospitalario:

- Introducción.
- Contaminación cruzada.
- Fuentes de contaminación que afectan a los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XIV. ¿De qué están compuestos los alimentos? Necesidades de nutrientes en las diferentes edades y etapas fisiológicas:

- Introducción.
- Nutrientes plásticos o de construcción. Proteínas.
- Nutrientes energéticos.
- Nutrientes reguladores.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XV. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes:

- Introducción.
- Etapas de la digestión.
- Metabolismo de los diferentes nutrientes.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XVI. Necesidades de energía para personas sanas y enfermas:

- Introducción.
- Medición de la energía.
- Necesidades energéticas.
- Fórmula para valorar las necesidades basales (TMB) propuesta por la FAO/OMS (1986).
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XVII. Los alimentos y sus propiedades. Consejos para una alimentación saludable:

- Los alimentos y sus propiedades. Consejos para una alimentación saludable.
- Raciones de alimentos recomendadas en edad infantil.
- Ejemplo de repartición de raciones de alimentos durante el día.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Anexos:

- Anexo I. Tablas de composición nutricional de los diferentes grupos de alimentos:
 - Anexo II. Técnicas culinarias:
 - Anexo III. Especies, vinagres y aceites vegetales más utilizados en la cocina:
 - Anexo IV. Recetas saludables.
-

Módulo III: Actualización en 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.
- Vía de acceso venoso.
- 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).
- 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 IV: Actualización en la 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.
- 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.
- 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.

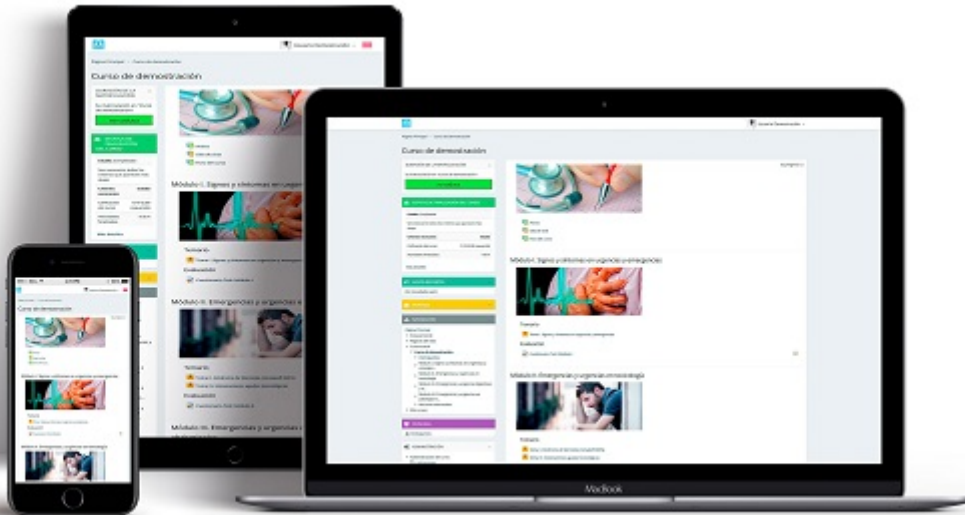
Para no publicarlo:

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) 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

