



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***Máster en Nutrición y Dietética Hospitalaria + Titulación Universitaria***

+ Información Gratis

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

# ***Máster en Nutrición y Dietética Hospitalaria + Titulación Universitaria***

**duración total:** 800 horas

**horas teleformación:** 300 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## ***descripción***

Este Master en Nutrición y Dietética Hospitalaria le ofrece una formación especializada en la materia. Durante el tiempo de ingreso en el hospital cada paciente recibe una dieta personalizada, adaptada a sus necesidades o limitaciones alimentarias, lo que se conoce como dieta hospitalaria, lo que hace imprescindible el surgimiento y afianzamiento de profesionales de la nutrición y la alimentación altamente cualificados que posean todos los conocimientos relacionados con la dieta hospitalaria.



**+ 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*

- Concienciar acerca del carácter preventivo que una nutrición óptima tiene sobre la salud.
- Conocer razonadamente 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, estados fisiológicos y enfermedades más comunes sobre las que una intervención nutricional puede mejorar el diagnóstico.
- Presentar la importancia de la educación nutricional como generadora de pautas saludables de alimentación.
- Ofrecer los conocimientos necesarios para participar en la planificación de menús equilibrados en su aporte energético y nutritivo para colectividades.
- Conocer las bases biológicas de la nutrición.
- Profundizar en el conocimiento de los diferentes grupos de alimentos y sus propiedades.
- Conocer las necesidades nutricionales y dietéticas durante las diferentes etapas de la vida.
- Conocer cómo afecta la nutrición y dietética en los diferentes estados patológicos.
- Conocer el plan alimentario que se debe aplicar en los hospitales.
- Adquirir todos los conocimientos relacionados con los tipos de dietas hospitalarias que existen.
- Conocer la relación y la relevancia entre alimentación, hábitos de vida saludable y dieta equilibrada.
- Conocer la importancia de la nutrición en los diferentes estados patológicos.
- Identificar para cada patología su sintomatología, causas y tratamiento.

## *para qué te prepara*

Este Master en Nutrición y Dietética Hospitalaria prepara al alumno para intervenir adecuadamente, desde la actualización de los conocimientos sobre alimentación en distintos pacientes contribuyendo así a su salud. Además contribuye especialmente a la sensibilización del alumnado sobre la importancia de mantener una buena alimentación hospitalaria para que esta sea saludable.

## ***salidas laborales***

Desarrolla su actividad profesional tanto por cuenta propia como integrado en empresas, públicas o privadas, dedicadas a la sanidad, dietética y nutrición.

## 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 'Aspectos Dietéticos y Nutricionales en las Distintas Etapas de la Vida'
- Manual teórico 'Dietoterapia. Enfermedades y Principales Trastornos de la Conducta Alimentaria'
- Manual teórico 'Dieta Hospitalaria'
- Manual teórico 'Necesidades Nutricionales y Estudio de los Nutrientes'
- Manual teórico 'Estudio de los Alimentos'
- Manual teórico 'Nutrición y Dietética en los Diferentes Estados Patológicos'



+ 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**

## **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**

**+ Información Gratis**

- 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 duodenoyuveal
5. Terapéutica
6. Consejos y recomendaciones

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN ONCOLOGÍA**

1. Cáncer: epidemiología e impacto sociosanitario
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