

Información sobre el programa formativo

- ✓ **Horas de formación:** 1500
- ✓ **Créditos ECTS:** 60
- ✓ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 8 meses para realizar el máster y un máximo de 12 meses.

Actualmente la nutrición ocupa un espacio de relevancia creciente en nuestra sociedad tema que ha trascendido desde el conocimiento científico hasta la población en general. Conocer el valor nutritivo de los alimentos para un desarrollo físico e intelectual hasta reconocer necesidades alimenticias del ser humano durante las diferentes etapas de la vida se vuelve un tema de aprendizaje diario, siendo idóneo el conocimiento adecuado del tema para aplicarlo en el día a día.

Para gozar de *buena salud* es necesario seguir una alimentación balanceada rica en proteínas y vitaminas, que vaya acorde al estilo de vida de cada persona, quien más que el nutricionista para ayudar en esta tarea, puesto que conoce el valor nutricional de cada alimento y la relación entre la ingesta de algunos con ciertas enfermedades.

El campo de acción del *nutricionista* se ha ampliado en los últimos años, las instituciones de salud están mostrando una mayor preocupación por contar con profesionales en este campo, ya que son conscientes que un buen estado de salud va acompañado de una buena alimentación. Es previsible que se incremente la demanda de estos profesionales a medida que estos estudios, relativamente recientes, se consoliden como una oferta estable en el ámbito de las ciencias de la salud.

Inscribirme



Certificación: Universidad Europea Miguel de Cervantes



Los alumnos que realicen un **Máster, Experto Universitario o Curso universitario de especialización online Título Propio de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC)** recibirán, una vez finalizado, un diploma expedido en créditos y horas. Este documento es únicamente emitido por la universidad certificadora de las actividades formativas, es decir, por la UEMC y no tendría ningún coste adicional. 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 diploma de un máster o experto



Parte trasera del diploma de un máster o experto

¿A quién va dirigido?

Este programa formativo online / a distancia está dirigido a todo aquel personal:

- Graduados en ciencia y tecnología de los alimentos.
- Graduados en nutrición humana y dietética.
- Graduados en biología sanitaria.
- Graduados en biomedicina.
- Graduados en farmacia.
- Graduados en psicología.
- Graduados en genética.
- Graduados en bioinformática.
- Graduados en biología humana.

- Graduados en enfermería.
- Graduados en medicina.
- Graduados en fisioterapia.
- Graduados en ciencias de la actividad física y el deporte.
- Graduados en biomedicina básica y experimental.
- Graduados en ciencias biomédicas.
- Graduados en logopedia.
- Graduados en odontología.

- Graduados en óptica y optometría.
- Graduados en óptica, optometría y audiología.
- Graduados en podología.
- Graduados en terapia ocupacional.
- Graduados en veterinaria.
- Graduados en ciencia y salud animal.
- Graduados en ciencia y producción animal.
- Personal sanitario no universitario.

Objetivos

Generales

- Formar profesionales en nutrición capaces de generar conocimientos y desarrollar metodologías alternativas para prevenir y solucionar problemas relacionados con la alimentación y nutrición del individuo.
- Ser capaz de aplicar las medidas de prevención prioritariamente secundarias para modificar positivamente la historia natural de los procesos de salud-enfermedad en un ámbito clínico con una actitud humanista, crítica y transformadora de su realidad, hacia el bienestar de las personas.
- Conseguir una actualización eficaz de los conocimientos en nutrición, para poder realizar una atención de calidad, basada en la última evidencia científica que garantice la seguridad del paciente.
- Actualizar los conocimientos nutricionistas en las nuevas tendencias en nutrición humana tanto en la salud como en situaciones patológicas a través de la nutrición basada en la evidencia.
- Promover estrategias de trabajo basadas en el conocimiento práctico de las nuevas corrientes en nutrición y su aplicación a las patologías tanto del niño como del adulto, donde esta juega un papel primordial en la terapéutica de las mismas.
- Adaptar dietas, previamente definidas, a las necesidades y las preferencias de la persona o colectivo, a partir de los datos objetivos y subjetivos que sugieren la necesidad de adaptación.

- Relacionar diferentes situaciones fisiopatológicas con las implicaciones dietéticas que comporta.

Específicos

- Relacionar los diferentes nutrientes y componentes de los alimentos con la función que se desarrolla en el organismo, la aportación diaria necesaria, los alimentos donde se encuentran y las recomendaciones dietéticas de su consumo.
- Identificar la composición y las características de los alimentos, a partir de tablas de referencia.
- Dar a conocer las sustancias bioactivas con función antioxidante y los alimentos aliados más destacables que pueden contribuir a combatir contra la acción de los radicales libres y el envejecimiento.
- Tomar conciencia de la importancia de la selección nutricional realizada que contribuya a reducir, en la medida de lo posible, el proceso de envejecimiento.
- Identificar el tipo y la proporción de glúcidos, lípidos y proteínas de los alimentos, sus propiedades nutritivas y la aportación vitamínica y mineral que proporcionan, a partir de tablas de composición de alimentos y otros valores de referencia. Calcular el consumo energético y la ingesta calórica de referencia de una persona, teniendo en cuenta sus características fisiológicas, personales y antropométricas, a partir de fórmulas establecidas.
- Caracterizar dietas tipo adaptadas a diferentes procesos fisiopatológicos, teniendo en cuenta las características del proceso, los requerimientos nutricionales y las características psicológicas predominantes del colectivo afectado.
- Seleccionar los alimentos de dietas adaptadas a patologías específicas según su composición, función y origen, el tipo de nutrientes que aportan, las necesidades nutricionales o restrictivas de la dieta prescrita, las características socioculturales y económicas de la persona y el carácter estacional de los alimentos.

Inscribirme



Salidas profesionales

Ámbito clínico y atención primaria:

- Dietista clínico.
- Unidades de hospitalización y consultas externas.
- Unidades de dietética y nutrición clínica.
- Dietista en atención primaria:
 - Consulta dietética.
 - Colaboración en el soporte nutricional domiciliario en aquellas funciones que le son propias.
 - Proponer, diseñar, planificar y/o realizar programas de educación alimentaria y nutricional.

Ámbito comunitario o de la salud pública:

- Desarrollo y participación en estudios de intervención y del estado nutricional en todas sus fases.
- Comunicación y educación sanitaria en alimentación y nutrición.
- Elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.
- Intervenciones en programas de nutrición comunitaria.

Ámbito de la restauración colectiva.

Ámbito de la industria.

Ámbito docente:

- Formación reglada en instituciones públicas y privadas.

- Formación continua: seminarios, cursos y talleres.
- Colaboración con organismos e instituciones públicas y privadas, ofertando e impartiendo cursos y actividades de formación de interés general para la población, de formación de formadores y de manipuladores de alimentos.

Ámbito de la investigación y en la innovación:

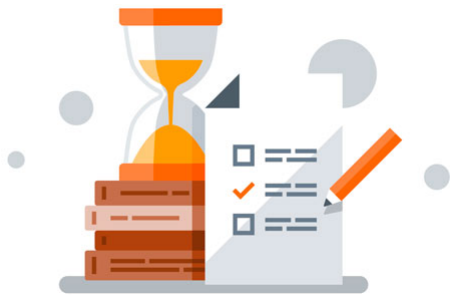
- En clínicas y hospitales, universidades y centros de investigación, industria alimentaria y farmacéutica, salud pública y nutrición comunitaria, actividad física y deporte, sociedad, cultura y antropología, gestión y marketing, restauración, hostelería y turismo.

Requisitos para la inscripción

En caso de tener más solicitudes que plazas, tendrán prioridad aquellos profesionales que tengan experiencia en el sector específico del máster y por orden de inscripción.

- Solicitud de matrícula.
- Fotocopia del Título universitario o acreditar experiencia profesional.
- DNI, TIE o Pasaporte en vigor.

Evaluación



La evaluación consta de **471 preguntas** (A/B/C) y **24 supuestos prácticos**. El alumno debe finalizar cada módulo y hacerlo con aprovechamiento de al menos un 50% tanto de los test como de los casos clínicos planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma 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.

Contenidos

Módulo I: Avances en 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. Dietoterapia:

- Introducción.
- Sobrepeso y obesidad.
 - 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.
- Trastornos de la conducta alimentaria (TCA).
 - 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.
- Diabetes.
 - 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.
- Hipertensión arterial.
 - Efecto de la alimentación sobre los valores de la tensión arterial.
 - Efecto del ejercicio físico sobre los valores de la tensión arterial.
 - Tratamiento farmacológico.
- Hipersolesterolemia.
 - ¿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?
- Hipertrigliceridemia.
 - ¿Qué son los triglicéridos?
- Intolerancias y alergias alimentarias.
 - Intolerancias alimentarias.
 - Enfermedad celíaca.
 - Más sobre las enfermedades celíacas.
 - Intolerancia a la lactosa.
 - Alergias alimentarias.
- Trastornos digestivos.
 - 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.
- Pancreopatías.
 - Recomendaciones especiales para los pacientes con pancreatitis crónica y diabetes.
- Hepatopatías.
 - Hepatitis.
 - Cirrosis.
- Enfermedades renales.
 - 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.
- Litiasis de las vías urinarias.
 - Tratamiento dietético en la litiasis oxálica.
 - Tratamiento dietético de la litiasis úrica.
- Dietas hospitalarias.
 - Dieta absoluta y líquida.
 - Dieta semilíquida.
 - Dieta blanda.
 - Alimentación básica adaptada.
 - Dieta de fácil digestión y dieta basal.
- Nutrición artificial.
 - 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.
- Dietas de exploración.
- Dietas en cirugía.
 - 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.
- Recomendaciones nutricionales para el paciente oncológico.
 - 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.
- Recomendaciones nutricionales para el enfermo de VIH.
 - ¿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.
-

Módulo II: Avances en 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.

Módulo III: Avances en nutrición antienvjecimiento y regenerativa

Tema I. Envejecimiento:

- Introducción.
- Factores que intervienen en el proceso de envejecimiento.
- Teorías del envejecimiento.
- Cambios fisiológicos asociados con el envejecimiento.
- Esperanza de vida.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Oxidación celular:

- Oxidación celular.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Fitoquímicos:

- Introducción.
- Terpenos.

- Fenoles.
- Fitoesteroles.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Fibra dietética:

- Introducción.
- Propiedades de la fibra.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Nutrientes antioxidantes:

- Ácidos grasos esenciales.
- Vitaminas.
 - Vitamina C o ácido ascórbico.
 - Vitamina E o tocoferol.
 - Vitamina A o retinol.
- Minerales.
 - Cinc.
 - Cobre.
 - Manganeseo.
 - Selenio.
- Aminoácidos.
 - Glutación.
 - Triptófano.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Alimentos antiedad:

- Frutas.
 - Aguacate (*Persea americana*).
 - Kiwi (*Actinidia chinensis*, *Actinidia deliciosa*).
 - Piña (*Ananas comosus*).
 - Limón (*Citrus limon*).
 - Mandarina (*Citrus reticulata*, *Citrus deliciosa*, *Citrus unshiu*, *Citrus nobilis*).
 - Cereza (*Prunus avium*).
 - Ciruela (*Prunus domestica*).
 - Frambuesa.
 - Fresa (*Fragaria vesca*).
 - Uva (*Vitis vinifera*).
- Frutos secos y semillas.
 - Frutos secos.
 - Almendra (*Prunus dulcis*, *Amygdalus dulcis*, *Amygdalus communis*).
 - Avellana (*Corylus avellana*).
 - Nuez (*Juglans regia*).
 - Nuez de anacardo (*Anacardium occidentale*).
 - Piñón (*Pinus pinea*).

- Pistacho (*Pistacia vera*).
- Semillas.
 - Pipas de calabaza (*Cucurbita pep*).
 - Pipas de girasol (*Helianthus annus*).
 - Semillas de sésamo.
- Verduras y hortalizas.
 - Coliflor (*Brassica oleracea* var. *botrytis*).
 - Col de Bruselas (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*).
 - Brócoli (*Brassica oleracea* var. *cymosa*).
 - Tomate (*Lycopersicon esculentum*).
 - Apio (*Apium graveolens*).
 - Rábano (*Raphanus sativus*).
 - Nabo (*Brassica rapa* var. *rapífera*).
 - Berro (*Nasturtium officinale*).
 - Zanahoria (*Daucus carota* subsp. *Sativa*).
 - Cebolla (*Allium cepa*).
- Legumbres.
 - Soja (*Glycine max*).
 - Fríjoles (*Phaseolus vulgaris*).
 - Lentejas (*Lens culinaris*, *Lens esculenta*).
 - Garbanzos (*Cicer arietinum*).
- Cereales integrales.
- Aceite de oliva.
- Alcohol.
- Alimentos funcionales.
- Otros alimentos antioxidantes.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Trabajo fin de máster: Trabajo fin de máster

El alumno debe realizar un trabajo fin de máster para finalizar su formación y cumplir unos requisitos mínimos de calidad y de actualidad bibliográfica.

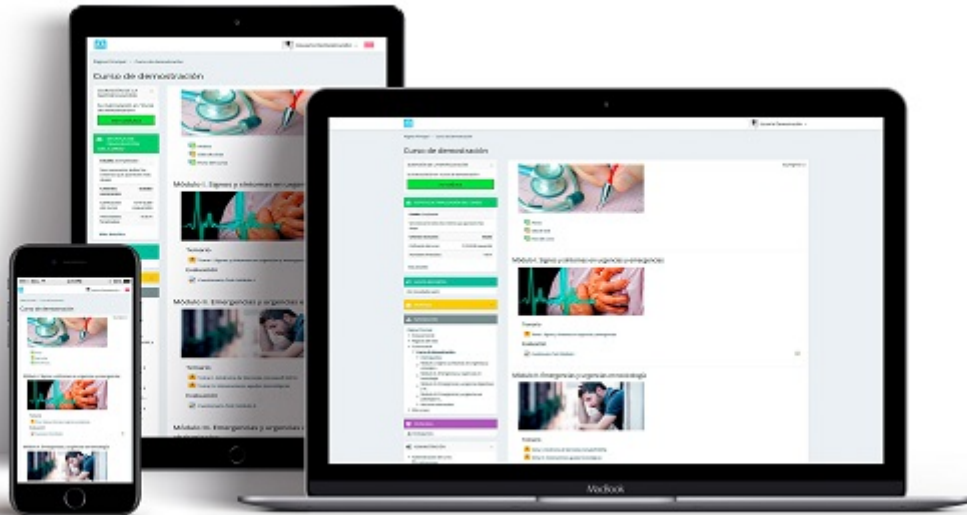
Para no publicarlo:

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

