EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Master en Dietética y Nutrición + 60 Créditos ECTS

Master en Dietética y Nutrición + 60 Créditos ECTS

Duración: 1.500 horas

Precio: 1.970 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

Descripción

Hoy en día, la inquietud por todo lo que hace referencia a la dietética y la nutrición humana es ya muy elevada y viene justificada por una serie de factores, entre los cuales destacamos una mayor exigencia de calidad de vida en la sociedad occidental contemporánea que se traduce en la búsqueda de una mejor alimentación, más sana y equilibrada. La dieta adecuada para gozar de buena salud, es fruto de la aplicación de conocimientos básicos que demuestran los vínculos existentes entre la ingesta de ciertos alimentos con algunas patologías, como enfermedades cardiovasculares, arterioesclerosis, obesidad, diabetes…etc. Con este Master el alumno será capaz de planificar menús equilibrados y adaptados a la persona destinataria y sus características, atendiendo a sus necesidades nutricionales, hábitos de vida, etc.

A quién va dirigido

Dirigido a titulados universitarios en la rama sanitaria interesados en encaminar su carrera profesional hacia el desarrollo de una de las profesiones con más futuro: Dietista y Nutricionista. En general, a todas aquellas personas interesadas en formarse en el ámbito de la dietética y la nutrición. En definitiva está dirigido a todas aquellas personas que quieran conseguir una titulación avalada por la Universidad Europea Miguel de Cervantes de Dietética y Nutrición.

Objetivos

- Concienciar sobre el carácter preventivo que una nutrición optima tiene sobre la salud.
- Poseer un conocimiento razonado de las necesidades energéticas y nutritivas del organismo.
- Estudiar los aspectos nutricionales, fuentes e ingestas recomendadas de los distintos nutrientes.
- Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida y periodos fisiológicos: alimentación materno-infantil; nutrición infantil; dietética y nutrición en la tercera edad.
- Definir las necesidades nutricionales en la práctica del deporte.
- Conocer y valorar los distintos trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia nerviosa, bulimia nerviosa y obesidad.
- Planificar menús equilibrados en su aporte energético y nutritivo para colectividades.

Para que te prepara

El presente Master pretende dotar al alumno de la formación técnica y teórica en nutrición, que no sólo contempla la información básica sobre nutrientes y las funciones metabólicas de los mismos, sino que además incluye todo aquello relativo a efectos de la nutrición en el mantenimiento del estado de salud y en la prevención y tratamiento de las enfermedades.

+ Información Gratis

Salidas laborales

Dietista-nutricionista en consultorios médicos, Responsable de la elaboración de menús equilibrados en residencias geriátricas, complejos hoteleros, comedores escolares, etc.

+ Información Gratis

Titulación

Título Propio Master en Dietética y Nutrición expedida por la Universidad Europea Miguel de Cervantes acreditada con 60 ECTS Universitarios (Master Profesional de la Universidad Europea Miguel de Cervantes)

Universidad Europea Miguel de Cervantes

Titulación Universitaria

3ª Mejor Escuela de Negocios España (RANKING EL ECONOMISTA)

Universidad Europea Miguel de Cervantes

Considerando que, conforme a la legislación y normativa universitaria vigentes,

Don ALUMNO ALUMNO ALUMNO

Con D.N.I. 00000000A ha superado los estudios correspondientes al programa

CURSO UNIVERSITARIO DE ESPECIALIZACIÓN EN NOMBRE CURSO

conforme a lo dispuesto en la legislación vigente, a las Normas de Organización y Funcionamiento
de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en colaboración con Euroinnova Formación,
con una duración de xxx horas y x ECTS, celebrado del día del mes del año a día del mes del año.
Por haber acreditado convenientemente los requisitos exigidos por el Reglamento de Títulos Propios y Formación Complementaria, Permanente y Continua.
Y para que conste, expide el presente diploma en Valladolid, a día del mes del año.

El Secretario General

José Antonio Otero Parra

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

Metodología

Todos los contenidos del Máster están disponibles en el campus virtual. En el presente Máster el alumnado encontrará tanto los contenidos básicos y materiales complementarios con los que adquirir conocimientos como actividades grupales e individuales, cuya naturaleza variará dependiendo de cada caso, con los que comprobar sus progresos y poner en práctica tales conocimientos.

Desde el entorno virtual el alumno tendrá a su disposición una serie de recursos generales de ayuda y guía, entre ellos la Guía del Alumno donde encontrará toda la información relativa al curso: docentes, horarios de tutorías y las vías y mecanismos para realizar consultas, enviar ejercicios, etc.

Se seguirá un modelo de aprendizaje basado en:
- El autoaprendizaje: los materiales y las actividades están diseñados de modo que los participantes puedan avanzar a su propio ritmo y comprobando en todo momento sus progresos.
- Trabajo colaborativo: parte de los conocimientos se irán construyendo en grupo, gracias a su interacción con el resto de los participantes en el curso a través de las herramientas de que dispone la plataforma virtual. De ahí la importancia de su participación en el entorno y en las actividades colectivas, que será tenida en cuenta a la hora de evaluarlo.
- Apoyo tutorial: el equipo docente irá guiando al grupo en el proceso de aprendizaje, realizando un seguimiento individual de su participación, esfuerzo y resultados a lo largo del curso y solventando posibles dudas.

En el momento de matricularse, el alumno recibe en su domicilio en manuales de apoyo relacionados con el contenido del Máster.

+ Información Gratis

Materiales didácticos

- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Dietética y Nutrición - Vol 1 - Necesidades Nutricionales y Estudio de los Alimentos'
- Manual teórico 'Dietética y Nutrición - Vol 2 - Aspectos Dietéticos y Nutricionales en las Distintas Etapas (
- Manual teórico 'Dietoterapia'
- Manual teórico 'Trastornos de la Conducta Alimentaria'
- Manual teórico 'Nutrición Deportiva'
- Manual teórico 'Obesidad y Sobrepeso'
- CDROM 'Dietética y Nutrición'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Sobre a franquear en destino
- Bolígrafos

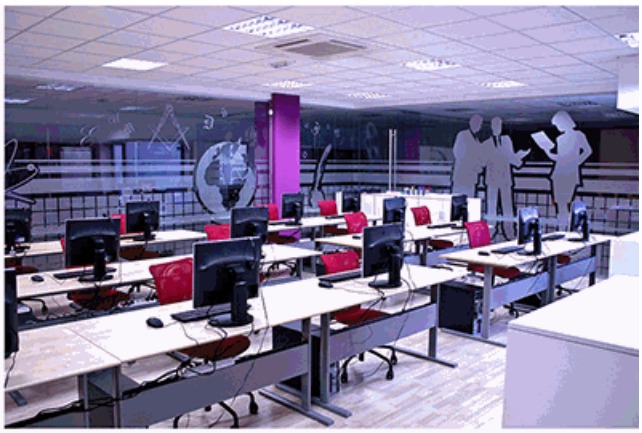
+ Información Gratis

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental . Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



+ Información Gratis

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

+ Información Gratis

El alumno podrá 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, etc.

Programa formativo

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

Concepto de bromatología
Concepto de alimentación
Concepto de nutrición
Concepto de alimento
Concepto de nutriente
Concepto de dietética
Concepto de dieta
Concepto de ración
Concepto de dietista-nutricionista
Concepto de salud
Concepto de enfermedad

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

Clasificación de los alimentos
Clasificación de nutrientes
Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

Conceptos básicos
Anatomía y fisiología del aparato digestivo
Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

Transformaciones energéticas celulares
Unidades de medida de la energía
Necesidades energéticas del adulto sano
Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

+ Información Gratis

Definición y generalidades
Clasificación
Funciones
Metabolismo de los hidratos de carbono
La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

Definición y generalidades
Funciones
Distribución
Clasificación
Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

Definición y generalidades
Aminoácidos
Proteínas
Metabolismo de las proteínas
Necesidades de proteínas
Valor proteico de los alimentos
Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

Introducción
Funciones
Clasificación
Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

Introducción
Clasificación
Características generales de los minerales
Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

Introducción y características del agua
El agua en el cuerpo humano
Recomendaciones sobre el consumo de agua
Trastornos relacionados con el consumo de agua
Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

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

Valor nutritivo de los alimentos
Clasificación de los alimentos
Alimentos de origen animal

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

Alimentos de origen vegetal
Cereales y derivados

+ Información Gratis

Verduras y Hortalizas
Setas y algas
Legumbres
Frutas y frutos secos
Grasas vegetales
Otros alimentos
Alimentos estimulantes
Condimentos y especias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Introducción
Higiene de los alimentos
Calidad alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

Operaciones a temperatura ambiente
Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Conservación de los alimentos
Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
Métodos físicos
Métodos químicos
Tecnologías emergentes
Consejos en la adquisición de alimentos
Consumo responsable
Los hábitos alimenticios: origen y cambio

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

Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
Ingestas recomendadas
Etiquetado de los alimentos

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

Definición y generalidades
Dieta equilibrada
Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
Elaboración de una dieta
Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

Definición y generalidades
Entrevista con el paciente
Evaluación dietética
Evaluación clínica
Evaluación antropométrica
Evaluación bioquímica

+ Información Gratis

Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

Introducción
Cambios fisiológicos durante el embarazo
Necesidades nutricionales en el embarazo
Recomendaciones dietéticas en el embarazo
Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

Cambios fisiológicos durante la lactancia
Necesidades nutricionales en la lactancia
Recomendaciones dietéticas en la lactancia
Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
Tipos de lactancia
Posición para la lactancia
Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

Cambios fisiológicos
Hitos del desarrollo del niño
Factores que influyen en la ingestión de alimentos
Pirámide nutricional en el niño
Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
Ritmos alimentarios durante el día
Aprender a comer
Plan semanal de comidas
Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
Obesidad: estrategia NAOS
Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
Comedores escolares
Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA ADOLESCENCIA

Introducción
Cambios fisiológicos
Necesidades y recomendaciones nutricionales
Adolescentes: consejos de una vida saludable

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

Introducción
Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
Necesidades nutricionales en el envejecimiento

+ Información Gratis

Aspectos culinarios en la dieta del anciano
Consejos para la planificación de los menús en ancianos
Alimentación básica adaptada
Menopausia

MÓDULO 4. DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

Introducción a la dietoterapia
Intervención dietética en casos patológicos
A modo de resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESNUTRICIÓN

Definición
Clasificación de desnutrición
Alteraciones relacionadas con la desnutrición
Síndrome de realimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBESIDAD

Introducción
Síndrome metabólico
Atención al paciente con exceso de peso
Pérdida de peso
Técnicas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIABETES MELLITUS

Concepto de diabetes
Metabolismo de los hidratos de carbono
Fisiopatología de la diabetes
Clasificación de la diabetes
Manifestaciones de la diabetes
Criterios de diagnóstico
Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
Tratamiento dietético
Complicaciones de la diabetes
Educación para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OSTEOPOROSIS

Concepto de osteoporosis
Fisiología del hueso
Diagnóstico
Etiología
Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DISLIPEMIAS E HIPERLIPEMIAS

Concepto e introducción
Dislipemias e hiperlipemias
Epidemiología
Manifestaciones clínicas y diagnóstico
Tratamiento

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CÁNCER

Introducción
Prevalencia de desnutrición en el paciente oncológico
Causas de desnutrición en el paciente oncológico
Valoración del estado nutricional en el paciente oncológico
Intervención nutricional en el paciente oncológico

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ENFERMEDAD RENAL

Anatomía e histología del riñón
Fisiología del riñón
Fisiopatología del riñón. Insuficiencia renal
Tratamiento dietético
Educación nutricional en la diálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Concepto e introducción
Fisiopatología de la alergia alimentaria
Manifestaciones clínicas de la alergia alimentaria
Intolerancia alimentaria
Diagnóstico de las alergias alimentarias
Tratamiento para las alergias alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ENFERMEDAD CELÍACA

Concepto e introducción
Etiología de la enfermedad celíaca
Manifestaciones de la enfermedad celíaca
Criterios diagnósticos
Tratamiento
Puntos clave y recomendaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

Clasificación
Alimentación básica adaptada
Suplementos dietéticos
Nutrición enteral
Nutrición parenteral

MÓDULO 5. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRASTORNOS ALIMENTARIOS O PSICOPATOLOGÍA ALIMENTARIA

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

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

Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
Alteraciones neurobiológicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS MENTALES Y ALIMENTACIÓN PERTURBADA

+ Información Gratis

Concepto y clasificación de los trastornos mentales
Trastornos de la ansiedad
Trastornos de la afectividad
Trastornos debidos al consumo del alcohol
Trastornos debidos al consumo de drogas
Trastornos esquizofrénicos y delirantes
Trastornos orgánicos: demencias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA OBESIDAD COMO TRASTORNO ALIMENTICIO

Concepto de obesidad
Clasificación de la obesidad
Epidemiología
Etiología
Aspectos psicosociales
Comorbilidad
Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANOREXIA NERVIOSA

Concepto de anorexia nerviosa
Historia
Epidemiología
Etiología
Clínica de la anorexia nerviosa
Diagnóstico
Evolución y prevención
Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BULIMIA NERVIOSA

Concepto de bulimia nerviosa
Evolución histórica
Epidemiología
Diagnóstico
Manifestaciones clínicas
Tratamiento
Diferencias entre anorexia y bulimia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OTROS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

Vigorexia
Ortorexia
Desnutrición

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

El proceso de evaluación
Criterios diagnósticos
Diagnóstico diferencial

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

Relación del nutricionista o responsable con el paciente

+ Información Gratis

Formas de comunicación
Manejo de situaciones difíciles
Registro de datos
Tratamiento
Abordaje clínico y nutricional
Otros abordajes

MÓDULO 6. NUTRICIÓN DEPORTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MIOLOGÍA APLICADA

Introducción a la Miología
Tipos de Tejido Muscular
Características del tejido muscular
El Músculo Esquelético
Uniones musculares
Tono y fuerza muscular
La contracción muscular

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE NUTRIENTES EN EL EJERCICIO

Utilización de energía por el músculo
Utilización de los hidratos de carbono en el ejercicio
Utilización de la grasa en el ejercicio
Utilización de las proteínas en el ejercicio
Vitaminas y ejercicio
Minerales y ejercicio
Agua y ejercicio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FISIOLOGÍA DEL EJERCICIO FÍSICO

Introducción a la fisiología del ejercicio
Ejercicio físico
Adaptaciones orgánicas en el ejercicio
La fatiga

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HIDRATACIÓN Y DEPORTE

Introducción
Formas de ingresar y eliminar agua del organismo
Funciones del agua en el organismo relacionadas con la actividad física
Reposición de líquidos y electrolitos
Reposición de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos
Bebidas para deportistas
Efectos de la hipertermia y la deshidratación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE

Concepto
Ayudas ergogénicas de tipo lipídico y sustancias relacionadas
Ayudas ergogénicas de tipo proteico, aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas
Vitaminas y minerales
Bicarbonato y otros tampones
Otras ayudas ergogénicas
Dopaje

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PAUTAS NUTRICIONALES EN EL DEPORTE

Introducción
Gasto calórico
Hidratos de carbono
Grasas
Proteínas
Pautas nutricionales para el entrenamiento de hipertrofia:

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

Actividad física en la niñez
Actividad física en la adolescencia
Actividad física en la edad adulta
Actividad física en la tercera edad

MÓDULO 6. OBESIDAD Y SOBREPESO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

Alimentación
- Clasificación de los alimentos

Valor energético de los alimentos
Nutrición
- Clasificación de los nutrientes
- Pirámide nutricional

Suplementos alimentarios
Vitaminas y sales minerales
Complementos dietéticos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETA SALUDABLE

Concepto de dieta y su clasificación
Dieta equilibrada
- Recomendaciones diarias para la ingesta de nutrientes
- Requisitos para lograr una dieta equilibrada
- Dieta mediterránea

Productos dietéticos
Mitos de la nutrición y las dietas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN A LO LARGO DEL CICLO VITAL

Alimentación del bebé
- Lactancia natural y artificial
- Necesidades nutricionales en el primer año de vida

Nutrición en la infancia
- Niño Preescolar (1- 3 Años)
- Niños de 4-6 Años
- Niño Escolar de 7- 12 Años
- Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

Nutrición en la Adolescencia
- El Estirón Puberal
- Adolescentes: Consejos para Vida Saludable

Alimentación en la edad adulta

+ Información Gratis

- Alimentación en la menopausia
Alimentación en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBESIDAD Y SOBREPESO

Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
- Epidemiología
- El tejido adiposo
Causas de sobrepeso y obesidad
Fisiopatología de la obesidad
- Fisiología del apetito y de la saciedad
- Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
Tipos de sobrepeso y obesidad

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VALORACIÓN DE PACIENTES CON OBESIDAD

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

Intervención dietética
- Dietas hipocalóricas
- Planificación de la dieta
Sustitutivos de comidas
- Características nutricionales
- Evidencia científica en la utilización de los sustitutivos de comidas para dietas
Intervención quirúrgica

+ Información Gratis

- Pautas alimentarias y dietéticas en la cirugía bariátrica
Educación alimentaria terapéutica
- Contenidos de programas de educación alimentaria
Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y DE LA OBESIDAD

Prevención
- Niveles de prevención
Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
Educación alimentaria
Actividad y ejercicio físico en la prevención de la obesidad
Estilo de vida saludable
- Estrategia NAOS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

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

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OBESIDAD INFANTIL

La obesidad infantil
- Factores que aumentan la probabilidad de padecer obesidad
Nutrición infantil
- Pirámide nutricional infantil
- Ritmos alimentarios durante el día
Importancia de la nutrición en la edad infantil
- El papel de la escuela en la alimentación
Plan semanal de comidas

+ Información Gratis