



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Postgrado en Inmunonutrición

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Postgrado en Inmunonutrición

duración total: 360 horas

horas teleformación: 180 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

La Inmunonutrición e interacción entre nutrición e inmunidad se puede considerar como un área de conocimiento bastante novedosa, siendo una materia emergente y transversal utilizada para evaluar los cambios metabólicos, así como para prevenir sus consecuencias. Con la realización del presente curso en Inmunonutrición e obtendrán los conocimientos necesarios para realizar correctamente un análisis de los alimentos y las necesidades nutricionales, así como conocer los aspectos fundamentales de la biotecnología de los alimentos y, por último, la relación de las enfermedades con la Inmunonutrición.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Realizar un análisis de los alimentos así como de las necesidades nutricionales.
- Analizar la biotecnología desde sus diferentes campos de aplicación, centrándonos en mayor medida en lo que respecta a la biotecnología de los alimentos.
- Conocer las distintas técnicas de biotecnología alimentaria y los principales tipos de alimentos.
- Analizar el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual.
- Analizar la nutrición desde un punto de vista en el que se le aporta un valor como elemento clave para el sistema inmunitario, protegiendo de este modo la salud de las personas.

para qué te prepara

El presente curso en Inmunonutrición proporciona diferentes conocimientos relacionados con el mundo de la nutrición en general y, más concretamente, con la Inmunonutrición, centrándose en el análisis de los alimentos y de las necesidades nutricionales, con la biotecnología de los alimentos y la relación de la Inmunonutrición con diferentes patologías.

salidas laborales

Nutricionistas, Química, Biotecnología, Biología, Tecnología de los alimentos, Farmacia.

titulación

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, 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 (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

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

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Análisis de los Alimentos y de las Necesidades Nutricionales'
- Manual teórico 'Biotecnología de los Alimentos'
- Manual teórico 'Enfermedades e Inmunonutrición'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. 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.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

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

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.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**MÓDULO 1. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS Y DE LAS NECESIDADES NUTRICIONALES****UNIDAD DIDÁCTICA 1. NECESIDADES NUTRICIONALES I**

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
 - 1.- Caloría y kilocaloría
 - 2.- Julio y kilojulio
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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NECESIDADES NUTRICIONALES II

1. Valor energético de los alimentos
2. Tablas de composición de los alimentos
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS

1. Clasificación de los alimentos
2. Alimentos de origen animal
 - 1.- Carne
 - 2.- Huevos
 - 3.- Pescado y mariscos
 - 4.- Lácteos
3. Alimentos de origen vegetal
 - 1.- Cereales y derivados
 - 2.- Verduras y Hortalizas
 - 3.- Legumbres
 - 4.- Frutas
 - 5.- Frutos secos y semillas
4. Otros alimentos
 - 1.- Aceites y grasas
 - 2.- Azúcares dulces
 - 3.- Alimentos transgénicos
 - 4.- Bebidas
5. 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 4. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS.

1. Definición
2. Digestión, absorción y metabolismo
3. Funciones
4. Química de las proteínas: constitución, clasificación y propiedades
 - 1.- Constitución
 - 2.- Clasificación
 - 3.- Propiedades
5. Raciones dietéticas recomendadas

6. Aminoácidos esenciales
7. Suplementación y complementación proteica
8. Principal fuente de proteínas
9. Deficiencia de proteínas
10. Exceso de proteínas
11. Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo de las proteínas
 - 1.- Criterios biológicos
 - 2.- Criterios químicos
 - 3.- Criterios químico-biológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS

1. Definición y composición
2. Distribución
3. Funciones
4. Clasificación
 - 1.- Ácidos grasos
 - 2.- Lípidos con ácidos grasos simples
 - 3.- Lípidos con ácidos grasos complejos
 - 4.- Lípidos sin ácidos grasos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO

1. Generalidades
2. Funciones
3. Clasificación
 - 1.- Hidratos de carbono asimilables
 - 2.- Hidratos de carbono no asimilables. La fibra

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Funciones generales de los minerales
 - 1.- Macronutrientes esenciales
 - 2.- Micronutrientes esenciales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS

1. Introducción
2. Funciones
3. Clasificación
 - 1.- Vitaminas liposolubles
 - 2.- Vitaminas hidrosolubles
4. Necesidades reales y completos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción
2. El agua en el cuerpo humano
3. Distribución de agua en el cuerpo humano
4. El agua y soluciones acuosas
 - 1.- Estructura del agua
 - 2.- Propiedades del agua
 - 3.- Tipos de agua
5. Recomendaciones sobre el consumo de agua
6. Balance hídrico
 - 1.- Requerimientos
 - 2.- Eliminación
7. Trastornos relacionados con el consumo de agua
 - 1.- Deshidratación

2.- Hiperhidratación

3.- Potomanía

8.Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1.Concepto de biotecnología

2.Historia de la biotecnología

3.Biotecnología: campos de aplicación

1.- Industria farmacéutica

2.- Industria alimentaria

3.- Industria medioambiental

4.- Industria agropecuaria

5.- Herramientas de diagnóstico

4.Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1.Biotecnología de los alimentos

1.- Historia de la Biotecnología de los alimentos

2.- Biotecnología tradicional VS Biotecnología moderna

3.- Prevención de intoxicaciones alimentarias

2.Conceptos relacionados

1.- Nuevos alimentos

2.- Alimentos funcionales

3.- Alimentos probióticos

4.- Alimentos prebióticos

5.- Alimentos transgénicos

3.La Biotecnología y los alimentos

4.Bioquímica nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS

1.Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología

1.- Breves nociones de genética

2.- El ADN

3.- Herramientas de Ingeniería Genética

2.Ingeniería genética y los alimentos

1.- Modificación de microorganismos

2.- Modificación de vegetales

3.- Modificaciones de animales

3.Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética

1.- Beneficios de la producción por Ingeniería Genética

2.- Riesgos de la producción por Ingeniería Genética

4.Genes, alimentación y salud

5.Genes y proteínas

6.Utilización de las enzimas en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

1.Microorganismos y producción de alimentos

1.- Microbios como alimento

2.- Biomoléculas

3.- Edulcorantes

4.- ¿Es malo comer microorganismos?

2.Alimentos fermentados

3.Las fermentaciones de carácter alcohólico

1.- Arroz

- 2.- Vino
- 3.- Cerveza
- 4.- Cava
- 4.Las fermentaciones de carácter no alcohólico
 - 1.- Pan
 - 2.- Encurtidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

- 1.Fermentación cárnica
- 2.La fermentación de los productos lácteos
 - 1.- Quesos
 - 2.- Yogur
 - 3.- Kéfir
- 3.La fermentación de otros productos
 - 1.- Salsa de soja
 - 2.- Queso de tofu
 - 3.- Miso
- 4.Tecnología enzimática y biocatálisis

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

- 1.Definición de OMG
- 2.OMG y su relación con los alimentos transgénicos
- 3.¿Cómo se sabe si un alimento es transgénico?
 - 1.- ¿Comemos genes y proteínas transgénicas cuando ingerimos los alimentos transgénicos?
 - 2.- Olor y sabor de los alimentos transgénicos
- 4.Repercusiones en la salud por el consumo de alimentos transgénicos
- 5.Actividades de Autoevaluación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOLOGÍA DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

- 1.Tipología de los alimentos transgénicos
- 2.Alimentos de origen vegetal
 - 1.- Caracteres buscados en la transgénesis de las plantas
 - 2.- Análisis de una planta transgénica utilizada como alimento en la Unión Europea
- 3.Alimentos de origen animal
- 4.Microorganismos transgénicos
- 5.Legislación en torno a los alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

- 1.Definición de alimentos funcionales
 - 1.- ¿Con qué ingredientes cuenta?
 - 2.- ¿Cuáles son sus utilidades?
- 2.Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
 - 1.- Alimentos funcionales en la primera infancia
 - 2.- Alimentos funcionales reguladores del metabolismo
 - 3.- Alimentos funcionales aplicados al estrés oxidativo
 - 4.- Alimentos funcionales cardiovasculares
 - 5.- Alimentos funcionales digestivos
 - 6.- Alimentos funcionales para el rendimiento cognitivo y mental
 - 7.- Alimentos funcionales para el rendimiento y mejora del estado físico
- 3.Tipología de alimentos funcionales
 - 1.- Alimentos funcionales naturales
 - 2.- Alimentos funcionales modificados
- 4.Normativa relacionada con los alimentos funcionales
- 5.Actividades de Autoevaluación

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 12. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Definiciones de interés
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3. Prácticas incorrectas
4. Buenas prácticas ambientales
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6. Símbolos de reciclado

MÓDULO 3. ENFERMEDADES E INMUNONUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BASES BIOLÓGICAS DE LA NUTRICIÓN

1. Conceptos básicos
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo
 - 1.- Boca
 - 2.- Faringe
 - 3.- Esófago
 - 4.- Estómago
 - 5.- Intestino delgado
 - 6.- Intestino grueso
 - 7.- Páncreas
 - 8.- Hígado
 - 9.- Vesícula biliar
3. El proceso de digestión
 - 1.- Hiperpermeabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN A LA INMUNONUTRICIÓN

1. Sistema inmune
2. ¿Qué es la Inmunonutrición?

3. Microbiota intestinal como agente intercambiador entre nutrición y sistema inmunitario
4. Ayuno y malnutrición
5. Estrés como barrera intestinal
6. Suplementos nutricionales

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
3. 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. PATOLOGÍAS VINCULADAS A LA MALA ALIMENTACIÓN

1. Introducción a las patologías
2. Obesidad
 - 1.- Recomendaciones de la OMS para la prevención de la obesidad
3. Diabetes Mellitus tipo II

- 1.- Recomendaciones específicas de la OMS para la enfermedad
4. Enfermedades cardiovasculares
 - 1.- Recomendaciones de la OMS para la prevención de enfermedades cardiovasculares
5. Neoplasias
 - 1.- Neoplasia de mama
 - 2.- Neoplasia de endometrio
 - 3.- Neoplasia de hígado
 - 4.- Recomendaciones de la OMS para la prevención del cáncer
6. Osteoporosis
 - 1.- Recomendaciones de la OMS para la prevención de la osteoporosis

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS (I)

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
 - 1.- Recomendaciones nutricionales para la disfagia
 - 2.- Recomendaciones nutricionales para la esofagitis
 - 3.- Recomendaciones nutricionales para la 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
 - 1.- Factores dietéticos implicados
 - 2.- Dietas efectivas
 - 3.- Influencia de la obesidad en la hipertensión arterial

UNIDAD DIDÁCTICA 10. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS (II)

1. Dieta en las enfermedades neurológicas
 - 1.- El Alzheimer
 - 2.- El Parkinson
 - 3.- Accidentes cerebrovasculares
2. Dieta en enfermos de VIH
 - 1.- Recomendaciones nutricionales para enfermos de SIDA
3. Dieta en enfermos de cáncer
 - 1.- Recomendaciones nutricionales en enfermos de cáncer
 - 2.- Alteraciones del apetito y sus recomendaciones específicas
4. Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria
 - 1.- Recomendaciones nutricionales en la anorexia nerviosa y bulimia nerviosa