

Máster en Nutrición y Dietética Clínica + 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



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 y Dietética Clínica + Titulación universitaria



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Máster en Nutrición y Dietética Clínica 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 - Título Propio de Dietética y Nutrición expedida por la Universidad Europea Miguel de Cervantes acreditada con 8 ECTS Universitarios (Curso Universitario de Especialización de la Universidad Europea Miguel de Cervantes)



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/XXXX/XXXX/XXXX/XXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXX.

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 y Dietética Clínica te ofrece la oportunidad de sumergirte en un campo en constante crecimiento, esencial para afrontar los retos actuales de la salud y el bienestar. Con un enfoque integral, este programa te capacitará para entender las necesidades nutricionales, el valor nutritivo de los alimentos y los aspectos dietéticos en distintas etapas de la vida. Aprenderás sobre dietoterapia y cómo manejar enfermedades y trastornos alimentarios, como la diabetes y la obesidad, que son cada vez más prevalentes en nuestra sociedad. Este máster online te permitirá adquirir conocimientos avanzados en nutrición hospitalaria y en la gestión de dietas para diferentes estados patológicos, haciendo de ti un experto capaz de ofrecer soluciones dietéticas personalizadas y eficaces. Únete a un sector en auge y marca la diferencia en la vida de las personas a través de la nutrición.

Objetivos

- Desarrollar planes nutricionales personalizados para cada etapa de la vida. - Identificar las necesidades nutricionales específicas de personas con enfermedades crónicas. - Analizar la composición de alimentos para optimizar su valor nutricional. - Evaluar el estado nutricional de pacientes mediante técnicas avanzadas. - Diseñar dietas terapéuticas adaptadas a diferentes patologías. - Comprender la interacción entre fármacos y dieta en el contexto hospitalario. - Implementar estrategias para el manejo dietético de trastornos alimentarios.

Para qué te prepara

El Máster en Nutrición y Dietética Clínica está diseñado para profesionales y titulados en nutrición, dietética, medicina y ciencias de la salud que buscan profundizar en el estudio avanzado de las necesidades nutricionales, dietoterapia y la gestión de dietas hospitalarias. Este máster ofrece conocimientos especializados en nutrición a lo largo del ciclo vital y en diversos estados patológicos. No habilita para el ejercicio profesional.

A quién va dirigido

El Máster en Nutrición y Dietética Clínica te prepara para identificar y analizar las necesidades nutricionales a lo largo de las distintas etapas de la vida, desde el embarazo hasta la tercera edad. Aprenderás a clasificar alimentos y nutrientes, así como a manipularlos adecuadamente para preservar su valor nutritivo. Además, adquirirás habilidades para diseñar dietas terapéuticas en patologías como la obesidad, diabetes y trastornos alimentarios. Esta formación es complementaria y no habilita para el ejercicio profesional.

Salidas laborales

'- Nutricionista clínico en hospitales - Consultor en dietética para clínicas - Especialista en nutrición pediátrica - Asesor en programas de salud comunitaria - Investigador en ciencias de la alimentación - Educador en nutrición para instituciones educativas - Especialista en dietoterapia para enfermedades específicas - Gestor de dietas hospitalarias

TEMARIO

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: PRINCIPALES 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. DIETA HOSPITALARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
 1. - Pasos para realizar una evaluación dietética
 2. - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
3. Evaluación clínica
 1. - Historia clínica
 2. - Indicadores clínicos
4. Evaluación antropométrica
 1. - Indicadores antropométricos
 2. - Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
 3. - Medidas antropométricas
5. Evaluación bioquímica
 1. - Ventajas de los indicadores bioquímicos
 2. - Inconvenientes de los indicadores bioquímicos
 3. - Parámetros a valorar
6. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS DIETAS PROGRESIVAS

1. Dieta absoluta
2. Dieta líquida
3. Dieta semilíquida

4. Dieta blanda
5. Dieta basal
6. Alimentación básica adaptada
 1. - Dietas trituradas de alto valor nutricional
 2. - Enriquecedores de la dieta
 3. - Modificadores de la textura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN

1. - Introducción a la malnutrición
2. - Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
 1. Ejemplos de dietas hipocalóricas
 1. - Dieta para la desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GRASAS

1. Introducción a las grasas
 1. - Funciones
2. Dieta de protección del páncreas
 1. - Recomendaciones dietéticas para la protección del páncreas
3. Dieta de protección del hígado
 1. - Recomendaciones dietéticas para la protección del hígado
4. Dieta en la obesidad
 1. - Recomendaciones dietéticas en la obesidad
5. Dieta en las dislipemias
 1. - Recomendaciones dietéticas para pacientes con dislipemias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GLÚCIDOS

1. Introducción a los glúcidos
 1. - Monosacáridos
 2. - Disacáridos
 3. - Polisacáridos
 4. - Funciones de los hidratos de carbono
2. La diabetes
3. Dieta para la diabetes
 1. - Dieta para la diabetes mellitus
 2. - Dieta para la diabetes gestacional

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE PROTEÍNAS

1. Introducción a las proteínas
 1. - Aminoácidos
 2. - Funciones de las proteínas
2. Dieta hiperproteica
 1. - Ejemplo de menú semanal de la dieta hiperproteica
3. Dieta en las enfermedades renales
 1. - Recomendaciones dietéticas en pacientes con enfermedades renales
 2. - Indicaciones para elaborar el menú de pacientes con enfermedades renales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE FIBRA

1. Introducción a la fibra alimentaria
2. La fibra dietética y la salud
 1. - Efectos de la fibra en el organismo
3. Dieta laxante
4. Dieta astringente
5. Dieta sin residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETAS DE EXPLORACIÓN

1. Dieta para el análisis de renina plasmática
2. Dieta para el examen de hidroxiprolina
3. Dieta previa al test de sobrecarga oral de glucosa
4. Dieta para la prueba del ácido 5-hidroxi-indolacético
5. Dieta de exploración del metabolismo cálcico
6. Dieta para el examen de catecolaminas
 1. - Examen de catecolaminas en orina
 2. - Examen de catecolaminas en sangre
7. Dieta para el examen de sangre oculta en las heces
8. Dieta para el examen de grasas en las heces

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta en la úlcera gástrica y duodenal
 1. - Recomendaciones dietéticas en las úlceras pépticas
2. Dieta en la osteoporosis
 1. - Recomendaciones nutricionales en la osteoporosis
3. Dieta en casos de disfagia, esofagitis y hernia de hiato
4. Dieta en alergias e intolerancias alimentarias
 1. - Recomendaciones dietéticas en las principales alergias e intolerancias alimentarias
5. Dieta controlada en cobre para el tratamiento de la enfermedad de Wilson
6. Dieta en las litiasis renales o nefrolitiasis
 1. - Recomendaciones dietéticas en las litiasis renales
7. Dieta para la hipertensión
8. Dieta en las enfermedades neurológicas
 1. - El Alzheimer
 2. - El Parkinson
 3. - Accidentes cerebrovasculares
9. Dieta en enfermos de VIH
 1. - Recomendaciones nutricionales para enfermos de SIDA
10. Dieta en enfermos de cáncer
 1. - Recomendaciones nutricionales en enfermos de cáncer
11. Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria
 1. - Recomendaciones nutricionales en la anorexia nerviosa y bulimia nerviosa

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTERACCIÓN FÁRMACO-DIETA

1. Las interacciones de los medicamentos

2. Los fármacos y la dieta
3. Interacción alimento-fármaco y fármaco-alimento
 1. - Interacciones alimento-medicamento
 2. - Interacciones medicamento-alimento
4. Recomendaciones para la prevención de interacciones

MÓDULO 6. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LOS DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DIETÉTICO DE LOS PACIENTES

1. Clasificación
2. Entrevista dietética
3. Evaluación del consumo de alimentos
 1. - Pasos para realizar una evaluación dietética
 2. - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
4. Historia e indicadores clínicos
 1. - Historia clínica
 2. - Indicadores clínicos
5. Medidas antropométricas
 1. - Indicadores antropométricos
 2. - Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
6. Pruebas bioquímicas
 1. - Ventajas de los indicadores bioquímicos
 2. - Inconvenientes de los indicadores bioquímicos
 3. - Parámetros a valorar
7. Determinación de la función inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA DIABETES

1. Diabetes Mellitus
2. Metabolismo glucídico
 1. - Situación postprandial
 2. - Situación interdigestiva
3. Alteraciones en la producción y liberación de insulina
4. Tipos de diabetes
5. Sintomatología
6. Diagnóstico
7. Objetivos del tratamiento
8. Intervención nutricional
 1. - Hidratos de carbono
 2. - Proteínas
 3. - Grasa
 4. - Vitaminas y minerales
 5. - Alcohol
9. Hipoglucemia, hiperglucemia y otras complicaciones
10. Educación diabetológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA OBESIDAD

1. Importancia sociosanitaria de la obesidad
2. Obesidad y Síndrome metabólico
 1. - Factores causales
 2. - Consecuencias o enfermedades asociadas
 3. - Síndrome metabólico y riesgo cardiovascular
 4. - Tratamiento del síndrome metabólico
3. Determinación y evaluación del paciente obeso
 1. - Grado de obesidad
 2. - Determinación del grado de obesidad abdominal
 3. - Identificación de la persona que debe perder peso
 4. - Objetivos realistas
4. Reducción de peso
 1. - Beneficios de una pérdida de peso moderada
5. Tratamiento higiénico-dietético y farmacológico del paciente obeso
 1. - Tratamiento dietético
 2. - Actividad física
 3. - Otras alternativas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA HIPERTENSIÓN ARTERIAL

1. Introducción al concepto de hipertensión arterial
 1. - Causas de la hipertensión arterial
 2. - Manifestaciones clínicas
2. Clasificación de la hipertensión arterial
 1. - Clasificación según el nivel de la presión arterial
 2. - Clasificación según la importancia de las lesiones orgánicas
 3. - Clasificación según la etiología
3. Fisiopatología de la hipertensión arterial
4. Tratamiento no farmacológico
 1. - Factores dietéticos implicados
 2. - Dietas efectivas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN HIPERLIPEMIAS

1. Lipoproteínas
2. Dislipemias: clasificación
3. Prevalencia
4. Sintomatología y criterios diagnósticos
5. Terapéutica
6. Preguntas de autoevaluación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN OSTEOPOROSIS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA: ANOREXIA Y BULIMIA NERVIOSA

1. Concepto de anorexia nerviosa
 1. - Historia
 2. - Epidemiología
 3. - Etiología
 4. - Clínica de la anorexia nerviosa
2. Concepto de bulimia nerviosa
 1. - Evolución histórica
 2. - Epidemiología
 3. - Manifestaciones clínicas
3. Diferencias entre anorexia y bulimia
4. Abordaje clínico y nutricional
 1. - Historia clínica
 2. - Tratamiento hospitalario
 3. - Tratamiento dietético-nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA

1. Diferencia entre intolerancia y alergia alimentaria
2. Intolerancia a los alimentos
 1. - Intolerancia a la lactosa
3. Sintomatología de la intolerancia alimentaria
4. Diagnóstico
5. Tratamiento: dietas de eliminación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA ENFERMEDAD CELÍACA

1. La enfermedad celiaca
2. Causas de aparición
3. Sintomatología
4. Diagnóstico
 1. - Determinación de marcadores séricos
 2. - Estudio genético
 3. - Biopsia duodenoyuyenal
5. Terapéutica
6. Consejos y recomendaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN ONCOLOGÍA

1. Cáncer: epidemiología e impacto socio sanitario
2. Problemas nutricionales asociados al cáncer
3. Etiología
4. Evaluación del estado nutricional
 1. - Anamnesis
 2. - Pruebas de laboratorio
 3. - Análisis de función discriminante
 4. - Valoración global subjetiva del estado nutricional

5. - Otras pruebas
5. Intervenciones dietéticas
 1. - Paciente bien nutrido
 2. - Paciente con desnutrición moderada-grave
 3. - Soporte nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 11. GESTIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS

1. La dieta como instrumento terapéutico
2. Importancia de la nutrición en estados patológicos
 1. - Diagnóstico médico
3. Valoración de pacientes enfermos
 1. - Valoración del estado nutricional
 2. - Cronología de la intervención dietética
4. Síntesis

UNIDAD DIDÁCTICA 12. NUTRICIÓN ARTIFICIAL

1. Administración del alimento al enfermo: alimentación artificial
2. Técnicas de soporte nutricional. Nutrición enteral
 1. - Preparación y administración en la nutrición enteral
 2. - Complicaciones de la administración de la nutrición enteral
3. Nutrición parenteral
 1. - Complicaciones y cuidados en la nutrición parenteral

