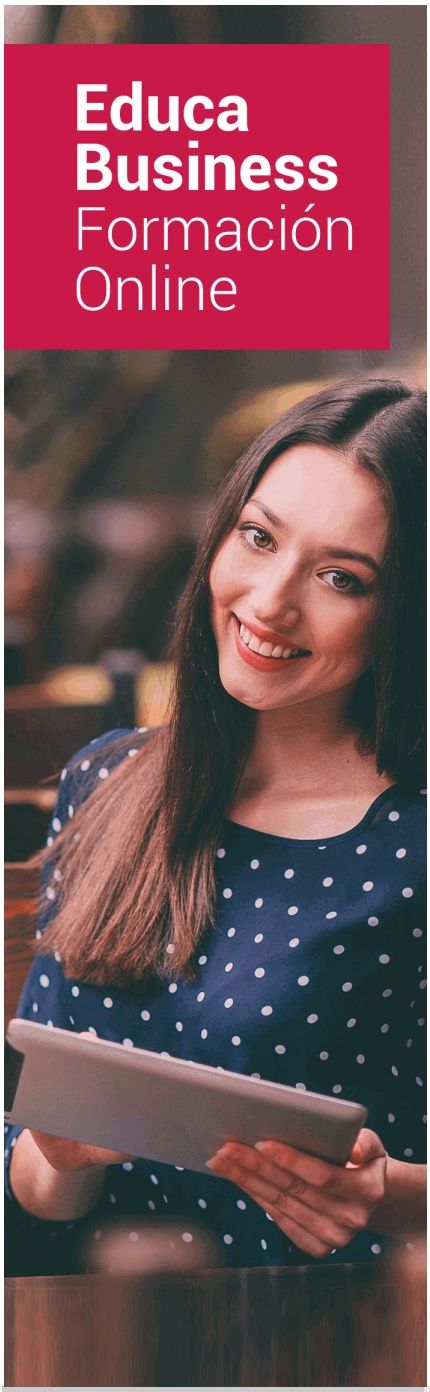
Master En Nutrición + Master En Nutrición Deportiva



SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con **el Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación** (AENOR) de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, l**os cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones**, dentro de la Administración Pública.Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Master En Nutrición + Master En Nutrición Deportiva

DURACIÓN:
2.100 horas

MODALIDAD:
Online

PRECIO:
1.795 €
Incluye materiales didácticos, titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:
Educa Business School

Titulación

Doble Titulación:
- Titulación de Master en Nutrición con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional
- Titulación de Master en Nutrición Deportiva con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX

Con una calificación de NOTABLE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

Descripción

Este Master en Nutrición le ofrece una formación especializada en al materia. Si tiene interés en el sector de la dietética y nutrición y desea adquirir conocimientos específicos sobre la biotecnología de los alimentos o los trastornos de conducta alimentaria este es su momento, con el master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta labor de la mejor manera posible.
Este Master en Nutrición Deportiva le ofrece una formación especializada en al materia. Este Master en Nutrición Deportiva le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que hoy en día, la inquietud por todo lo que hace referencia a la dietética y la nutrición humana es ya muy elevada y viene justificada por una serie de factores, entre los cuales destacamos una mayor exigencia de calidad de vida en la sociedad occidental contemporánea que se traduce en la búsqueda de una mejor alimentación, más sana y equilibrada. La dieta adecuada para gozar de buena salud, es fruto de la aplicación de conocimientos básicos que demuestran los vínculos existentes entre la ingesta de ciertos alimentos con algunas patologías, como enfermedades cardiovasculares, arterioesclerosis, obesidad, diabetes, etc. A través de Este Master en Nutrición Deportiva se pretende ofrecer un acercamiento a la dietética y nutrición en el ámbito deportivo para conocer las necesidades nutricionales de las/los deportistas para elaborar dietas equilibradas y acordes a su gasto energético.

Objetivos

- Conocer la diferencia entre los conceptos de nutrición y dietética, y repasar términos importantes de esta temática. - Revisar la anatomía del aparato digestivo, sus funciones y la importancia de los nutrientes. - Saber qué es una evaluación nutricional, cuando se realiza y qué instrumentos se utilizan. - Conocer qué es una encuesta alimenticia y cuál es su finalidad. - Analizar la biotecnología desde sus diferentes campos de aplicación, centrándonos en mayor medida en lo que respecta a la biotecnología de los alimentos. - Conocer las distintas técnicas de biotecnología alimentaria y los principales tipos de alimentos. - Definir la obesidad y el sobrepeso, así como las consecuencias y riesgos que tiene esta enfermedad. - Identificar los principales riesgos y problemas asociados a la obesidad infantil. - Conocer la alimentación en las personas mayores. - Completar adecuadamente la valoración del estado nutricional. - Ofrecer los elementos necesarios para realizar la valoración del estado nutricional de una persona. - Presentar modelos de dietas para los distintos estados fisiológicos y patológicos de la persona.
- Concienciar sobre el carácter preventivo que una nutrición optima tiene sobre la salud. - Poseer un conocimiento razonado de las necesidades energéticas y nutritivas del organismo. - Ofrecer un acercamiento a los conceptos principales de la dietética y la nutrición, aplicados a la alimentación de las personas que realizan algún tipo de actividad deportiva a mayor o menor nivel. - Presentar los aspectos nutricionales de las proteínas, lípidos, hidratos de carbono, minerales y vitaminas. - Conocer las necesidades nutricionales específicas de las personas que practican algún deporte. - Proporcionar los conocimientos necesarios para elaborar un plan alimentario adecuado para las personas que realizan alguna actividad deportiva, ya sea a nivel profesional o simplemente o como medida para mantenerse en forma.

A quién va dirigido

Este Master en Nutrición Deportiva está dirigido a todos aquellos profesionales de esta rama profesional. Además el máster en Nutrición Deportiva está dirigido a estudiantes, deportistas amateur o profesionales y Monitores de gimnasia de mantenimiento, artes marciales, aeróbic, fitness o spinning, profesores de Educación Física en Centros Educativos. Técnicos de nutrición en gimnasios.

Para qué te prepara

Este Master en Nutrición le prepara para conseguir una titulación profesional. el master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia le prepara para tener una visión amplia y precisa del entorno de la nutrición y dietética, llegando a especializarse en la biotecnología de alimentos, así como en las técnicas de elaboración de dietas.
Este Master en Nutrición Deportiva le prepara para conseguir una titulación profesional. el master en Nutrición Deportiva ofrece al alumno, desde una visión de los conceptos fundamentales de la dietética y nutrición, la posibilidad de disponer de las competencias necesarias para elaborar y/o supervisar la alimentación que reciben las personas que realizan algún deporte, siendo conscientes de que necesitan un asesoramiento o incluso una vigilancia por parte de un profesional a la hora de iniciarse en la práctica de dicha actividad o para mejorar en ella; así como tener los conocimientos necesarios para aquellas personas que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición aplicada a este campo con el fin de perfeccionar su dedicación profesional.

Salidas Laborales

Sanidad / Nutrición / Dietoterapia / Trastornos alimentarios.
Centros Especializados de Dietética y Nutrición. Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Centros de Estética, Gimnasios, Clubes deportivos.

-

Formas de Pago

- Tarjeta

- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay
Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses
+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono (+34) 958 050 217 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.
En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.
10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.
El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.
Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.
Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.
Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado.**

Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa,** donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.

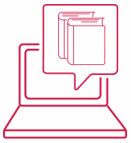
Reinventamos la Formación Online

Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.

Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.

Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.

Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.

Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.

Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.

Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.

Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos

Temario

1.CURSO 1: MASTER EN NUTRICIÓN

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1.Concepto de bromatología
2.Concepto de alimentación
3.Concepto de nutrición
4.Concepto de alimento
5.Concepto de nutriente
6.Concepto de dietética
7.Concepto de dieta
8.Concepto de ración
9.Concepto de dietista-nutricionista
10.Concepto de salud
11.Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1.Clasificación de los alimentos
2.Clasificación de nutrientes
3.Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1.Conceptos básicos
2.Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3.Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1.Transformaciones energéticas celulares
2.Unidades de medida de la energía
3.Necesidades energéticas del adulto sano
4.Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1.Definición y generalidades
2.Clasificación
3.Funciones
4.Metabolismo de los hidratos de carbono
5.La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1.Definición y generalidades
2.Funciones
3.Distribución
4.Clasificación
5.Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1.Definición y generalidades
2.Aminoácidos
3.Proteínas
4.Metabolismo de las proteínas
5.Necesidades de proteínas
6.Valor proteico de los alimentos
7.Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

1.Introducción
2.Funciones
3.Clasificación
4.Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

1.Introducción
2.Clasificación
3.Características generales de los minerales
4.Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1.Introducción y características del agua
2.El agua en el cuerpo humano
3.Recomendaciones sobre el consumo de agua

4.Trastornos relacionados con el consumo de agua
5.Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1.Valor nutritivo de los alimentos
2.Clasificación de los alimentos
3.Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1.Alimentos de origen vegetal
2.Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1.Introducción
2.Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1.Operaciones a temperatura ambiente
2.Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1.Conservación de los alimentos
2.Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3.Métodos físicos
4.Métodos químicos
5.Tecnologías emergentes
6.Consejos en la adquisición de alimentos
7.Consumo responsable
8.Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1.Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
2.Ingestas recomendadas
3.Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1.Definición y generalidades
2.Dieta equilibrada
3.Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
4.Elaboración de una dieta
5.Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1.Definición y generalidades
2.Entrevista con el paciente
3.Evaluación dietética
4.Evaluación clínica
5.Evaluación antropométrica
6.Evaluación bioquímica
7.Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

1.Introducción
2.Cambios fisiológicos durante el embarazo
3.Necesidades nutricionales en el embarazo
4.Recomendaciones dietéticas en el embarazo
5.Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

1.Cambios fisiológicos durante la lactancia
2.Necesidades nutricionales en la lactancia
3.Recomendaciones dietéticas en la lactancia
4.Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
5.Tipos de lactancia
6.Posición para la lactancia
7.Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

1.Cambios fisiológicos
2.Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
3.Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
4.Alimentación complementaria o Beikost
5.Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

1.Cambios fisiológicos
2.Hitos del desarrollo del niño
3.Factores que influyen en la ingestión de alimentos
4.Pirámide nutricional en el niño
5.Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
6.Ritmos alimentarios durante el día.
7.Aprender a comer
8.Plan semanal de comidas
9.Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
10.Obesidad: estrategia NAOS

11.Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
12.Comedores escolares
13.Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

1.Introducción
2.Cambios fisiológicos
3.Necesidades y recomendaciones nutricionales
4.Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

1.Introducción
2.Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
3.Necesidades nutricionales en el envejecimiento
4.Aspectos culinarios en la dieta del anciano
5.Consejos para la planificación de los menús en ancianos
6.Alimentación básica adaptada
7.Menopausia

MÓDULO 4. DIETOTERAPIA: PRNCIPALES ENFERMEDADES Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

1.Introducción a la dietoterapia
2.Intervención dietética en casos patológicos
3.A modo de resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBESIDAD

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES MELLITUS

1.Concepto de diabetes
2.Metabolismo de los hidratos de carbono
3.Fisiopatología de la diabetes
4.Clasificación de la diabetes
5.Manifestaciones de la diabetes
6.Criterios de diagnóstico
7.Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
8.Tratamiento dietético
9.Complicaciones de la diabetes

10.Educación para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS

1.Concepto de osteoporosis
2.Fisiología del hueso
3.Diagnóstico
4.Etiología
5.Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANOREXIA NERVIOSA

1.Concepto de anorexia nerviosa
2.Historia
3.Epidemiología
4.Etiología
5.Clínica de la anorexia nerviosa
6.Diagnóstico
7.Evolución y prevención
8.Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BULIMIA NERVIOSA

1.Concepto de bulimia nerviosa
2.Evolución histórica
3.Epidemiología
4.Diagnóstico
5.Manifestaciones clínicas
6.Tratamiento
7.Diferencias entre anorexia y bulimia

MÓDULO 5. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1.Concepto de biotecnología
2.Historia de la biotecnología
3.Biotecnología: campos de aplicación
  1.- Industria farmacéutica
  2.- Industria alimentaria
  3.- Industria medioambiental

4.- Industria agropecuaria
5.- Herramientas de diagnóstico
4.Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

1.Microorganismos y producción de alimentos
1.- Microbios como alimento
2.- Biomoléculas
3.- Edulcorantes
4.- ¿Es malo comer microorganismos?
2.Alimentos fermentados
3.Las fermentaciones de carácter alcohólico

1.- Arroz
2.- Vino
3.- Cerveza
4.- Cava

4.Las fermentaciones de carácter no alcohólico
1.- Pan
2.- Encurtidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

1.Fermentación cárnica
2.La fermentación de los productos lácteos
1.- Quesos
2.- Yogur
3.- Kéfir

3.La fermentación de otros productos
1.- Salsa de soja
2.- Queso de tofu
3.- Miso

4.Tecnología enzimática y biocatálisis

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

1.Definición de OMG
2.OMG y su relación con los alimentos transgénicos
3.¿Cómo se sabe si un alimento es transgénico?
1.- ¿Comemos genes y proteínas transgénicas cuando ingerimos los alimentos transgénicos?
2.- Olor y sabor de los alimentos transgénicos

4.Repercusiones en la salud por el consumo de alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOLOGÍA DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

1.Tipología de los alimentos transgénicos
2.Alimentos de origen vegetal
1.- Caracteres buscados en la transgénesis de las plantas
2.- Análisis de una planta transgénica utilizada como alimento en la Unión Europea

3.Alimentos de origen animal
4.Microorganismos transgénicos
5.Legislación en torno a los alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

1.Definición de alimentos funcionales
1.- ¿Con qué ingredientes cuenta?
2.- ¿Cuáles son sus utilidades?

2.Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales

1.- Alimentos funcionales en la primera infancia
2.- Alimentos funcionales reguladores del metabolismo
3.- Alimentos funcionales aplicados al estrés oxidativo
4.- Alimentos funcionales cardiovasculares
5.- Alimentos funcionales digestivos
6.- Alimentos funcionales para el rendimiento cognitivo y mental
7.- Alimentos funcionales para el rendimiento y mejora del estado físico

3.Tipología de alimentos funcionales
1.- Alimentos funcionales naturales
2.- Alimentos funcionales modificados

4.Normativa relacionada con los alimentos funcionales

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 12. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1.Definiciones de interés

2.Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3.Prácticas incorrectas
4.Buenas prácticas ambientales
5.Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6.Símbolos de reciclado
7.CURSO 2: MASTER EN NUTRICIÓN DEPORTIVA

MÓDULO 1. NUTRICIÓN DEPORTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MIOLOGÍA APLICADA

1.Introducción a la Miología
2.Tipos de Tejido Muscular
3.Características del tejido muscular
4.El Músculo Esquelético
5.Uniones musculares
6.Tono y fuerza muscular
7.La contracción muscular

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE NUTRIENTES EN EL EJERCICIO

1.Utilización de energía por el músculo
2.Utilización de los hidratos de carbono en el ejercicio
3.Utilización de la grasa en el ejercicio
4.Utilización de las proteínas en el ejercicio
5.Vitaminas y ejercicio
6.Minerales y ejercicio
7.Agua y ejercicio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLOGÍA DEL EJERCICIO FÍSICO

1.Introducción a la fisiología del ejercicio
2.Ejercicio físico
3.Adaptaciones orgánicas en el ejercicio
4.La fatiga

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HIDRATACIÓN Y DEPORTE

1.Introducción
2.Formas de ingresar y eliminar agua del organismo
3.Funciones del agua en el organismo relacionadas con la actividad física
4.Reposición de líquidos y electrolitos
5.Reposición de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos
6.Bebidas para deportistas
7.Efectos de la hipertermia y la deshidratación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE

1.Concepto

2.Ayudas ergogénicas de tipo lipídico y sustancias relacionadas
3.Ayudas ergogénicas de tipo proteico, aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas
4.Vitaminas y minerales
5.Bicarbonato y otros tampones
6.Otras ayudas ergogénicas
7.Dopaje

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PAUTAS NUTRICIONALES EN EL DEPORTE

1.Introducción
2.Gasto calórico
3.Hidratos de carbono
4.Grasas
5.Proteínas
6.Pautas nutricionales para el entrenamiento de hipertrofia:

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ACTIVIDAD FÍSICA EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

1.Actividad física en la niñez
2.Actividad física en la adolescencia
3.Actividad física en la edad adulta
4.Actividad física en la tercera edad

MÓDULO 2. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1.Concepto de bromatología
2.Concepto de alimentación
3.Concepto de nutrición
4.Concepto de alimento
5.Concepto de nutriente
6.Concepto de dietética
7.Concepto de dieta
8.Concepto de ración
9.Concepto de dietista-nutricionista
10.Concepto de salud
11.Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1.Clasificación de los alimentos
2.Clasificación de nutrientes
3.Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1.Conceptos básicos

2.Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3.Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1.Transformaciones energéticas celulares
2.Unidades de medida de la energía
3.Necesidades energéticas del adulto sano
4.Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1.Definición y generalidades
2.Clasificación
3.Funciones
4.Metabolismo de los hidratos de carbono
5.La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1.Definición y generalidades
2.Funciones
3.Distribución
4.Clasificación
5.Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1.Definición y generalidades
2.Aminoácidos
3.Proteínas
4.Metabolismo de las proteínas
5.Necesidades de proteínas
6.Valor proteico de los alimentos
7.Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

1.Introducción
2.Funciones
3.Clasificación
4.Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

1.Introducción
2.Clasificación
3.Características generales de los minerales
4.Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1.Introducción y características del agua

2.El agua en el cuerpo humano
3.Recomendaciones sobre el consumo de agua
4.Trastornos relacionados con el consumo de agua
5.Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 3. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1.Valor nutritivo de los alimentos
2.Clasificación de los alimentos
3.Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1.Alimentos de origen vegetal
2.Cereales y derivados
3.Verduras y Hortalizas
4.Setas y algas
5.Legumbres
6.Frutas y frutos secos
7.Grasas vegetales
8.Otros alimentos
9.Alimentos estimulantes
10.Condimentos y especias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1.Introducción
2.Higiene de los alimentos
3.Calidad alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1.Operaciones a temperatura ambiente
2.Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1.Conservación de los alimentos
2.Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3.Métodos físicos
4.Métodos químicos
5.Tecnologías emergentes
6.Consejos en la adquisición de alimentos
7.Consumo responsable
8.Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1.Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales

2.Ingestas recomendadas
3.Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1.Definición y generalidades
2.Dieta equilibrada
3.Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
4.Elaboración de una dieta
5.Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1.Definición y generalidades
2.Entrevista con el paciente
3.Evaluación dietética
4.Evaluación clínica
5.Evaluación antropométrica
6.Evaluación bioquímica
7.Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

1.Introducción
2.Cambios fisiológicos durante el embarazo
3.Necesidades nutricionales en el embarazo
4.Recomendaciones dietéticas en el embarazo
5.Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

1.Cambios fisiológicos durante la lactancia
2.Necesidades nutricionales en la lactancia
3.Recomendaciones dietéticas en la lactancia
4.Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
5.Tipos de lactancia
6.Posición para la lactancia
7.Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

1.Cambios fisiológicos
2.Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
3.Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
4.Alimentación complementaria o Beikost
5.Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

1.Cambios fisiológicos
2.Hitos del desarrollo del niño
3.Factores que influyen en la ingestión de alimentos
4.Pirámide nutricional en el niño
5.Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
6.Ritmos alimentarios durante el día
7.Aprender a comer
8.Plan semanal de comidas
9.Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
10.Obesidad: estrategia NAOS
11.Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
12.Comedores escolares
13.Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA ADOLESCENCIA

1.Introducción
2.Cambios fisiológicos
3.Necesidades y recomendaciones nutricionales
4.Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

1.Introducción
2.Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
3.Necesidades nutricionales en el envejecimiento
4.Aspectos culinarios en la dieta del anciano
5.Consejos para la planificación de los menús en ancianos
6.Alimentación básica adaptada
7.Menopausia

MÓDULO 5. DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PATOLOGÍAS DIGESTIVAS

1.Características del sistema digestivo
2.Microbiota intestinal. Características, funciones
3.Eje microbiota - cerebro
4.Disbiosis
5.Patologías digestivas
6.Trastorno de la función gastrointestinal.
7.Helicobacter Pylori y Gastritis crónica. Abordaje nutricional
8.Enfermedad inflamatoria intestinal. Abordaje nutricional
9.Sobrecimiento bacteriano (SIBO). Tratamiento nutricional

10.Síndrome de intestino permeable(SIP). Tratamiento nutricional
11.Síndrome de intestino irritable (SII). Tratamiento nutricional
12.Enfermedad de Crohn. Tratamiento nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISLIPEMIAS E HIPERLIPEMIAS

1.Concepto e introducción
2.Dislipemias e hiperlipemias
3.Epidemiología
4.Manifestaciones clínicas y diagnóstico
5.Pautas nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIROIDES

1.Introducción al eje Hipotálamo-Pituitaria-Tiroides (HPT)
2.Sintomatología de la alteración del tiroides
3.Hipotiroidismo y Hipertiroidismo
4.Requerimientos nutricionales y suplementación
5.Nutrición terapéutica en el tratamiento del tiroides

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENFERMEDAD RENAL

1.Anatomía y fisiología del riñón
2.Fisiopatología renal
3.Patologías renales
4.Tratamiento dietético en pre-diálisis
5.Tratamiento dietético en hemodialisis
6.Tratamiento dietético en Diálisis Peritoneal
7.Tratamiento dietético en transplante
8.Técnicas culinarias en la alimentación del paciente renal
9.Ingesta de líquidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CÁNCER

1.Introducción
2.Prevalencia de desnutrición en el paciente oncológico
3.Causas de desnutrición en el paciente oncológico
4.Valoración del estado nutricional en el paciente oncológico
5.Intervención nutricional en el paciente oncológico

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTERACCIÓN FÁRMACO - DIETA

1.La interacción de los medicamentos
2.Los fármacos y la dieta
3.Interacción alimento-fármaco y fármaco-alimento
4.Recomendaciones para la prevención de interacciones

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN Y ANÁLISIS CLÍNICOS

1.Marcadores analíticos en sangre
2.Hemograma

3.Biomarcadores nutricionales: micronutrientes
4.Perfil cardiovascular
5.Biomarcadores de la inflamación
6.Marcadores analíticos en la orina

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ALIMENTACIÓN BÁSICA ADAPTADA

1.Clasificación
2.Alimentación básica adaptada
3.Suplementos dietéticos
4.Indicaciones de la nutrición artificial
5.Nutrición enteral
6.Nutrición parenteral

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EDUCACIÓN NUTRICIONAL Y ACOMPAÑAMIENTO PSICOLÓGICO DEL PACIENTE

1.Importancia de la educación nutricional
2.Vínculo entre emociones y alimentación
3.Acompañamiento psicológico del paciente

UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRIGENÉTICA Y NUTRIGENÓMICA: COMER PARA REGULAR NUESTRA EXPRESIÓN GÉNICA

1.Diferencias entre nutrigenética y nutrigenómica
2.Eres lo que comes: regulación de la expresión genética a través de la dieta
3.Variabilidad genética e importancia de personalizar las dietas
4.La nutrición como marcador en la evolución

MÓDULO 6. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRASTORNOS ALIMENTARIOS O PSICOPATOLOGÍA ALIMENTARIA

1.Historia de los trastornos de la conducta alimentaria
2.Clasificación actual de los trastornos de la conducta alimentaria.
3.Factores psicológicos del proceso de la alimentación. Estudio de la personalidad
4.Formas de estudiar la personalidad
5.Factores sociales del proceso de la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FISIOLOGÍA Y NEUROBIOLOGÍA DE LA REGULACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1.Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
2.Alteraciones neurobiológicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS MENTALES Y ALIMENTACIÓN PERTURBADA

1.Concepto y clasificación de los trastornos mentales
2.Trastornos de la ansiedad
3.Trastornos de la afectividad
4.Trastornos debidos al consumo del alcohol

5.Trastornos debidos al consumo de drogas
6.Trastornos esquizofrénicos y delirantes
7.Trastornos orgánicos: demencias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA OBESIDAD COMO TRASTORNO ALIMENTICIO

1.Concepto de obesidad
2.Clasificación de la obesidad
3.Epidemiología
4.Etiología
5.Aspectos psicosociales
6.Comorbilidad
7.Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANOREXIA NERVIOSA

1.Concepto de anorexia nerviosa
2.Historia
3.Epidemiología
4.Etiología
5.Clínica de la anorexia nerviosa
6.Diagnóstico
7.Evolución y prevención
8.Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BULIMIA NERVIOSA

1.Concepto de bulimia nerviosa
2.Evolución histórica
3.Epidemiología
4.Diagnóstico
5.Manifestaciones clínicas
6.Tratamiento
7.Diferencias entre anorexia y bulimia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OTROS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1.Vigorexia
2.Ortorexia
3.Desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EVALUACIÓN CLÍNICA Y CRITERIOS DIAGNÓSTICOS DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1.El proceso de evaluación
2.Criterios diagnósticos
3.Diagnóstico diferencial

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TRATAMIENTO INTERDISCIPLINARIO DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1.Relación del nutricionista o responsable con el paciente
2.Formas de comunicación
3.Manejo de situaciones difíciles
4.Registro de datos
5.Tratamiento
6.Abordaje clínico y nutricional
7.Otros abordajes