



**INESEM**

**BUSINESS SCHOOL**

***Máster en Prevención de la Anorexia y la Bulimia.  
Trastornos de la Conducta Alimentaria***

**+ Información Gratis**

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

# ***Máster en Prevención de la Anorexia y la Bulimia. Trastornos de la Conducta Alimentaria***

**duración total:** 1.500 horas      **horas teleformación:** 450 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## ***descripción***

Este Master en Prevención de la Anorexia y la Bulimia. Trastornos de la Conducta Alimentaria le ofrece una formación especializada en la materia. 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. En algunas ocasiones esta inquietud hace que algunas personas sufran algunos trastornos mentales relacionados con la alimentación, y en muchos casos tienen que acudir a profesionales para poner solución. Con el presente Master en Prevención de la Anorexia y la Bulimia. Trastornos de la Conducta Alimentaria se pretende ofrecer unos conocimientos sobre los distintos trastornos alimenticios y su tratamiento.



**+ 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*

- Aprender los conceptos generales sobre la dietética y nutrición.
  - Aprender la clasificación de alimentos y nutrientes.
  - Conocer el aparato digestivo.
  - Identificar las necesidades nutricionales y energéticas.
  - Aprender las funciones y características de los hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales.
  - Conocer la importancia del agua en el cuerpo humano.
  - Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos, etc.
  - Ofrecer unos principios prioritarios para establecer las bases de una nutrición equilibrada en las distintas etapas de la vida y periodos fisiológicos, como medida preventiva de las enfermedades asociadas a los problemas de una mala nutrición.
  - Conocer los trastornos alimentarios o psicopatología alimentaria.
  - Aprender la fisiología y neurobiología de la regulación de la conducta alimentaria.
  - Poder relacionar los trastornos mentales y alimentación perturbada.
  - Aprender el concepto de obesidad, los aspectos psicosociales y su tratamiento.
  - Aprender el concepto de anorexia nerviosa, los aspectos clínicos y su diagnóstico y su tratamiento.
  - Aprender el concepto de bulimia nerviosa, los aspectos clínicos y su diagnóstico y su tratamiento.
  - Identificar otros trastornos de la conducta alimentaria.
  - Realizar una evaluación clínica y criterios diagnósticos de los trastornos de la conducta alimentaria.
  - Llevar a cabo el tratamiento interdisciplinario en cada uno de los trastornos de la conducta alimentaria
  - Proporcionar al alumno, conocimientos necesarios y actualizados sobre nutrición y alimentación, así como herramientas de trabajo útiles, que permitan conocer los requerimientos nutricionales y recomendaciones en distintas situaciones fisiopatológicas que generan la obesidad, de forma que puedan aplicarse en el ámbito laboral.
  - Dotar al alumno de los conocimientos que les permitan un correcto abordaje del paciente obeso.
  - Actualizar los conocimientos que estén relacionados con la clínica de los pacientes obesos para contribuir a mejorar la identificación, manejo y disminución de las complicaciones en estos pacientes.
  - Adquirir una serie de conocimientos, habilidades y destrezas que permitan al personal sanitario y administrativo afrontar las tareas profesionales y posibles incidencias que puedan surgir en la gestión de datos personales de pacientes, para que éstos sean protegidos.
- Desarrollar en el alumnado aquellas competencias necesarias para ejercer las funciones de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales de Nivel Básico.
- Adquirir conocimientos que permitan al alumnado identificar, evitar, corregir y prevenir problemas específicos que puedan poner en peligro la salud e integridad de los trabajadores.
- Conocer las leyes y normas en materia de prevención de riesgos laborales en base a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Analizar los diferentes planes de actuación, técnicas de prevención y de primeros auxilios que favorecen o ayudan a superar diferentes situaciones de riesgo.
- Dar a conocer los conceptos básicos y exigencias mínimas de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en el ámbito de la sanidad.
- Identificar y analizar los diferentes riesgos que pueden presentarse en cada una de las fases y actividades desarrolladas en el sector de sanitario.
- Conocer los principales derechos y obligaciones que deben asumir los trabajadores del sector sanitario en relación a la prevención de riesgos.
- Analizar y estudiar las diferentes medidas preventivas, tanto a nivel individual y colectivo, que deben ser utilizadas en la prevención de riesgos en las tareas y procesos del sector sanitario.

## *para qué te prepara*

El Master en Prevención de la Anorexia y la Bulimia. Trastornos de la Conducta Alimentaria te prepara para poder conocer los distintos trastornos de la conducta alimentaria (TCA), así como conocer su diagnóstico y su tratamiento para poder intervenir en personas que sufren alguna de estas enfermedades.

## *salidas laborales*

Nutrición y Dietética, Psicología, Sanidad, Trabajadores Sociales.

## 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 'Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Sanidad'
- Manual teórico 'Aspectos Dietéticos y Nutricionales en las Distintas Etapas de la Vida'
- Manual teórico 'Trastornos de la Conducta Alimentaria'
- Manual teórico 'Obesidad y Sobrepeso'
- Manual teórico 'RGPD en el Sector Sanitario'
- Manual teórico 'Necesidades Nutricionales y Estudio de los Nutrientes'



+ Información Gratis

## profesorado y servicio de tutorías

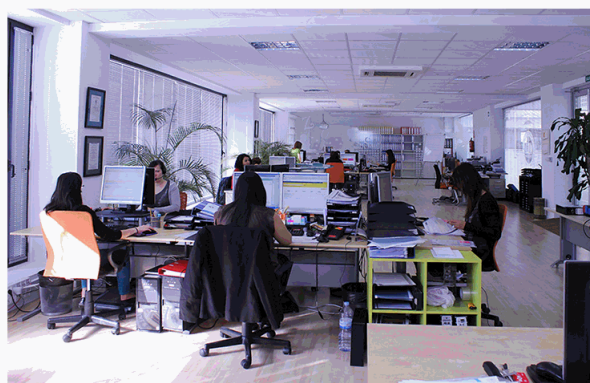
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "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 ineseem 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**

# **PARTE 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS**

## **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

## **PARTE 2. 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

## **PARTE 3. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRASTORNOS ALIMENTARIOS O PSICOPATOLOGÍA ALIMENTARIA**

- 1.Historia de los trastornos de la conducta alimentaria
- 2.Clasificación actual de los trastornos de la conducta alimentaria.
- 3.Factores psicológicos del proceso de la alimentación. Estudio de la personalidad
- 4.Formas de estudiar la personalidad
- 5.Factores sociales del proceso de la alimentación

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

- 1.Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
- 2.Alteraciones neurobiológicas

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASTORNOS MENTALES Y ALIMENTACIÓN PERTURBADA**

- 1.Concepto y clasificación de los trastornos mentales
- 2.Trastornos de la ansiedad
- 3.Trastornos de la afectividad
- 4.Trastornos debidos al consumo del alcohol
- 5.Trastornos debidos al consumo de drogas
- 6.Trastornos esquizofrénicos y delirantes
- 7.Trastornos orgánicos: demencias

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA OBESIDAD COMO TRASTORNO ALIMENTICIO**

1. Concepto de obesidad
2. Clasificación de la obesidad
3. Epidemiología
4. Etiología
5. Aspectos psicosociales
6. Comorbilidad
7. Tratamiento

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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 6. 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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. OTROS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

1. Vigorexia
2. Ortorexia
3. Desnutrición

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

1. El proceso de evaluación
2. Criterios diagnósticos
3. Diagnóstico diferencial

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

1. Relación del nutricionista o responsable con el paciente
2. Formas de comunicación
3. Manejo de situaciones difíciles
4. Registro de datos
5. Tratamiento
6. Abordaje clínico y nutricional
7. Otros abordajes

## **PARTE 4. OBESIDAD**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN**

1. Alimentación
  - 1.- Clasificación de los alimentos
2. Valor energético de los alimentos
3. Nutrición
  - 1.- Clasificación de los nutrientes

- 2.- Pirámide nutricional
- 4.Suplementos alimentarios
- 5.Vitaminas y sales minerales
- 6.Complementos dietéticos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETA SALUDABLE**

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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN A LO LARGO DEL CICLO VITAL**

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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBESIDAD Y SOBREPESO**

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

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

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. VALORACIÓN DE PACIENTES CON OBESIDAD**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y DE LA OBESIDAD**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 10. OBESIDAD INFANTIL**

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

4. Plan semanal de comidas

## **PARTE 5. PROTECCIÓN DE DATOS EN SANIDAD**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGLAMENTO EUROPEO DE PROTECCIÓN DE DATOS (RGPD). FUNDAMENTOS**

1. El Reglamento UE 2016/679
2. Ámbito de aplicación del RGPD
3. Definiciones
4. Sujetos obligados

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPIOS DE LA PROTECCIÓN DE DATOS**

1. El binomio derecho/deber en la protección de datos
2. Licitud del tratamiento de los datos
3. Lealtad y transparencia
4. Finalidad del tratamiento de los datos: la limitación
5. Minimización de datos
6. Exactitud y Conservación de los datos personales

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LEGITIMACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE LOS DATOS PERSONALES EN EL RGPD**

1. El consentimiento del interesado en la protección de datos personales
2. El consentimiento: otorgamiento y revocación
3. El consentimiento informado: finalidad, transparencia, conservación, información y deber de comunicación al interesado
4. Eliminación del Consentimiento tácito en el RGPD
5. Consentimientos de los niños
6. Categorías especiales de datos
7. Datos relativos a infracciones y condenas penales
8. Tratamiento que no requiere identificación
9. Bases jurídicas distintas del consentimiento

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. DERECHOS DE LOS CIUDADANOS EN LA PROTECCIÓN DE SUS DATOS PERSONALES**

1. Derechos de las personas respecto a sus Datos Personales
2. Transparencia e Información
3. Acceso, Rectificación, Supresión (Olvido)
4. Oposición
5. Decisiones individuales automatizadas
6. Portabilidad de los Datos
7. Limitación del tratamiento
8. Excepciones a los derechos
9. Casos específicos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVAS SECTORIALES AFECTADAS POR LA PROTECCIÓN DE DATOS**

1. Normativas sectoriales sobre Protección de Datos
2. Sanitaria, Farmacéutica, Investigación
3. Protección de los menores
4. Solvencia Patrimonial
5. Telecomunicaciones
6. Videovigilancia
7. Seguros, Publicidad y otros

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL: MEDIDAS DE CUMPLIMIENTO EN EL RGPD**

1. Las políticas de Protección de Datos
2. Posición jurídica de los intervinientes Responsables, corresponsables, Encargados, subencargado del Tratamiento sus representantes Relaciones entre ellos y formalización
3. El Registro de Actividades de Tratamiento: identificación y clasificación del tratamiento de datos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL DELEGADO DE PROTECCIÓN DE DATOS (DPD, DPO O DATA PRIVACY OFFICER)**

+ Información Gratis



- 1.El Delegado de Protección de Datos (DPD)
- 2.Designación Proceso de toma de decisión Formalidades en el nombramiento, renovación y cese Análisis de conflicto de intereses
- 3.Ejercicio de funciones: Obligaciones y responsabilidades Independencia Identificación y reporte a dirección
- 4.El DPD en el desarrollo de Sistemas de Información
- 5.Procedimientos Colaboración, autorizaciones previas, relación con los interesados y gestión de reclamaciones
- 6.Comunicación con la Autoridad de Protección de Datos
- 7.Competencia profesional Negociación Comunicación Presupuestos
- 8.Capacitación y Desempeño del DPO: Formación, Habilidades personales, Trabajo en equipo, Liderazgo, Gestión equipos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. LAS AUTORIDADES DE CONTROL**

- 1.Autoridades de Control: Aproximación
- 2.Potestades
- 3.Régimen Sancionador
- 4.Comité Europeo de Protección de Datos (CEPD)
- 5.Procedimientos seguidos por la AEPD
- 6.La Tutela Jurisdiccional
- 7.El Derecho de Indemnización

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN**

1.Marco normativo. Esquema Nacional de Seguridad y directiva NIS: Directiva (UE) 2016/1148 relativa a las medidas destinadas a garantizar un elevado nivel común de seguridad de las redes y sistemas de información en la Unión  
Ámbito de aplicación, objetivos, elementos principales, principios básicos y requisitos mínimos

2.Ciberseguridad y gobierno de la seguridad de la información Generalidades, Misión, gobierno efectivo de la Seguridad de la información (SI) Conceptos de SI Alcance Métricas del gobierno de la SI. Estado de la SI. Estrategia la SI

3.Puesta en práctica de la seguridad de la información. Seguridad desde el diseño y por defecto. El ciclo de vida de los Sistemas de Información Integración de la seguridad y la privacidad en el ciclo de vida El control de calidad de los

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. EVALUACIÓN DE IMPACTO DE PROTECCIÓN DE DATOS “EIPD”**

1.Introducción y fundamentos de las EIPD: Origen, concepto y características de las EIPD Alcance y necesidad Estándares

2.Realización de una Evaluación de Impacto Aspectos preparatorios y organizativos, análisis de la necesidad de llevar a cabo la evaluación y consultas previas

## **PARTE 6. PRL EN SANIDAD**

### **MÓDULO 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRABAJO Y LA SALUD: LOS RIESGOS PROFESIONALES. FACTORES DE RIESGO**

- 1.Conceptos básicos: trabajo y salud
- 2.Trabajo
- 3.Salud
- 4.Factores de Riesgo
- 5.Condiciones de Trabajo
- 6.Técnicas de Prevención y Técnicas de Protección

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DAÑOS DERIVADOS DEL TRABAJO. LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES. OTRAS PATOLOGÍAS DERIVADAS DEL TRABAJO**

- 1.Daños para la salud. Accidente de trabajo y enfermedad profesional
- 2.Accidente de trabajo
- 3.Tipos de accidente
- 4.Regla de la proporción accidentes/incidentes
- 5.Repercusiones de los accidentes de trabajo

6.Enfermedad Profesional

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO BÁSICO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DERECHOS Y DEBERES**

- 1.Normativa
- 2.Normativa de carácter internacional. Convenios de la Organización Internacional del Trabajo (O.I.T.)
- 3.Normativa Unión Europea
- 4.Normativa Nacional
- 5.Normativa Específica
- 6.Derechos, obligaciones y sanciones en Prevención de Riesgos Laborales
- 7.Empresarios. (Obligaciones del empresario)
- 8.Responsabilidades y Sanciones
- 9.Derechos y obligaciones del trabajador
- 10.Delegados de Prevención
- 11.Comité de Seguridad y Salud

## **MÓDULO 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD**

- 1.Introducción a los Riesgos ligados a las Condiciones de Seguridad
- 2.Lugares de trabajo
- 3.Riesgo eléctrico
- 4.Equipos de trabajo y máquinas
- 5.Las herramientas
- 6.Incendios
- 7.Seguridad en el manejo de Productos Químicos
- 8.Señalización de Seguridad
- 9.Aparatos a presión
- 10.Almacenaje, manipulación y mantenimiento

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS LIGADOS AL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO**

- 1.El medio ambiente físico en el trabajo
- 2.Contaminantes químicos
- 3.Clasificación de los productos según sus efectos tóxicos
- 4.Medidas de prevención y control
- 5.Contaminantes biológicos
- 6.Tipos y vías de entrada de los contaminantes biológicos
- 7.Medidas de prevención y control básicas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARGA DE TRABAJO, LA FATIGA Y LA INSATISFACCIÓN LABORAL**

- 1.La Carga Física
- 2.Criterios de evaluación del trabajo muscular
- 3.Método del consumo de energía
- 4.La Postura
- 5.Manipulación manual de cargas
- 6.Movimientos Repetitivos
- 7.La carga mental
- 8.La Fatiga
- 9.La Insatisfacción Laboral
- 10.La organización del trabajo

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS ELEMENTALES DE CONTROL DE RIESGOS. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL**

- 1.La Protección Colectiva
- 2.Orden y limpieza
- 3.Señalización
- 4.Formación

+ Información Gratis

- 5.Mantenimiento
- 6.Resguardos y dispositivos de seguridad
- 7.La protección individual. Equipos de Protección Individual (EPIs)
- 8.Definición de Equipo de Protección Individual
- 9.Elección, utilización y mantenimiento de EPIs
- 10.Obligaciones Referentes a los EPIs

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN**

- 1.Actividades con Reglamentación Sectorial Específica
- 2.Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica
- 3.Plan de Autoprotección
- 4.Definición y Objetivos del Plan de Autoprotección
- 5.Criterios de elaboración de un Plan de Autoprotección
- 6.Estructura del Plan de Autoprotección
- 7.Medidas de Emergencia
- 8.Objetivos de las Medidas de Emergencia
- 9.Clasificación de las emergencias
- 10.Organización de las emergencias
- 11.Procedimientos de actuación
- 12.Estructura Plan de Emergencia

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES**

- 1.La Vigilancia de la Salud
- 2.Control biológico
- 3.Detección precoz

### **MÓDULO 3. GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE LA EMPRESA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANISMOS PÚBLICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

- 1.Organismos Públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo
- 2.Organismos Europeos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo
- 3.Organismos Nacionales Relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO PREVENTIVO: RUTINAS BÁSICAS**

- 1.El Plan de Prevención
- 2.La Evaluación de Riesgos
- 3.El análisis de riesgos
- 4.Valoración del riesgo
- 5.Tipos de evaluaciones
- 6.Método de evaluación general de riesgos (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo)
- 7.Planificación de Riesgos o Planificación Actividad Preventiva
- 8.Contenido mínimo de la Planificación Preventiva
- 9.Revisión de la Planificación Preventiva
- 10.Vigilancia de la Salud
- 11.Información y Formación
- 12.Medidas de Emergencia
- 13.Memoria Anual
- 14.Auditorías

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN: RECOGIDA, ELABORACIÓN Y ARCHIVO**

- 1.Documentación: Recogida, elaboración y archivo
- 2.Modalidades de gestión de la prevención

### **MÓDULO 4. PRIMEROS AUXILIOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRIMEROS AUXILIOS**

- 1.Principios generales de primeros auxilios

- 2.La actuación del socorrista
- 3.Terminología clínica
- 4.Posiciones de Seguridad
- 5.Material de primeros auxilios
- 6.Asistencias
- 7.Valoración primaria: consciencia-respiración-pulso
- 8.Comprobar el estado de consciencia
- 9.Comprobar funciones respiratorias
- 10.Comprobar funciones cardíacas
- 11.Técnicas de Reanimación. RCP básicas
- 12.Apertura de las vías respiratorias
- 13.Respiración Asistida Boca a Boca
- 14.Si el accidentado no respira y no tiene pulso
- 15.Estado de Shock
- 16.Heridas y hemorragias
- 17.En caso de heridas simples
- 18.Heridas complicadas con hemorragia
- 19.Hemorragias Externas
- 20.Hemorragia interna
- 21.Hemorragia exteriorizada
- 22.Hemorragias especiales
- 23.Quemaduras
- 24.Electrocución
- 25.Fracturas y contusiones
- 26.Caso especial: Fractura de columna vertebral
- 27.Esguinces
- 28.Rotura de ligamentos
- 29.Contusiones
- 30.Luxación
- 31.Intoxicación
- 32.Intoxicaciones provocadas por vía digestiva
- 33.En caso de intoxicación por inhalación
- 34.Intoxicación por inyección
- 35.Insolación
- 36.Lo que NO debe hacerse en primeros auxilios

## **MÓDULO 5. PRL. RIESGOS ESPECÍFICOS EN SANIDAD**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRL. RIESGOS ESPECÍFICOS EN SANIDAD**

- 1.Accidentabilidad, descripción de puestos de trabajo y actividades básicas.
- 2.Riesgos derivados de las condiciones de seguridad.
- 3.Riesgos derivados de las condiciones Higiénicas.
- 4.Riesgos derivados de las condiciones ergonómicas del lugar de trabajo.