



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Master en Tratamiento Psicológico de Los Trastornos Alimentarios



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa
Business
Formación
Online



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

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 formativas. 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, **los 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

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).

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 Tratamiento Psicológico de Los Trastornos Alimentarios



DURACIÓN:
600 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
1.495 €

Incluye materiales didácticos, titulación
y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:
Educa Business School



Titulación

Titulación 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 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).



Objetivos

- Conocer y analizar los principales Trastornos de la Conducta Alimentaria.
- Conocer los principales niveles de prevención y las acciones que de cada uno de ellos se ejecutan.
- Conocer los criterios diagnósticos de los TCA, así como las principales herramientas de detección de los mismos y analizar la comorbilidad de los TCA.
- Establecer las bases de una dieta equilibrada y aprender los conceptos básicos que permitan seguir unos hábitos alimentarios saludables.
- Proporcionar al alumno, conocimientos necesarios y actualizados sobre nutrición y alimentación, así como herramientas de trabajo útiles, que permitan conocer los requerimientos nutricionales y recomendaciones en distintas situaciones fisiopatológicas que generan la obesidad, de forma que puedan aplicarse en el ámbito laboral.
- Actualizar los conocimientos que estén relacionados con la clínica de los pacientes obesos para contribuir a mejorar la identificación, manejo y disminución de las complicaciones en estos pacientes.
- Adquirir conocimientos de alimentación y nutrición básicos orientados a entender el fenómeno de la obesidad en los niños.
- Aprender los modelos explicativos de la bulimia nerviosa.
- Aprender las técnicas de intervención más usuales para el tratamiento de la bulimia.
- Concienciar acerca del carácter preventivo que una nutrición óptima tiene sobre la salud.
- Conocer razonadamente las necesidades energéticas y nutritivas del organismo.
- Estudiar los aspectos nutricionales, fuentes e ingestas recomendadas de los distintos nutrientes.
- Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos y enfermedades más comunes sobre las que una intervención nutricional puede mejorar el diagnóstico.
- Ofrecer los conocimientos necesarios para participar en la planificación de menús equilibrados en su aporte energético y nutritivo para colectividades.

A quién va dirigido

Este Master en Tratamiento Psicológico de Los Trastornos Alimentarios está dirigido a todos aquellos profesionales de esta rama profesional. Además El Master en Trastornos del Comportamiento Alimentario y Obesidad está dirigido a todas aquellas personas que, ya sea por interés personal o por su desarrollo profesional, pretendan adquirir conocimientos relacionados con los trastornos alimenticios y en dietética y en nutrición.

Para qué te prepara

Este Master en Tratamiento Psicológico de Los Trastornos Alimentarios le prepara para conseguir una titulación profesional. Con este Master en Tratamiento de Trastornos del Comportamiento y la Conducta Alimentaria se proporciona una formación técnica y teórica en lo que respecta a los trastornos de conducta alimentaria. Se mostrará la forma de evaluar dichos trastornos, así como las estrategias de intervención frente a los mismos. Además se podrá intervenir de forma correcta y eficientemente en la alimentación de las personas.

Salidas Laborales

Especialistas nutricionales tanto del campo privado como público, pediatras, especialistas en gastroenterología y médicos de familia en particular y médicos y sanitarios en general, cocineros, ayudantes de cocina, educadores, formadores, animadores socioculturales, Educadores sociales

Formas de Pago

- Contrareembolso
- 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**



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

PARTE 1. TRASTORNOS ALIMENTICIOS EN LA ADOLESCENCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL

1. Nutrición
 - 1.- Composición de los alimentos
 - 2.- Valor energético en los alimentos
 - 3.- Dieta equilibrada
 - 4.- Dieta mediterránea
2. Educación nutricional
 - 1.- Función de la educación nutricional
 - 2.- La FAO y educación nutricional
3. Importancia de la educación nutricional
 - 1.- Hábitos alimentarios saludables
4. La alimentación y el desarrollo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

1. ¿Qué es un TCA?
 - 1.- Alerta ante un TCA
 - 2.- Tratamiento de un TCA
 - 3.- Factores de riesgo
2. Tipos de TCA
3. Trastornos de la conducta alimentaria no especificado (TCANE)

4.Nuevos TCA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS MENTALES EN LA ALIMENTACIÓN JUVENIL

- 1.Trastornos mentales en jóvenes
 - 1.- Problemas de salud mental más importantes
- 2.Etiopatogenia de los trastornos alimentarios
- 3.Epidemiología de los trastornos alimentarios
- 4.Autoestima y alimentación juvenil

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBESIDAD JUVENIL

- 1.Obesidad
 - 1.- Tipos de obesidad
 - 2.- Tratamiento
 - 3.- Datos relevantes
- 2.Obesidad infantil y juvenil
 - 1.- Factores de riesgo
 - 2.- Complicaciones
 - 3.- Tratamiento
 - 4.- Prevención de la obesidad infantil y juvenil

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANOREXIA EN LA ADOLESCENCIA

- 1.Anorexia
 - 1.- Tipos de anorexia
 - 2.- Síntomas y prevención
 - 3.- Diagnóstico
 - 4.- Tratamiento
- 2.Anorexia y adolescentes
 - 1.- Diagnóstico y tratamiento
 - 2.- Factores influyentes
 - 3.- Actuación de los padres ante la anorexia adolescente
- 3.Moda y anorexia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BULIMIA EN LA ADOLESCENCIA

- 1.Bulimia
 - 1.- Síntomas de la bulimia
 - 2.- Factores de riesgo
 - 3.- Tratamiento de la bulimia
 - 4.- Prevención
- 2.Bulimia y adolescencia
 - 1.- Síntomas y consecuencias

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTOLERANCIAS Y ALERGIAS EN LA EDAD JUVENIL

1. Alergia alimentaria e intolerancia alimentaria
 - 1.- Reacciones adversas frente a alimentos
 - 2.- Síntomas
 - 3.- Factores que influyen en una alergia o intolerancia alimentaria
2. Gestión de una alergia o intolerancia alimentaria
3. Aumento considerable de intolerancias y alergias alimentarias en jóvenes

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OTROS TRASTORNOS ALIMENTARIOS PROPIOS DE LA ADOLESCENCIA

1. Actuación de los padres ante los trastornos alimentarios de los hijos/as
2. Trastornos alimentarios más comunes
3. Trastorno por atracón
4. Vigorexia

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EVALUACIÓN EN LOS TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA EN LA ADOLESCENCIA

1. Instrumentos para la evaluación de los TCA
 - 1.- EAT
 - 2.- EDI
 - 3.- BULIT-R y BITE
 - 4.- QEWP-R
 - 5.- EDE-Q y SCOFF
2. Evaluación psicométrica
3. Evaluación de la imagen corporal
4. Valoración del ambiente familiar
5. Cuestionarios nutricionales
6. Evaluación médica de los TCA

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTERVENCIÓN EN LOS TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA EN LA ADOLESCENCIA

1. Intervención psicosocial en trastornos de conducta alimentaria
 - 1.- Educación igualitaria
 - 2.- Centros educativos
 - 3.- Campañas de prevención y concienciación social
 - 4.- Las dietas
 - 5.- Los medios de comunicación
 - 6.- Deporte
 - 7.- Moda
2. Técnicas de intervención ante un TCA
 - 1.- Tratamiento cognitivo-conductual

PARTE 2. OBESIDAD Y SOBREPESO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

1. Alimentación
 - 1.- Clasificación de los alimentos
2. Valor energético de los alimentos
3. Nutrición
 - 1.- Clasificación de los nutrientes
 - 2.- Pirámide nutricional
4. Suplementos alimentarios
5. Vitaminas y sales minerales
6. Complementos dietéticos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETA SALUDABLE

1. Concepto de dieta y su clasificación
2. Dieta equilibrada
 - 1.- Recomendaciones diarias para la ingesta de nutrientes
 - 2.- Requisitos para lograr una dieta equilibrada
 - 3.- Dieta mediterránea
3. Productos dietéticos
4. Mitos de la nutrición y las dietas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN A LO LARGO DEL CICLO VITAL

1. Alimentación del bebé
 - 1.- Lactancia natural y artificial
 - 2.- Necesidades nutricionales en el primer año de vida
2. Nutrición en la infancia
 - 1.- Niño Preescolar (1- 3 Años)
 - 2.- Niños de 4-6 Años
 - 3.- Niño Escolar de 7- 12 Años
 - 4.- Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
3. Nutrición en la Adolescencia
 - 1.- El Estirón Puberal
 - 2.- Adolescentes: Consejos para Vida Saludable
4. Alimentación en la edad adulta
 - 1.- Alimentación en la menopausia
5. Alimentación en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso

- 1.- Epidemiología
- 2.- El tejido adiposo
- 2.Causas de sobrepeso y obesidad
- 3.Fisiopatología de la obesidad
 - 1.- Fisiología del apetito y de la saciedad
 - 2.- Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
- 4.Tipos de sobrepeso y obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RIESGOS Y PROBLEMAS DE SALUD ASOCIADOS AL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

- 1.Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
- 2.Síndrome metabólico
 - 1.- Causas del síndrome metabólico
- 3.Diabetes mellitus tipo II
 - 1.- Clasificación de la diabetes
- 4.El síndrome de hipoventilación-obesidad
- 5.El síndrome de apnea obstructiva del sueño
 - 1.- Causas y factores de riesgo para la apnea del sueño
- 6.La hipertensión arterial
 - 1.- Causas de la hipertensión arterial
- 7.La enfermedad cardiovascular
- 8.Neoplasias
 - 1.- Neoplasia de mama
 - 2.- Neoplasia de endometrio
 - 3.- Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VALORACIÓN DE PACIENTES CON OBESIDAD

- 1.Entrevista con el paciente
- 2.Evaluación dietética
 - 1.- Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
- 3.Evaluación antropométrica
 - 1.- Instrumental utilizado para realizar medidas antropométricas
 - 2.- Medidas antropométricas
- 4.Evaluación bioquímica
 - 1.- Parámetros a valorar

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

- 1.Intervención dietética
 - 1.- Dietas hipocalóricas
 - 2.- Planificación de la dieta

- 2.Sustitutivos de comidas
 - 1.- Características nutricionales
 - 2.- Evidencia científica en la utilización de los sustitutivos de comidas para dietas
- 3.Intervención quirúrgica
 - 1.- Pautas alimentarias y dietéticas en la cirugía bariátrica
- 4.Educación alimentaria terapéutica
 - 1.- Contenidos de programas de educación alimentaria
- 5.Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y DE LA OBESIDAD

- 1.Prevenición
 - 1.- Niveles de prevención
- 2.Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
- 3.Educación alimentaria
- 4.Actividad y ejercicio físico en la prevención de la obesidad
- 5.Estilo de vida saludable
 - 1.- Estrategia NAOS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

- 1.Psicología y obesidad
- 2.Problemas psicológicos en la obesidad
 - 1.- Imagen corporal distorsionada
 - 2.- Descontrol alimentario
 - 3.- Ansiedad
 - 4.- Depresión
- 3.Evaluación psicológica del paciente con obesidad
 - 1.- Evaluación psicológica
 - 2.- Evaluación familiar
- 4.Pautas de atención psicológica
 - 1.- Psicoterapia Individual
 - 2.- Terapia de grupos
 - 3.- Farmacoterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OBESIDAD INFANTIL

- 1.La obesidad infantil
 - 1.- Factores que aumentan la probabilidad de padecer obesidad
- 2.Nutrición infantil
 - 1.- Pirámide nutricional infantil
 - 2.- Ritmos alimentarios durante el día
- 3.Importancia de la nutrición en la edad infantil

- 1.- El papel de la escuela en la alimentación
4. Plan semanal de comidas

PARTE 3. OBESIDAD INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

1. Conceptos: Salud, enfermedad, alimentación y nutrición
2. Conceptos asociados
3. Clasificación de los alimentos
4. Clasificación de los nutrientes
5. Necesidades de nutrientes: Pirámide nutricional
6. Suplementos alimenticios
 - 1.- Complementos dietéticos
7. Vitaminas y minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS

1. Alimentos de origen animal
 - 1.- Carne
 - 2.- Huevos
 - 3.- Pescado y mariscos
 - 4.- Lácteos
2. Alimentos de origen vegetal
 - 1.- Cereales y derivados
 - 2.- Verduras y Hortalizas
 - 3.- Legumbres
 - 4.- Frutas
 - 5.- Frutos secos y semillas
3. Otros alimentos
 - 1.- Aceites y grasas
 - 2.- Azúcares dulces
 - 3.- Alimentos transgénicos
 - 4.- Bebidas
4. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional
 - 1.- La subdivisión
 - 2.- Procedimientos de combinación física
 - 3.- Tratamientos por temperatura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

1. La digestión

- 2.Reguladores de la digestión
 - 1.- Reguladores hormonales
 - 2.- Reguladores nerviosos
 - 3.- El resultado de la digestión
- 3.Hiperpermeabilidad
- 4.Calorías

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

- 1.Transformaciones energéticas celulares
- 2.Unidades de medida de la energía
- 3.Necesidades energéticas del adulto sano
 - 1.- Metabolismo basal
 - 2.- Actividad física
 - 3.- Acción dinámica específica (ADE)
- 4.Necesidades energéticas totales según la FAO
 - 1.- Correcciones
- 5.Valor energético de los alimentos
- 6.Tablas de composición de los alimentos
- 7.Ley de isodinamia y ley de los mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS

- 1.La energía
- 2.Proteínas
- 3.Hidratos de carbono
 - 1.- La fibra alimentaria
- 4.Las grasas
- 5.Vitaminas
- 6.Minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN A LO LARGO DE LA VIDA

- 1.Alimentación del bebé
 - 1.- Lactancia natural y artificial
 - 2.- Necesidades nutricionales en el primer año de vida
- 2.Nutrición en la infancia
 - 1.- Niño Preescolar (1 - 3 Años)
 - 2.- Niños de 4 - 6 Años
 - 3.- Niño Escolar de 7 - 12 Años
 - 4.- Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
- 3.Nutrición en la adolescencia
 - 1.- El estirón puberal

2.- Adolescentes: consejos para una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 7. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Definición y generalidades
2. Entrevista con el paciente
3. Evaluación dietética
 - 1.- Pasos para realizar una evaluación dietética
 - 2.- Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
4. Evaluación clínica
 - 1.- Historia clínica
 - 2.- Indicadores clínicos
5. Evaluación antropométrica
 - 1.- Indicadores antropométricos
 - 2.- Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
6. Evaluación bioquímica
 - 1.- Parámetros a valorar

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
 - 1.- Epidemiología
 - 2.- El tejido adiposo
2. Causas de sobrepeso y obesidad
3. Fisiopatología de la obesidad
 - 1.- Fisiología del apetito y de la saciedad
 - 2.- Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
4. Tipos de sobrepeso y obesidad
5. Obesidad infantil
 - 1.- Factores que aumentan la probabilidad de padecer obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RIESGOS Y PROBLEMAS ASOCIADOS A LA OBESIDAD INFANTIL

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
2. Síndrome metabólico
 - 1.- Causas del síndrome metabólico
3. Diabetes mellitus tipo II
 - 1.- Clasificación de la diabetes
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
 - 1.- Causas y factores de riesgo para la apnea del sueño
6. La hipertensión arterial
 - 1.- Causas de la hipertensión arterial por grupos de edad

7.La enfermedad cardiovascular

8.Neoplasias

- 1.- Neoplasia de mama
- 2.- Neoplasia de endometrio
- 3.- Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

- 1.Psicología y obesidad
- 2.Problemas psicológicos en la obesidad
 - 1.- Imagen corporal distorsionada
 - 2.- Descontrol alimentario
 - 3.- Ansiedad
 - 4.- Depresión
- 3.Evaluación psicológica del paciente con obesidad
 - 1.- Evaluación psicológica
 - 2.- Evaluación familiar
- 4.Pautas de atención psicológica
 - 1.- Psicoterapia Individual
 - 2.- Terapia de grupos
 - 3.- Farmacoterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 11. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD INFANTIL

- 1.Intervención dietética
 - 1.- Dietas hipocalóricas
 - 2.- Planificación de la dieta
 - 3.- Sustitutivos de comidas
- 2.Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad infantil
 - 1.- Juegos en equipo que favorecen el ejercicio físico
- 3.Intervención quirúrgica
 - 1.- Pautas alimentarias y dietéticas en la cirugía bariátrica
- 4.Tratamiento farmacológico en la obesidad infantil
- 5.Tratamiento de la diabetes mellitus tipo dos en la infancia
- 6.Actuaciones no farmacológicas para disminuir la tensión arterial
- 7.Educación alimentaria terapéutica
 - 1.- Contenidos de programas de educación alimentaria terapéutica

UNIDAD DIDÁCTICA 12. DIETA SALUDABLE

- 1.Concepto de dieta y su clasificación
- 2.Dieta equilibrada
 - 1.- Recomendaciones diarias para la ingesta de nutrientes

- 2.- Requisitos para lograr una dieta equilibrada
- 3.- Dieta mediterránea
- 3. Mitos de la nutrición y las dietas
- 4. La dieta en el niño con obesidad. Pirámide nutricional infantil
 - 1.- Ritmos alimentarios durante el día
 - 2.- Plan semanal de comidas
 - 3.- Ejemplo menú escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

- 1. Prevención
 - 1.- Niveles de prevención
- 2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
- 3. Agentes educativos y sociales influyentes en los hábitos alimenticios
 - 1.- La escuela
 - 2.- La familia
 - 3.- El entorno social
- 4. Los estilos de vida
- 5. Aspectos que pueden ayudar a reforzar hábitos adecuados o a eliminar los
- 6. Equilibrio alimentario
 - 1.- Consecuencias de no mantener un equilibrio alimentario: obesidad infantil
- 7. Medidas para el fomento de la alimentación saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 14. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

- 1. Definiciones
- 2. Intolerancia a los alimentos
 - 1.- Tipos de intolerancia a los alimentos
 - 2.- Intolerancia al gluten
 - 3.- Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria
- 3. Alergias alimentarias
 - 1.- Datos generales
 - 2.- Síntomas
 - 3.- Diagnóstico de la alergia a los alimentos
 - 4.- Situaciones de riesgo
 - 5.- Tratamiento de alergia a los alimentos
 - 6.- Alimentos alergénicos
- 4. Anafilaxia y shock anafiláctico
 - 1.- Manejo de la anafilaxia

PARTE 4. BULIMIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

1. Historia de la bulimia nerviosa
2. Criterios diagnósticos
 - 1.- Presencia de atracones
 - 2.- Conductas compensatorias
 - 3.- Miedo a engordar
 - 4.- Sintomatología asociada
3. Epidemiología

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIOLOGÍA

1. Factores predisponentes
 - 1.- Variables personales
 - 2.- Variables familiares
 - 3.- Variables socioculturales
2. Factores precipitantes
3. Factores de mantenimiento
 - 1.- Antecedentes
 - 2.- consecuentes
4. Bulimia nerviosa: modelos explicativos
 - 1.- Adictiva
 - 2.- Atracón condicionado
 - 3.- Espiral de la restricción dietética
 - 4.- La doble vía

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EVALUACIÓN

1. Áreas que se deben evaluar
 - 1.- Peso
 - 2.- La conducta de ingesta
 - 3.- Conductas purgativas
 - 4.- Imagen corporal
 - 5.- Factores cognitivos
 - 6.- Psicopatología asociada
 - 7.- Información relativa al entorno
2. Instrumentos de evaluación
 - 1.- Entrevista clínica
 - 2.- Autoinformes
 - 3.- Autorregistros

3. Diagnóstico y diagnóstico diferencial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO

1. Objetivos

2. Técnicas de intervención

1.- Conductuales

2.- Cognitivas

3. Revisión crítica de los programas de intervención más utilizados

1.- Tratamiento cognitivo-conductual

2.- Terapia interpersonal

3.- Tratamiento psicoeducativo

4.- Tratamiento farmacológico

5.- Hospitalización

4. Factores que predicen la respuesta al tratamiento

1.- Psicopatología asociada

2.- Trastornos de personalidad

3.- Historia previa de anorexia nerviosa

4.- Severidad de los síntomas

5. Propuesta de un programa de intervención

6. Pautas para la evaluación del tratamiento

7. Problemas más habituales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GUÍA PARA EL PACIENTE

1. Explicación del problema

2. Objetivos del tratamiento

3. Tratamiento: material para el paciente

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Bulimia Gómez Martínez, M.^a Ángeles. Publicado por Editorial Síntesis

PARTE 5. DIETÉTICA Y 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: PRNCPALES 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