

Máster en Nutrición para Tercera Edad, Infancia y Deportistas + Titulación universitaria



ÍNDICE

1 | Somos Educa
Business School

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por las
que elegir Educa
Business School

7 | Programa
Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

EDUCA Business School es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

Educa Business School se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



BY EDUCA EDTECH

Educa Business School es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



Máster en Nutrición para Tercera Edad, Infancia y Deportistas + Titulación universitaria



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Máster en Nutrición para Tercera Edad, Infancia y Deportistas 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 Universitaria en Coaching Nutricional con 125 Horas y 5 ECTS expedida por UTAMED - Universidad Tecnológica Atlántico Mediterráneo.



EDUCA BUSINESS SCHOOL

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Educa Business School.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

Firma del Alumno/a
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con el aval de la Comisión, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (Plan Propio de Grado)



Descripción

El Máster en Nutrición para Tercera Edad, Infancia y Deportistas te ofrece la oportunidad de especializarte en un campo en pleno auge, donde la demanda de profesionales capacitados es cada vez mayor. La nutrición adecuada es esencial en todas las etapas de la vida, desde el embarazo hasta la tercera edad, y juega un papel crucial en el rendimiento deportivo y la prevención de enfermedades. Este máster, impartido online, te permitirá adquirir conocimientos actualizados sobre dietética, nutrición energética, y planificación de dietas adaptadas a diferentes necesidades. Además, abordarás temas específicos como la obesidad infantil, la alimentación en deportistas de élite y la dietoterapia en diversas patologías. Al completar este máster, no solo mejorarás tu perfil profesional, sino que también contribuirás a mejorar la calidad de vida de las personas a través de una alimentación saludable y personalizada. Conviértete en un experto en nutrición y marca la diferencia en el bienestar de las personas.

Objetivos

- Identificar los principios básicos de la dietética y su aplicación en la nutrición personalizada.
- Analizar la composición de alimentos y su impacto en la salud en distintas etapas de la vida.
- Valorar el estado nutricional en situaciones de obesidad y su tratamiento dietético.
- Diseñar planes nutricionales para mejorar el rendimiento en deportistas de élite.
- Evaluar la influencia de la psicología en la adherencia a dietas saludables.
- Aplicar estrategias de dietoterapia en pacientes geriátricos con patologías específicas.
- Integrar la educación nutricional en la prevención de la obesidad infantil.

Para qué te prepara

El Máster en Nutrición para Tercera Edad, Infancia y Deportistas está diseñado para profesionales y titulados del ámbito de la salud, como nutricionistas, dietistas, médicos y enfermeros, que buscan profundizar sus conocimientos en áreas específicas como la nutrición geriátrica, infantil y deportiva. No es habilitante para el ejercicio profesional.

A quién va dirigido

Este máster te capacita para diseñar planes nutricionales adaptados a las necesidades específicas de la infancia, tercera edad y deportistas, integrando conocimientos sobre nutrientes, dietoterapia y estrategias dietéticas. Podrás evaluar el estado nutricional, planificar dietas equilibradas y aplicar técnicas de coaching nutricional para fomentar hábitos saludables. Es importante destacar que esta formación es complementaria y no habilita para el ejercicio profesional.

Salidas laborales

- Nutricionista en geriatría: Personaliza dietas para ancianos. - Especialista en nutrición infantil: Diseña menús escolares. - Asesor en nutrición deportiva: Mejora el rendimiento de atletas. - Consultor en dietoterapia: Maneja patologías nutricionales. - Educador nutricional: Promueve hábitos saludables. - Coach nutricional: Facilita cambios de alimentación.

TEMARIO

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Bromatología
2. La ingestión alimenticia
3. La importancia de la nutrición
4. Clasificación de los alimentos
5. Clasificación de los nutrientes
6. La ciencia de la dietética
7. ¿Qué es una dieta?
8. ¿Qué es una ración?
9. El concepto del dietista-nutricionista
10. ¿Qué es la salud?
11. ¿Qué es la enfermedad?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTOS: COMPONENTES ESENCIALES

1. Los alimentos y su clasificación
2. Los nutrientes y su clasificación
3. Guías alimentarias y las necesidades nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO

1. Conceptos fundamentales en dietética y nutrición
2. Funcionamiento del aparato digestivo
3. El proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES DE LOS ALIMENTOS: NUTRICIÓN Y ENERGÍA

1. La transformación celular energética
2. ¿Cuáles son las unidades de medida de la energía?
3. El adulto sano y sus necesidades energéticas
4. Los alimentos y su valor calórico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRIENTES ENERGÉTICOS I: HIDRATOS DE CARBONO

1. Los hidratos de carbono
2. Clasificación de los hidratos de carbono
3. ¿Qué funciones cumplen los hidratos de carbono?
4. Los hidratos de carbono; Metabolismo
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRIENTES ENERGÉTICOS II: LÍPIDOS

1. Los lípidos: Conceptos y generalidades

2. Las funciones de los lípidos
3. Los lípidos y su distribución
4. Clasificación lipídica
5. El metabolismo de los lípidos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRIENTES ENERGÉTICOS III: PROTEÍNAS

1. Las proteínas; definición y generalidades
2. ¿Qué son los aminoácidos?
3. Estructura, clasificación y función de las proteínas
4. Las proteínas y su metabolismo
5. Las proteínas y sus necesidades
6. La importancia del valor proteico en los alimentos
7. Patologías relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS I: VITAMINAS

1. Las vitaminas
2. Las vitaminas y sus funciones
3. Clasificación vitamínica
4. Los complejos vitamínicos y las necesidades reales

UNIDAD DIDÁCTICA 9. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS II: MINERALES

1. Los minerales
2. Clasificación de los minerales
3. Características propias de los minerales
4. Los minerales y sus funciones

UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS III: EL AGUA Y SU IMPORTANCIA NUTRICIONAL

1. El agua
2. Distribución del agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones acerca de su consumo
4. Alteraciones relacionadas con el consumo de agua
5. El agua en los alimentos

MÓDULO 2. GRUPOS DE ALIMENTOS: APROXIMACIONES A SU ESTUDIO, VALOR NUTRICIONAL Y PRINCIPIOS DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1. El valor nutricional de los alimentos
2. Los alimentos y su clasificación según su origen
3. El origen de los alimentos: animales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS Y SU VALOR NUTRICIONAL

1. El origen de los alimentos: vegetales
2. La familia de las gramíneas y sus derivados
3. Verduras y Hortalizas: Clasificación y composición
4. El consumo de setas y algas
5. Legumbres: estructura y valor nutritivo
6. Las frutas y frutos secos; clasificación
7. Las grasas vegetales: el aceite de oliva
8. Otros alimentos: edulcorantes y fruitivos
9. Café, té y cacao: alimentos estimulantes
10. Los condimentos, las especias y su clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE ALIMENTARIA: FUNDAMENTOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. La cadena alimentaria
2. Condiciones y objetivos a cumplir en la cadena alimentaria
3. Calidad higiénica, nutritiva, sensorial y tecnológica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS CULINARIAS Y SU EFECTO EN EL VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1. Lavado, pelado y troceado de alimentos
2. El proceso de la cocción en alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN LOS ALIMENTOS

1. El proceso de la conservación
2. Métodos de conservación según su naturaleza
3. Métodos físicos de conservación
4. Métodos químicos de conservación
5. Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo, altas presiones hidrostáticas y envasado activo
6. Decálogo del consumidor
7. Recomendaciones para un consumo responsable
8. El origen de los hábitos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN DE DIETAS: INGESTAS RECOMENDADAS Y TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS. ETIQUETADO NUTRICIONAL

1. Herramientas de estimación nutricional en la población
2. Requerimientos nutricionales
3. Legislación en el etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. 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 4. 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 5. NUTRICIÓN INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Cambios fisiológicos durante el embarazo
2. Necesidades nutricionales en el embarazo
3. Pautas para una alimentación saludable
4. Hidratación en el embarazo
5. Problemas asociados al bajo peso de la embarazada
6. Problemas asociados a la obesidad de la embarazada
7. Patologías gestacionales relacionadas con la dieta
8. Otras consideraciones alimentarias
9. Productos o alimentos que deben evitarse durante el embarazo
10. Seguridad alimentaria en el embarazo
11. Dieta vegetariana en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ¿CÓMO DEBO ALIMENTARME DESPUÉS DEL PARTO?

1. Recomendaciones para después del parto
2. Alimentación durante la lactancia
3. Alimentos necesarios
4. Productos o alimentos que deben evitarse durante la lactancia
5. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
6. Entrenamiento post parto

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LACTANCIA MATERNA

1. Definición y ventajas para la madre y el bebé
2. Fisiología de la lactancia
3. Recomendaciones de la OMS
4. Tipos de lactancia
5. Dificultades con la lactancia
6. Posiciones recomendadas
7. Duración y frecuencia en las tomas

8. Lactancia materna a demanda
9. Signos de buen y mal enganche
10. Falsos mitos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA ARTIFICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO DE NUTRIENTES

1. La energía
2. Proteínas
3. Hidratos de carbono
4. La fibra dietética
5. Las grasas
6. Vitaminas
7. Minerales
8. Importancia del agua
9. Necesidades nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA

1. Evolución de la alimentación
2. Consejos para la alimentación del bebé
3. Alimentación complementaria: beikos y blw
4. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
5. Biberón
6. Horario
7. Masaje infantil

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN EN LA INFANCIA

1. Alimentación tras el primer año de vida
2. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
3. Alimentación en la infancia
4. Ritmos alimentarios durante el día
5. Plan semanal de comidas
6. Alimentos desaconsejados
7. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
8. Consejos para evitar problemas durante la comida

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA HIGIENE BUCAL

1. El cuidado de los dientes
2. Cómo lavarse los dientes
3. Enfermedades que afectan a los dientes

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
3. Alergias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. AVERSIONES ALIMENTARIAS EN LA INFANCIA

1. Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
2. Principales aversiones alimentarias
3. Estrategias frente las aversiones

UNIDAD DIDÁCTICA 11. DISEÑO MENÚ INFANTILES

1. Introducción al diseño de menús
2. Menús especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL COMEDOR ESCOLAR COMO ÁMBITO EDUCATIVO

1. Introducción al comedor escolar
2. Importancia del comedor escolar en la comunidad educativa
3. El comedor escolar en el Proyecto Educativo de Centro
4. Propuestas de mejora

MÓDULO 6. NUTRICIÓN Y OBESIDAD INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN A LO LARGO DE LA VIDA

1. Alimentación del bebé
2. Nutrición en la infancia
3. Nutrición en la adolescencia

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBESIDAD Y SOBREPESO

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
2. Causas de sobrepeso y obesidad
3. Fisiopatología de la obesidad
4. Tipos de sobrepeso y obesidad
5. Obesidad infantil

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RIESGOS Y PROBLEMAS ASOCIADOS A LA OBESIDAD INFANTIL

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
2. Síndrome metabólico
3. Diabetes mellitus tipo II
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño

6. La hipertensión arterial
7. La enfermedad cardiovascular
8. Neoplasias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

1. Psicología y obesidad
2. Problemas psicológicos en la obesidad
3. Evaluación psicológica del paciente con obesidad
4. Pautas de atención psicológica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD INFANTIL

1. Intervención dietética
2. Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad infantil
3. Intervención quirúrgica
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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETA SALUDABLE

1. Concepto de dieta y su clasificación
2. Dieta equilibrada
3. Mitos de la nutrición y las dietas
4. La dieta en el niño con obesidad Pirámide nutricional infantil

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

1. Prevención
2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
3. Agentes educativos y sociales influyentes en los hábitos alimenticios
4. Los estilos de vida
5. Aspectos que pueden ayudar a reforzar hábitos adecuados o a eliminar los
6. Equilibrio alimentario
7. Medidas para el fomento de la alimentación saludable

MÓDULO 7. FISIOLOGÍA DEL EJERCICIO Y VALORACIÓN NUTRICIONAL DEL DEPORTISTA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MIOLOGÍA APLICADA

1. Introducción a la Miología
2. Clasificación del 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. Energía para la contracción muscular
2. Hidratos de carbono y ejercicio
3. Utilización de la grasa en el ejercicio
4. Utilización de las proteínas en el ejercicio
5. Vitaminas y deportistas
6. Minerales y deportistas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLÓGIA 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. Balance hídrico. Ingesta y eliminación de agua
2. La acción del agua en el organismo durante la práctica de actividad física
3. Requerimientos adicionales de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos durante la práctica deportiva
4. Ingesta recomendable de bebidas específicas para deportistas
5. La deshidratación como detonante de la hipertermia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE

1. Introducción a las ayudas ergogénicas y el dopaje
2. Ayudas ergogénicas alimentarias
3. Ayudas ergogénicas farmacológicas
4. Ayudas ergogénicas fisiológicas
5. Ayudas ergogénicas hormonales
6. Otras ayudas ergogénicas
7. Dopaje

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VALORACIÓN NUTRICIONAL Y COMPOSICIÓN CORPORAL

1. Importancia de la valoración del estado nutricional del deportista
2. Entrevista con el deportista
3. Evaluación dietética
4. Evaluación clínica
5. Valoración de la composición corporal del deportista
6. Evaluación bioquímica

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PAUTAS DIETÉTICAS EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA

1. Introducción
2. Ingesta y gasto calórico
3. Hidratos de carbono
4. Grasas

5. Proteínas
6. Pirámide nutricional del deportista

MÓDULO 8. NUTRICIÓN DEPORTIVA APLICADA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACTIVIDAD FÍSICA EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

1. Actividad física
2. Actividad física en la niñez
3. Actividad física en la adolescencia
4. Actividad física en la tercera edad
5. Actividad física y nutrición durante el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN Y RENDIMIENTO DEPORTIVO

1. El rendimiento deportivo
2. Influencia de la nutrición en el rendimiento deportivo
3. Nutrición para el entrenamiento
4. Nutrición para la recuperación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN DEPORTIVA EN FUNCIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA PRACTICADA: DEPORTES DE FUERZA Y RESISTENCIA

1. Introducción a la resistencia y la fuerza
2. La práctica de Fitness y sus recomendaciones nutricionales
3. La práctica del Atletismo - pruebas de semifondo y sus recomendaciones
4. La práctica del Atletismo - pruebas de fondo y sus recomendaciones
5. La práctica del Boxeo y sus recomendaciones nutricionales
6. La sobrecarga de carbohidratos en los deportes de fuerza y resistencia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN DEPORTIVA EN FUNCIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA PRACTICADA: DEPORTES DE FLEXIBILIDAD Y VELOCIDAD

1. Introducción a la velocidad y la flexibilidad
2. La práctica de las Artes Marciales y sus recomendaciones nutricionales
3. La práctica del Baloncesto y sus recomendaciones nutricionales
4. La práctica de la Gimnasia y sus recomendaciones nutricionales
5. La práctica de la Natación - pruebas cortas y sus recomendaciones nutricionales
6. La práctica del Atletismo - pruebas de velocidad y sus recomendaciones nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PAPEL DE LA NUTRICIÓN EN LA RECUPERACIÓN DE LESIONES DEPORTIVAS

1. Concepto de lesión deportiva
2. Lesiones deportivas y nutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PAPEL DE LA NUTRICIÓN EN SITUACIONES DEPORTIVAS ESPECIALES

1. Situaciones especiales en la práctica deportiva
2. La práctica del Sumo y sus recomendaciones nutricionales
3. La práctica del Culturismo y sus recomendaciones nutricionales

4. La práctica del Automovilismo y sus recomendaciones nutricionales
5. La práctica del Alpinismo y sus recomendaciones nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA NUTRICIÓN EN DEPORTISTAS DE ÉLITE

1. Pasado y presente en el deporte de élite
2. La dieta para el deportista de élite
3. Los aminoácidos en la dieta del atleta

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA INFLUENCIA DE LOS ASPECTOS PSICOLÓGICOS EN LA NUTRICIÓN DEPORTIVA

1. Aspectos psicológicos: deporte y nutrición
2. Efectos de la presión social y deportiva sobre la psicología y las prácticas nutricionales del deportista
3. La relación psicología-nutrición en diferentes poblaciones activas y sedentarias
4. Trastornos de la conducta alimentaria en el deporte

UNIDAD DIDÁCTICA 9. COACHING DEPORTIVO Y NUTRICIONAL

1. Concepto de Coaching
2. El origen del coaching deportivo
3. Coaching deportivo: aprender a fluir

UNIDAD DIDÁCTICA 10. COACHING PASO A PASO

1. El contrato: evaluación inicial y establecimiento de la relación
2. Valoración y diseño del plan de acción
3. Sesiones de trabajo y entrenamiento
4. Evaluación del progreso
5. La primera sesión

MÓDULO 9. ELABORACIÓN DE DIETAS EN ESTADOS PATOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETOTERAPIA: DIETAS TERAPÉUTICAS

1. Importancia de la nutrición en estados patológicos
2. Valoración de pacientes enfermos
3. Síntesis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MALNUTRICIÓN

1. Concepto y grupos de riesgo
2. Tipología de la desnutrición
3. Modificaciones patológicas asociadas a la desnutrición
4. Alteraciones metabólicas: Síndrome de realimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CAMBIOS ENDOCRINOS ASOCIADOS A LA OBESIDAD

1. Páncreas endocrino

2. Adipocitos
3. Hipófisis
4. Gónadas
5. Glándula suprarrenal
6. Hormonas gastrointestinales
7. Tiroides

UNIDAD DIDÁCTICA 4. METABOLISMO ASOCIADO A LA OBESIDAD

1. El metabolismo
2. Implicación del metabolismo en la obesidad
3. Adaptaciones metabólicas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETOTERAPIA EN TRASTORNOS DE OBESIDAD

1. Importancia sociosanitaria de la obesidad
2. Obesidad y síndrome metabólico
3. Determinación y evaluación del paciente obeso
4. Reducción de peso
5. Tratamiento higiénico-dietético y farmacológico del paciente obeso

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRATEGIAS DIETÉTICAS Y PÉRDIDA DE GRASA

1. Cambio de hábitos alimentarios
2. Restricción calórica
3. Ayuno intermitente
4. Dieta cetogénica
5. Actividad física y ejercicios de fuerza

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETOTERAPIA EN EL PACIENTE DIABÉTICO

1. Diabetes Mellitus
2. Metabolismo glucídico
3. Alteraciones en la producción y liberación de insulina
4. Tipos de diabetes
5. Sintomatología
6. Diagnóstico
7. Objetivos del tratamiento
8. Intervención nutricional
9. Hipoglucemia, hiperglucemia y otras complicaciones
10. Educación diabetológica

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETOTERAPIA EN OSTEOPOROSIS

1. Osteoporosis
2. Proceso de formación del hueso
3. Clasificación y diagnóstico de la osteoporosis
4. Causas principales
5. Intervención

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETOTERAPIA EN LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Diferencia entre intolerancia y alergia alimentaria
2. La respuesta alérgica
3. Sintomatología de la alergia alimentaria
4. Sintomatología de la intolerancia alimentaria
5. Diagnóstico
6. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 10. DIETOTERAPIA Y CELIAQUÍA

1. La enfermedad celiaca
2. Causas de aparición
3. Sintomatología
4. Diagnóstico
5. Terapéutica
6. Consejos y recomendaciones

MÓDULO 10. NUTRICIÓN GERIÁTRICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTADO NUTRICIONAL DE LOS ANCIANOS

1. Situación general de la vejez
2. Relación entre Alimentación-nutrición-salud-envejecimiento
3. Cambios en la vejez que influyen en la alimentación y Nutrición
4. Necesidades nutricionales en el anciano sano

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DE LOS CAMBIOS EN LA INGESTA ALIMENTARIA

1. Factores que influyen en el estado nutricional del Anciano
2. Valoración del estado nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUGERENCIAS SOBRE LA NUTRICIÓN DEL ANCIANO

1. Algunos aspectos interesantes en relación con las Necesidades de principios inmediatos, vitaminas, Minerales y agua de los ancianos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUGERENCIAS SOBRE NUTRICIÓN EN FUNCIÓN DE LAS DIFERENTES PATOLOGÍAS

1. Enfermedad gástrica
2. Estreñimiento
3. Colopatías
4. Ancianos terminales
5. Diabetes
6. Gota e hiperuricemias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS BÁSICAS

1. Requerimientos nutricionales en el anciano

2. Dieta equilibrada en el anciano

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN ONCOLOGÍA

1. Cáncer: epidemiología e impacto sociosanitario
2. Problemas nutricionales asociados al cáncer
3. Etiología
4. Evaluación del estado nutricional
5. Intervenciones dietéticas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ALIMENTACIÓN DEL PACIENTE ONCOLÓGICO

1. Alimentación del paciente oncológico
2. Alteraciones del apetito
3. Nutrición artificial
4. Deshidratación

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EFECTOS ADVERSOS A LOS TRATAMIENTOS ONCOLÓGICOS QUE AFECTAN A LA NUTRICIÓN. RECOMENDACIONES DIETÉTICAS

1. Anorexia
2. Náuseas y vómitos
3. Alteraciones de gusto y olfato
4. Mucositis
5. Xerostomía
6. Disfagia
7. Odinofagia
8. Diarrea
9. Estreñimiento
10. Intolerancia a la lactosa
11. Plenitud precoz
12. Linfedema

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ALIMENTACIÓN BÁSICA ADAPTADA

1. Administración del alimento al enfermo: alimentación artificial
2. Técnicas de soporte nutricional. Nutrición enteral
3. Nutrición parenteral

UNIDAD DIDÁCTICA 10. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL PACIENTE HOSPITALARIO. FORMULACIÓN DE PREPARADOS NUTRICIONALES

1. Valoración del estado nutricional del paciente. Cálculo de índices pronósticos
2. Procesos patológicos donde se indica
3. Formulación de preparados para nutrición parenteral
4. Evaluación inmunológica

MÓDULO 11. COACH NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE INSTAURACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES

1. Origen e importancia de los hábitos alimenticios
2. Nuevas tendencias en los hábitos alimentarios
3. Reforzar hábitos adecuados y eliminar hábitos inadecuados
4. Introducción al Coaching nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FORMULACIÓN DE OBJETIVOS Y ESTABLECIMIENTO DEL PLAN DE ACCIÓN

1. Definición y Formulación de objetivos en Coaching nutricional
2. El proceso de Coaching
3. Elaboración del plan de acción

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MOTIVACIÓN, RESPONSABILIDAD Y ADHERENCIA

1. Introducción: motivos claves para el éxito
2. Establecimiento de metas
3. Motivación
4. Responsabilidad y compromiso
5. Adherencia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FACTORES LIMITANTES: RESISTENCIA AL CAMBIO, MIEDOS, CREENCIAS ERRÓNEAS Y OTROS OBSTÁCULOS

1. Creencias y creencias limitadoras
2. La resistencia al cambio
3. Evitar la resistencia
4. Etapas y procesos del cambio conductual

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FASES EN EL PROCESO DE COACHING

1. Primera fase: establecer la relación de coaching
2. Segunda fase: planificación de la acción
3. Tercera fase: ciclo de coaching
4. Cuarta Fase: evaluación y seguimiento
5. Una sesión inicial de coaching

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EDUCACIÓN NUTRICIONAL

1. La importancia de la educación nutricional
2. Modificación de la conducta alimentaria
3. Herramientas y talleres educativos nutricionales
4. Compra saludable
5. Divulgación nutricional de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PSICONUTRICIÓN

1. Importancia tratamiento interdisciplinar
2. Inteligencia emocional
3. Alimentación emocional y relación con la comida
4. ¿Por qué fracasan las dietas?

UNIDAD DIDÁCTICA 9. APLICACIONES PRÁCTICAS

1. Importancia del coach nutricional en diversas áreas
2. Creatividad en la consulta

