

Máster Título Propio

Nutrición Clínica





Máster Título Propio

Nutrición Clínica

- » Modalidad: online
- » Duración: 12 meses
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/master/master-nutricion-clinica

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Competencias

pág. 14

04

Dirección del curso

pág. 18

05

Estructura y contenido

pág. 22

06

Metodología

pág. 30

07

Titulación

pág. 38

01

Presentación

La nutrición clínica es un área muy importante de la medicina, en algunas ocasiones se usa como parte del tratamiento. Los pacientes que necesitan este tipo de atención son aquellos que sufren alguna enfermedad o predisponían a ella, como dolencias digestivas, metabólicas o de sobrepeso. En este sentido, se debe contar con profesionales capacitados en este campo para cumplir con el papel de prevención y tratamiento de problemas nutricionales. Este programa 100% online diseñado por TECH está centrado en este sector laboral y busca capacitar a los profesionales para evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.





“

Mantenerse actualizado en Nutrición Clínica es clave para prestar una mejor atención a nuestros pacientes”

El estudio de la nutrición y del metabolismo en las personas ha cobrado mayor importancia si se tiene en cuenta que la alimentación ayuda a mantener una buena salud. En este sentido, la nutrición clínica ha desarrollado un enfoque curativo al intentar brindar una mejor nutrición tomando en cuenta los padecimientos de las personas y, por otra parte, mantiene un enfoque preventivo, al brindar las herramientas necesarias para evitar el desarrollo de ciertas enfermedades.

En este sentido, los nutricionistas enfocados al área clínica forman parte de un equipo multidisciplinario que posee conocimientos científicos en su área de competencia, con habilidades que le permite aplicar un eficiente cuidado nutricional a sus pacientes. En consecuencia, intervienen en el tratamiento alimentario teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, así como los hábitos alimentarios, las condiciones socioeconómicas, religiosas y culturales para prevenir y tratar las enfermedades.

Este Máster Título Propio ofrece la posibilidad de profundizar y actualizar los conocimientos, con el uso de la más actual tecnología educativa. Aporta una visión global de la Nutrición Clínica al mismo tiempo que pone el foco en los aspectos más importantes e innovadores de la alimentación en el adulto, con una puesta al día de la terapia nutricional de las patologías de mayor prevalencia; así como de la alimentación en la edad pediátrica incluyendo desde la fase intrauterina a la adolescencia, y las enfermedades en las que la alimentación juega un papel altamente relevante.

Se trata así de una capacitación 100% online, nutrida de recursos audiovisuales, lecturas complementarias y ejercicios prácticos. Además, cuenta con la innovadora metodología *Relearning*, basada en el aprendizaje por reiteración y de experiencia, dejando atrás el modelo educativo convencional.

Este **Máster Título Propio en Nutrición Clínica** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ Desarrollo de más de 100 casos clínicos presentados por expertos en nutrición
- ♦ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que están concebidos, recogen la información indispensable para el ejercicio profesional
- ♦ Contiene ejercicios donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ♦ Sistema interactivo de aprendizaje basado en algoritmos para la toma de decisiones ante el paciente con problemas de alimentación
- ♦ Guías de práctica clínica sobre las diferentes patologías relacionadas con la nutrición
- ♦ Todo esto se complementará con lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- ♦ Disponibilidad de los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



Adquiere las habilidades y competencias necesarias para trabajar en el área de Nutrición Clínica con un Máster Título Propio de alta intensidad educativa”

“

Te especializarás de la mano profesionales con amplia experiencia en Nutrición Clínica, que te guiarán durante todo el proceso educativo”

El programa incluye en su cuadro docente a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos

Con este Máster Título Propio podrás compaginar una especialización de alta intensidad con tu vida profesional y personal consiguiendo tus metas de forma sencilla y real.

Una capacitación creada y dirigida por profesionales expertos en Nutrición Clínica que convierten este Máster Título Propio en una ocasión única de crecimiento profesional.



02 Objetivos

Este Máster Título Propio está orientado a conseguir una actualización eficaz de los conocimientos del nutricionista en Nutrición Clínica, para poder realizar una atención de calidad, basada en la última evidencia científica que garantice la seguridad del paciente.



“

El Máster Título Propio en Nutrición Clínica te proporcionará las competencias personales y profesionales imprescindibles para jugar un adecuado papel en cualquier situación profesional en este ámbito de intervención”



Objetivos generales

- Actualizar los conocimientos del nutricionista en las nuevas tendencias en nutrición humana tanto en la salud como en situaciones patológicas
- Promover estrategias de trabajo basadas en el conocimiento práctico de las nuevas corrientes en nutrición y su aplicación a las patologías tanto del niño como del adulto, donde esta juega un papel primordial en la terapéutica de las mismas
- Favorecer la adquisición de habilidades y destrezas técnicas, mediante un sistema audiovisual potente, y posibilidad de desarrollo a través de talleres online de simulación y/o capacitación específica
- Incentivar el estímulo profesional mediante la capacitación continuada y la investigación



Podrás realizar el Máster Título Propio de forma 100% online, adaptándose a tus necesidades y facilitándote que puedas cursarlo mientras desarrollas tu actividad asistencial a tiempo completo"





Objetivos específicos

Módulo 1. Nuevos avances en alimentación

- ♦ Revisar las bases de una alimentación equilibrada en las distintas etapas del ciclo vital, así como en el ejercicio
- ♦ Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
- ♦ Revisar las nuevas guías alimentarias, objetivos nutricionales e ingesta recomendada de nutrientes (RDA)
- ♦ Manejar las bases de datos de alimentos y las tablas de composición
- ♦ Adquirir habilidades en la lectura y comprensión del nuevo etiquetado de los alimentos
- ♦ Actualizar la interacción fármaco-nutriente y su implicación en la terapéutica del paciente
- ♦ Incorporar las posibilidades de la fitoterapia como tratamiento coadyuvante en la práctica clínica

Módulo 2. Tendencias actuales en Nutrición

- ♦ Actualizar los conocimientos en Nutrigenética y Nutrigenómica
- ♦ Identificar la relación entre alimentación y estado inmunitario
- ♦ Profundizar en el sistema circadiano como factor clave en la nutrición
- ♦ Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios
- ♦ Revisar la composición química de los alimentos, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- ♦ Actualizar la composición y utilidades de los nuevos alimentos
- ♦ Evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria aplicando la legislación vigente

Health o meter

Módulo 3. Valoración del estado nutricional y de la dieta. Aplicación en la práctica

- ♦ Analizar los distintos métodos de valoración del estado nutricional
- ♦ Interpretar e integrar los datos antropométricos, clínicos, bioquímicos, hematológicos, inmunológicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
- ♦ Predecir el riesgo nutricional de los pacientes
- ♦ Manejar los distintos tipos de encuestas nutricionales para valorar la ingesta de alimentos
- ♦ Detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
- ♦ Repasar aspectos básicos de la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos relacionados con la seguridad alimentaria

Módulo 4. La consulta nutricional

- ♦ Revisar las bases psicológicas y los factores biopsicosociales que inciden en el comportamiento alimentario humano
- ♦ Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionado con la evaluación diagnóstica y tratamiento de Dietética y Nutrición
- ♦ Conocer las bases de Marketing, estudio de mercado y clientela que debe manejar una consulta nutricional
- ♦ Ahondar en las técnicas de entrevista y consejo dietético para el paciente
- ♦ Módulo 5. Alimentación en la práctica deportiva
- ♦ Evaluar y prescribir la actividad física como factor implicado en el estado nutricional
- ♦ Estudiar las últimas novedades en fisiología del ejercicio
- ♦ Resaltar la importancia de una buena hidratación en toda disciplina deportiva
- ♦ Conocer las recomendaciones más recientes de AMA y AEPSAD
- ♦ Tratar los trastornos alimentarios comunes en la práctica deportiva como la Vigorexia, Ortorexia o Anorexia

Módulo 6. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria

- ♦ Profundizar en la gestión de las unidades de nutrición hospitalarias
- ♦ Distinguir las distintas dietas basales y terapéuticas usadas en entornos hospitalarios
- ♦ Estudiar la interacción entre fármacos y nutrientes

Módulo 7. Nutrición en patologías del Aparato Digestivo

- ♦ Conocer las diferentes alteraciones dadas a nivel oral, así como también las Alteraciones Esófago-Gástricas
- ♦ Abordar la nutrición en los síndromes postquirúrgicos
- ♦ Estudiar las alergias e intolerancias alimentarias frecuentes en la repercusión gastrointestinal

Módulo 8. Nutrición en Enfermedades Endocrino-Metabólicas

- ♦ Explorar la etiología, Nutrigenética y Nutrigenómica de la obesidad
- ♦ Profundizar en los avances sobre la Diabetes Mellitus e Hipertensión
- ♦ Conocer los tratamientos endoscópicos y quirúrgicos más eficaces frente a las Enfermedades Endocrino-Metabólicas
- ♦ Actualizar los conocimientos referentes a las dietas y Obesidad
- ♦ Módulo 9. Nutrición en Enfermedades Renales
- ♦ Explorar las Afecciones Glomerulares y Tubulopatías
- ♦ Profundizar en las Insuficiencias Renales Crónicas
- ♦ Investigar los mecanismos fisiopatológicos subyacentes de las enfermedades renales
- ♦ Desarrollar e implementar estrategias de prevención y manejo temprano de la insuficiencia renal crónica

Módulo 10. Nutrición en Enfermedades Neurológicas

- ♦ Estudiar las alteraciones en la deglución
- ♦ Conocer los desarrollos más importantes en Parkinson y Alzheimer
- ♦ Profundizar en los accidentes cerebrovasculares

- ♦ Ahondar en los cuadros neuromusculares invalidantes
- ♦ Módulo 11. Nutrición en situaciones especiales
- ♦ Explorar la nutrición en el contexto de Estrés Metabólico
- ♦ Ampliar los conocimientos respecto al tratamiento de pacientes Oncológicos
- ♦ Conocer el papel de la nutrición en las enfermedades de origen inmune

Módulo 12. Nutrición en Enfermedades Carenciales

- ♦ Estudiar la malnutrición hospitalaria y ciclos de ayuno
- ♦ Definir un marco de actuación frente a la Anemia y Hemocromatosis
- ♦ Profundizar en la relación de la alimentación con las enfermedades bucodentales

Módulo 13. Nutrición Artificial en el Adulto

- ♦ Distinguir la nutrición enteral y parenteral con sus principales características
- ♦ Conocer los avances en nutrición artificial domiciliaria
- ♦ Mejorar el estado nutricional y la calidad de vida de los pacientes mediante los diferentes tipos de nutrición
- ♦ Establecer protocolos actualizados para la prescripción y seguimiento de la nutrición
- ♦ Optimizar la atención nutricional para pacientes
- ♦ Módulo 14. Fisiología de la Nutrición Infantil
- ♦ Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica de la dietética infantil
- ♦ Actualizar los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana con un enfoque especial a la población infantil y adolescente
- ♦ Reflexionar sobre la utilidad del comedor escolar como vehículo educativo
- ♦ Revisar los conocimientos sobre fisiología y nutrición en las distintas etapas del desarrollo infantil
- ♦ Analizar las implicaciones de la alimentación en el proceso de crecimiento y en la prevención y tratamiento de distintas patologías en la infancia

- ♦ Identificar la repercusión que la alimentación de la madre gestante y lactante tiene sobre el crecimiento intrauterino y la evolución del neonato y lactante
- ♦ Describir los requerimientos nutricionales en los diferentes periodos de la infancia
- ♦ Aplicar los conocimientos adquiridos sobre evaluación nutricional en Pediatría

Módulo 15. Nutrición Artificial en Pediatría

- ♦ Identificar a los niños con riesgo nutricional susceptibles de apoyo específico
- ♦ Evaluar y monitorizar el seguimiento de niños con soporte nutricional
- ♦ Explicar las novedades y evidencia disponible sobre probióticos y prebióticos en la alimentación infantil
- ♦ Identificar al niño que sufre malnutrición
- ♦ Describir el correcto soporte nutricional del niño malnutrido
- ♦ Explicar los requerimientos nutricionales del niño enfermo y las aplicaciones de la nutrición enteral y parenteral
- ♦ Definir la indicación del tipo de nutrición artificial según el niño y sus necesidades

Módulo 16. Malnutrición Infantil

- ♦ Elaborar planes de prevención de malnutrición infantil
- ♦ Abordar las deficiencias vitamínicas y de oligoelementos con métodos de tratamiento modernos
- ♦ Profundizar en la prevención y tratamiento nutricional de la Obesidad infantil
- ♦ Conocer los aspectos psicosociales más relevantes en la Desnutrición

Módulo 17. Nutrición y patologías en la infancia

- ♦ Estudiar el papel de la nutrición en las diversas patologías de la infancia
- ♦ Profundizar en las dificultades y trastornos de la alimentación en niños
- ♦ Abordar trastornos comunes como la Bulimia y Anorexia
- ♦ Ahondar en la nutrición de niños Autistas, Diabéticos, Oncológicos o con patologías Óseas

03

Competencias

Después de superar las evaluaciones de este programa, el nutricionista habrá adquirido las competencias profesionales necesarias para una praxis de calidad actualizada en base a la última evidencia científica.





“

Tras realizar este programa serás capaz de asimilar y utilizar los métodos y estrategias necesarias para realizar un asesoramiento nutricional de calidad”



Competencias generales

- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- Saber aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
- Integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
- Saber comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
- Adquirir las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo



Capacítate para el éxito con la ayuda de este programa con el que aprenderás a desarrollarte en el ámbito de la Nutrición Clínica”





Competencias específicas

- Describir la alimentación equilibrada en las distintas etapas del ciclo vital, así como en el ejercicio
- Contrastar los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
- Determinar los objetivos nutricionales e ingesta recomendada de nutrientes (RDA)
- Desarrollar habilidades en la lectura y comprensión del etiquetado de los alimentos
- Diseñar un plan dietético de la fitoterapia como tratamiento coadyuvante
- Cuestionar los distintos métodos de valoración del estado nutricional
- Interpretar todos los datos en la valoración nutricional del paciente
- Elaborar prácticas de higiene alimentaria basadas en la legislación vigente
- Diseñar un tratamiento dietético de las patologías de la cavidad oral en el adulto con especial atención a las alteraciones sensoriales y a la mucositis
- Indicar el tratamiento para el manejo de pacientes con problemas en la deglución
- Aprender el manejo dietético del adulto con insuficiencia renal crónica y en diálisis
- Determinar el papel del microbiota intestinal y sus implicaciones en las patologías
- Aplicar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado relacionadas con la nutrición del paciente
- Explorar aquellos pacientes con riesgo nutricional o malnutrición
- Observar e identificar la obesidad, y determinar su tratamiento dietético o quirúrgico
- Describir la dieta DASH y prescribirla como tratamiento en la enfermedad cardiovascular
- Discriminar el manejo dietético del paciente con patología neuromuscular invalidante y accidentes cerebrovasculares
- Analizar la importancia de la alimentación en el proceso de crecimiento en la infancia
- Cuestionar los requerimientos nutricionales en las diferentes etapas de la infancia
- Determinar el cálculo de las necesidades alimentarias y riesgos del niño y adolescente deportista
- Describir las tendencias actuales de nutrición en el recién nacido
- Describir el funcionamiento de los bancos de leche
- Explorar a los niños con riesgo nutricional susceptibles de apoyo específico
- Diseñar un plan de evaluación y monitorización aquellos niños con soporte nutricional
- Analizar las diferencias entre alimentos probióticos y prebióticos y su aplicación en la etapa infantil
- Desarrollar un correcto soporte nutricional del niño malnutrido
- Describir la etiología, repercusiones y tratamiento de la obesidad infantil
- Abordar los aspectos psicológicos y fisiológicos que están implicados en los trastornos de alimentación de los niños pequeños
- Determinar el correcto tratamiento dietético del niño diabético
- Analizar y determinar el soporte nutricional del niño oncológico en distintas fases de la enfermedad

04

Dirección del curso

Nuestro equipo docente, experto en Nutrición Clínica, cuenta con un amplio prestigio en la profesión y son profesionales con años de experiencia docente que se han unido para ayudarte a dar un impulso a tu carrera. Para ello, han elaborado este máster con actualizaciones recientes en la materia que te permitirá capacitarte y aumentar tus habilidades en este sector.





73	74	75	76	77
↙	↘	↙	↘	↙

“

*Aprende de los mejores
profesionales y conviértete tú
mismo en un profesional de éxito”*

Director Invitado Internacional

El Doctor Sumantra Ray es un reconocido especialista en **Nutrición** a nivel internacional y sus principales áreas de interés son la **Educación Nutricional en los Sistemas de Salud** y la **Prevención de Enfermedades Cardiovasculares**. Con su destacada experiencia en esta rama sanitaria, ha desempeñado labores como consultor en calidad de misión especial para la **Dirección de Nutrición** de la Sede de la **Organización Mundial de la Salud** en Ginebra. Asimismo, ha trabajado como **Director de Investigación** en Seguridad Alimentaria, Salud y Sociedad en la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales de la Universidad de Cambridge.

Por su compromiso constante en la divulgación de hábitos saludables de **Alimentación**, ha recibido el **premio Josephine Lansdell** de la Asociación Médica Británica. Específicamente, este reconocimiento resaltó sus aportes relacionados con la alimentación y la **Prevención Cardiovascular**. También, como experto internacional, ha participado en un programa de trabajo sobre **Alimentos, Nutrición y Educación** en la India, dirigido por la Universidad de Cambridge y financiado por el Fondo de Investigación sobre Retos Mundiales del Reino Unido.

Los estudios del Doctor Sumantra Ray son referentes a nivel mundial, incidiendo en la **seguridad alimentaria global**, ya que es un aspecto fundamental para el desarrollo de las sociedades. Además, su capacidad de liderazgo la ha demostrado como **Científico Clínico Sénior** en el Consejo de Investigación Médica, centrado en estudios de **Nutrición y Salud Vascular**. En este cargo, dirigió una instalación de medicina experimental dedicada a estudios de **Nutrición Humana**.

A lo largo de su trayectoria ha redactado más de **200 publicaciones científicas** y ha escrito el *Manual Oxford de investigación clínica y sanitaria*, destinado a reforzar las capacidades de investigación básica del personal sanitario de todo el mundo. En este sentido, sus hallazgos científicos los ha compartido en numerosas ponencias y congresos, en los que ha participado en diferentes países.



Dr. Sumantra, Ray

- ♦ Director Ejecutivo y Fundador del Centro Mundial de Nutrición y Salud NNEdPro, Cambridge, UK
- ♦ Director de Investigación en Seguridad Alimentaria, Salud y Sociedad en la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad de Cambridge
- ♦ Cofundador y Presidente de la Revista Científica BMJ Nutrición, Prevención y Salud
- ♦ Consejero Presidencial de la Escuela de Estudios Avanzados sobre Alimentación y Nutrición de la Universidad de Parma
- ♦ Vicepresidente de la Conferencia de Representantes Académicos Médicos de la BMA
- ♦ Consultor en misión especial para la Dirección de Nutrición de la Sede de la Organización Mundial de la Salud en Ginebra
- ♦ Decano Honorario Internacional de los Cordia Colleges en la India
- ♦ Científico Clínico Sénior en el Consejo de Investigación Médica
- ♦ Licenciado en Medicina

“

Gracias a TECH podrás aprender con los mejores profesionales del mundo”

Dirección



Dra. Aunión Lavarías, María Eugenia

- ♦ Farmacéutica experta en Nutrición Clínica
- ♦ Autora del libro referente en el campo de la Nutrición Clínica, *Gestión Dietética del Sobrepeso en la Oficina de Farmacia* (Editorial Médica Panamericana)
- ♦ Farmacéutica con amplia experiencia en el sector público y privado
- ♦ Farmacéutica Titular
- ♦ Asistente de Farmacia. Cadena de Farmacias. Minoristas de Salud y Belleza Británica Boots UK. Oxford Street Central London
- ♦ Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Valencia
- ♦ Dirección del Curso Universitario Dermocosmética. Oficina de Farmacia



05

Estructura y contenido

La estructura del plan de estudios ha sido diseñada por un equipo de profesionales conocedor de las implicaciones de la capacitación en la nutrición basada en la práctica clínica, conscientes de la relevancia en la actualidad de la especialización y comprometidos con la enseñanza de calidad mediante las nuevas tecnologías educativas.





“

*El Máster Título Propio en Nutrición Clínica,
contiene el programa científico más completo
y actualizado del mercado”*

Módulo 1. Nuevos avances en alimentación

- 1.1. Bases moleculares de la nutrición
- 1.2. Actualización en la composición de alimentos
- 1.3. Tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales
- 1.4. Fitoquímicos y compuestos no nutritivos
- 1.5. Nuevos alimentos
 - 1.5.1. Nutrientes funcionales y compuestos bioactivos
 - 1.5.2. Probióticos, Prebióticos y Simbióticos
 - 1.5.3. Calidad y diseño
- 1.6. Alimentos ecológicos
- 1.7. Alimentos transgénicos
- 1.8. El agua como nutriente
- 1.9. Seguridad alimentaria
 - 1.9.1. Peligros físicos, químicos y microbiológicos
- 1.10. Nuevo etiquetado alimentario e información al consumidor
- 1.11. Fitoterapia aplicada a patologías nutricionales

Módulo 2. Tendencias actuales en Nutrición

- 2.1. Nutrigenética
- 2.2. Nutrigenómica
 - 2.2.1. Fundamentos
 - 2.2.2. Métodos
- 2.3. Inmunonutrición
 - 2.3.1. Interacciones nutrición-inmunidad
 - 2.3.2. Antioxidantes y función inmune
- 2.4. Regulación fisiológica de la alimentación. Apetito y saciedad
- 2.5. Nutrición y sistema circadiano. El tiempo es la clave

Módulo 3. Valoración del estado nutricional y de la dieta. Aplicación en la práctica

- 3.1. Bioenergética y nutrición
 - 3.1.1. Necesidades energéticas
 - 3.1.2. Métodos de valoración del gasto energético
- 3.2. Valoración del estado nutricional
 - 3.2.1. Análisis de la composición corporal
 - 3.2.2. Diagnóstico clínico. Síntomas y signos
 - 3.2.3. Métodos bioquímicos, hematológicos e inmunológicos
- 3.3. Valoración de la ingesta
 - 3.3.1. Métodos de análisis de la ingesta de alimentos y nutrientes
 - 3.3.2. Métodos directos e indirectos
- 3.4. Actualización en requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas
- 3.5. Alimentación en el adulto sano. Objetivos y guías. Dieta Mediterránea
- 3.6. Alimentación en la menopausia
- 3.7. Nutrición en las personas de edad avanzada

Módulo 4. La consulta nutricional

- 4.1. Cómo implantar una consulta nutricional
 - 4.1.1. Estudio de mercado y competencia
 - 4.1.2. Clientela
 - 4.1.3. Marketing. Redes sociales
- 4.2. Psicología y alimentación
 - 4.2.1. Aspectos psicosociales que inciden en el comportamiento alimentario
 - 4.2.2. Técnicas de entrevista
 - 4.2.3. Consejo dietético
 - 4.2.4. Control del estrés
 - 4.2.5. Educación nutricional del niño y del adulto



Módulo 5. Alimentación en la práctica deportiva

- 5.1 Fisiología del ejercicio
- 5.2 Adaptación fisiológica a los distintos tipos de ejercicio
- 5.3 Adaptación metabólica al ejercicio. Regulación y control
- 5.4 Valoración de las necesidades energéticas y del estado nutricional del deportista
- 5.5 Valoración de la capacidad física del deportista
- 5.6 Alimentación en las distintas fases de la práctica deportiva
 - 5.6.1. Precompetitiva
 - 5.6.2. Durante
 - 5.6.3. Postcompetición
- 5.7 Hidratación
 - 5.7.1. Regulación y necesidades
 - 5.7.2. Tipos de bebidas
- 5.8 Planificación dietética adaptada a las modalidades deportivas
- 5.9 Ayudas ergogénicas y normativa actual antidopaje
 - 5.9.1. Recomendaciones AMA y AEPSAD
- 5.10 La nutrición en la recuperación de las lesiones deportivas
- 5.11 Trastornos psicológicos relacionados con la práctica del deporte
 - 5.11.1. Trastornos alimentarios: vigorexia, ortorexia, anorexia
 - 5.11.2. Fatiga por sobreentrenamiento
 - 5.11.3. La triada de la atleta femenina
- 5.12. El papel del *coach* en el rendimiento deportivo

Módulo 6. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria

- 6.1. Gestión de las unidades de nutrición hospitalarias
 - 6.1.1. La alimentación en el ámbito hospitalario
 - 6.1.2. Seguridad alimentaria en los hospitales
 - 6.1.3. Organización de la cocina en los hospitales
 - 6.1.4. Planificación y gestión de las dietas hospitalarias. Código de dietas
- 6.2. Dietas basales hospitalarias
 - 6.2.1. Dieta basal del adulto
 - 6.2.2. Dieta basal pediátrica
 - 6.2.3. Dieta ovolactovegetariana y vegana
 - 6.2.4. Dieta adaptada a modalidades culturales

- 6.3. Dietas terapéuticas hospitalarias
 - 6.3.1. Unificación de dietas y menús personalizados
- 6.4. Interacción bidireccional fármaco-nutrientes

Módulo 7. Nutrición en patologías del Aparato Digestivo

- 7.1. Nutrición en alteraciones orales
 - 7.1.1. Gusto
 - 7.1.2. Salivación
 - 7.1.3. Mucositis
- 7.2. Nutrición en alteraciones esófago-gástricas
 - 7.2.1. Reflujo gastroesofágico
 - 7.2.2. Úlceras gástricas
 - 7.2.3. Disfagias
- 7.3. Nutrición en Síndromes postquirúrgicos
 - 7.3.1. Cirugía gástrica
 - 7.3.2. Intestino corto
- 7.4. Nutrición en los trastornos de la función intestinal
 - 7.4.1. Estreñimiento
 - 7.4.2. Diarrea
- 7.5. Nutrición en Síndromes de malabsorción
- 7.6. Nutrición en patología colónica
 - 7.6.1. Colon irritable
 - 7.6.2. Diverticulosis
- 7.7. Nutrición en Enfermedad inflamatoria intestinal (EII)
- 7.8. Alergias e intolerancias alimentarias más frecuentes de repercusión gastrointestinal
- 7.9. Nutrición en Hepatopatías
 - 7.9.1. Hipertensión portal
 - 7.9.2. Encefalopatía hepática
 - 7.9.3. Trasplante hepático
- 7.10. Nutrición en patología biliar. Litiasis biliar
- 7.11. Nutrición en pancreatopatías
 - 7.11.1. Pancreatitis aguda
 - 7.11.2. Pancreatitis crónica





Módulo 8. Nutrición en Enfermedades Endocrino-Metabólicas

- 8.1. Dislipemia y arteriosclerosis
- 8.2. Diabetes mellitus
- 8.3. Hipertensión y enfermedad cardiovascular
- 8.4. Obesidad
 - 8.4.1. Etiología. Nutrigenética y Nutrigenómica
 - 8.4.2. Fisiopatología de la Obesidad
 - 8.4.3. Diagnóstico de la enfermedad y sus comorbilidades
 - 8.4.4. Equipo multidisciplinar en el tratamiento de la obesidad
 - 8.4.5. Tratamiento dietético. Posibilidades terapéuticas
 - 8.4.6. Tratamiento farmacológico. Nuevos fármacos
 - 8.4.7. Tratamiento psicológico
 - 8.4.7.1. Modelos de Intervención
 - 8.4.7.2. Tratamiento de trastornos del comportamiento alimentario asociados
 - 8.4.8. Tratamientos quirúrgicos
 - 8.4.8.1. Indicaciones
 - 8.4.8.2. Técnicas
 - 8.4.8.3. Complicaciones
 - 8.4.8.4. Manejo dietético
 - 8.4.8.5. Cirugía metabólica
 - 8.4.9. Tratamientos endoscópicos
 - 8.4.9.1. Indicaciones
 - 8.4.9.2. Técnicas
 - 8.4.9.3. Complicaciones
 - 8.4.9.4. Manejo dietético del paciente
 - 8.4.10. Actividad física en la Obesidad
 - 8.4.10.1. Valoración de la capacidad funcional del paciente y de su actividad
 - 8.4.10.2. Estrategias para la prevención a través de la actividad
 - 8.4.10.3. Intervención en el tratamiento de la enfermedad y las patologías asociadas }
 - 8.4.11. Actualización en estudios de dieta y Obesidad
 - 8.4.12. Estrategias de intervención nacionales e internacionales para el control y prevención Obesidad

Módulo 9. Nutrición en Enfermedades Renales

- 9.1. Afecciones glomerulares y tubulopatías
- 9.2. Insuficiencia renal crónica prediálisis
- 9.3. Insuficiencia renal crónica y diálisis
- 9.4. Gota e hiperuricemia

Módulo 10. Nutrición en Enfermedades Neurológicas

- 10.1. Alteraciones en la deglución
- 10.2. Cuadros neuromusculares invalidantes
- 10.3. Accidente cerebrovascular
- 10.4. Parkinson
- 10.5. Alzheimer

Módulo 11. Nutrición en situaciones especiales

- 11.1. Nutrición en situaciones de estrés metabólico
 - 11.1.1. Sepsis
 - 11.1.2. Politraumatismo
 - 11.1.3. Quemados
 - 11.1.4. Paciente trasplantado
- 11.2. Nutrición en el paciente oncológico
 - 11.2.1. Tratamiento quirúrgico
 - 11.2.2. Tratamiento quimioterápico
 - 11.2.3. Tratamiento radioterápico
 - 11.2.4. Trasplante de médula ósea
- 11.3. Enfermedades de origen inmune
 - 11.3.1. Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida

Módulo 12. Nutrición en Enfermedades Carenciales

- 12.1. Malnutrición
 - 12.1.1. Malnutrición hospitalaria
 - 12.1.2. El ciclo de ayuno y realimentación
- 12.2. Anemia. Hemocromatosis
- 12.3. Déficits vitamínicos
- 12.4. Osteoporosis
- 12.5. Enfermedad bucodental y su relación con la alimentación

Módulo 13. Nutrición Artificial en el Adulto

- 13.1. Nutrición enteral
- 13.2. Nutrición parenteral
- 13.3. Nutrición artificial domiciliaria
- 13.4. Nutrición oral adaptada

Módulo 14. Fisiología de la Nutrición Infantil

- 14.1. Influencia de la alimentación en el crecimiento y desarrollo
- 14.2. Requerimientos nutricionales en los diferentes periodos de la infancia
- 14.3. Evaluación nutricional en el niño
- 14.4. Evaluación y recomendaciones de actividad física
- 14.5. Nutrición durante el embarazo y su repercusión en el recién nacido
- 14.6. Tendencias actuales en la nutrición del recién nacido prematuro
- 14.7. Nutrición en la mujer lactante y su repercusión en el lactante
- 14.8. Lactancia Materna
 - 14.8.1. La leche humana como alimento funcional
 - 14.8.2. Proceso de síntesis y secreción láctea
 - 14.8.3. Bases para su promoción
- 14.9. Bancos de leche humana
 - 14.9.1. Funcionamiento e indicaciones de la leche de banco
- 14.10. Concepto y características de las fórmulas utilizadas en la alimentación del lactante
- 14.11. El paso a una alimentación diversificada. Alimentación complementaria durante el primer año de vida
- 14.12. Alimentación del niño de 1 a 3 años
- 14.13. Alimentación durante la fase de crecimiento estable. Nutrición del escolar

- 14.14. Alimentación en la adolescencia. Factores de riesgo nutricional
- 14.15. Nutrición del niño y adolescente deportista
- 14.16. Otras modalidades dietéticas para niños y adolescentes. Influencias culturales, sociales y religiosas en la alimentación infantil
- 14.17. Prevención de enfermedades de base nutricional desde la infancia. Objetivos y guías

Módulo 15. Nutrición Artificial en Pediatría

- 15.1. Concepto de terapia nutricional
 - 15.1.1. Evaluación del paciente que requiere soporte nutricional
 - 15.1.2. Indicaciones
- 15.2. Generalidades sobre la nutrición enteral y parenteral
- 15.3. Productos dietéticos utilizados en niños enfermos o con necesidades especiales
- 15.4. Implementación y monitorización de pacientes con soporte nutricional
 - 15.4.1. Paciente crítico
 - 15.4.2. Paciente con Patología Neurológica
- 15.5. Nutrición artificial domiciliaria
- 15.6. Suplementos nutricionales como soporte de la dieta convencional
- 15.7. Probióticos y prebióticos en la alimentación infantil

Módulo 16. Malnutrición infantil

- 16.1. Malnutrición infantil y Desnutrición
 - 16.1.1. Aspectos psicosociales
 - 16.1.2. Valoración pediátrica
 - 16.1.3. Tratamiento y seguimiento
- 16.2. Anemias nutricionales
 - 16.2.1. Otras anemias nutricionales en la infancia
- 16.3. Deficiencias vitamínicas y de oligoelementos
 - 16.3.1. Vitaminas
 - 16.3.2. Oligoelementos
 - 16.3.3. Detección y tratamiento
- 16.4. Las grasas en la alimentación infantil
 - 16.4.1. Ácidos grasos esenciales

- 16.5. Obesidad infantil
 - 16.5.1. Prevención
 - 16.5.2. Repercusiones de la Obesidad en el niño
 - 16.5.3. Tratamiento nutricional

Módulo 17. Nutrición y patologías en la infancia

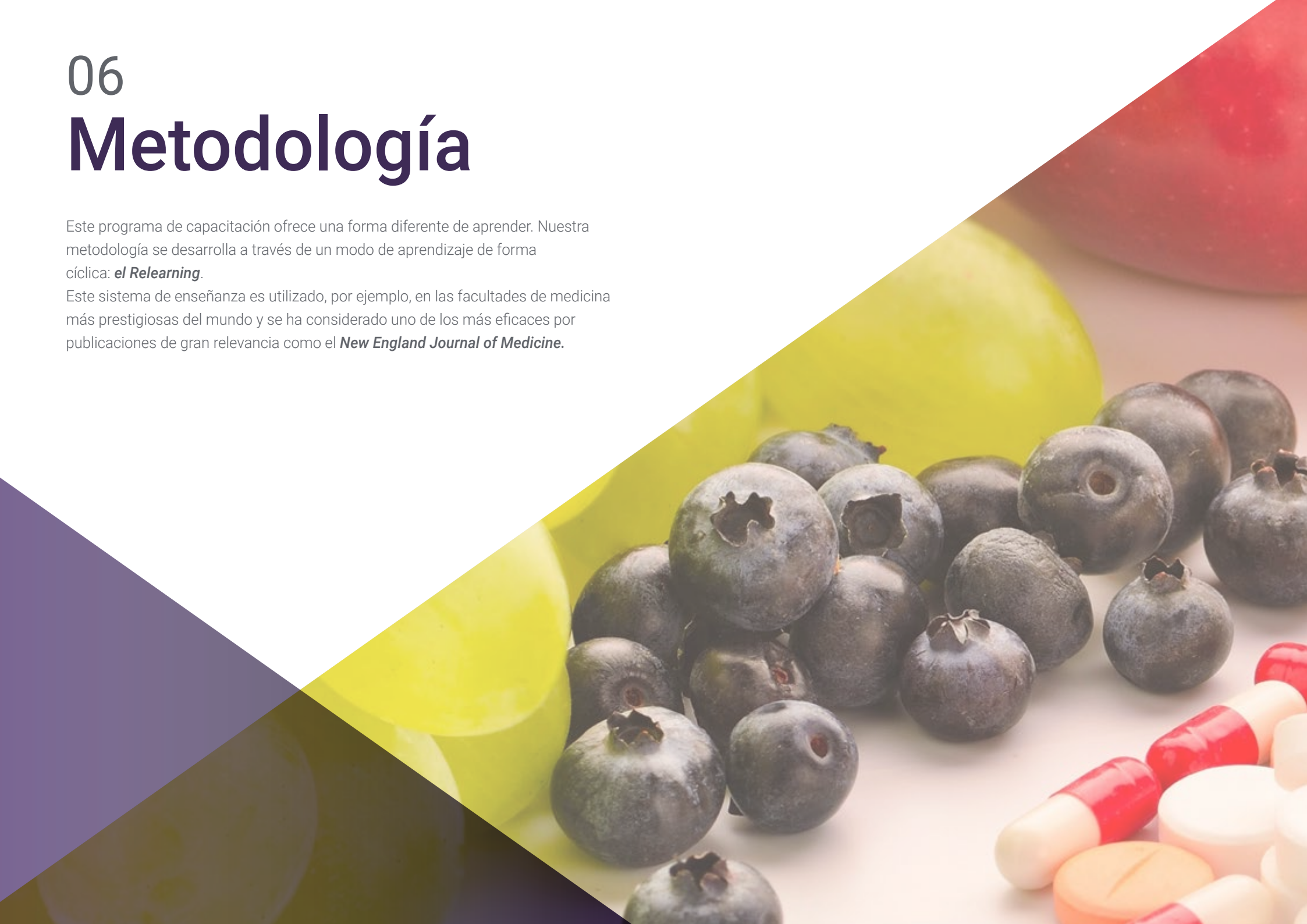
- 17.1. Nutrición del niño con patología oral
- 17.2. Nutrición del lactante y del niño con reflujo gastroesofágico
- 17.3. Nutrición en situación de diarrea aguda
- 17.4. Nutrición del niño con enfermedad celíaca
- 17.5. Nutrición del niño con enfermedad inflamatoria intestinal
- 17.6. Nutrición en el niño con síndrome malabsortivo/mal digestivo
- 17.7. Nutrición en el niño con estreñimiento
- 17.8. Nutrición del niño con hepatopatía
- 17.9. Dificultades y trastornos de la alimentación en niños
 - 17.9.1. Aspectos fisiológicos
 - 17.9.2. Aspectos psicológicos
- 17.10. Trastornos de la conducta alimentaria
 - 17.10.1. Anorexia
 - 17.10.2. Bulimia
 - 17.10.3. Otros
- 17.11. Errores innatos en el metabolismo
 - 17.11.1. Bases para su tratamiento dietético
- 17.12. Nutrición en dislipidemias
- 17.13. Nutrición en el niño diabético
- 17.14. Nutrición en el niño autista
- 17.15. Nutrición en el niño oncológico
- 17.16. Nutrición del niño con patología pulmonar crónica
- 17.17. Nutrición del niño con nefropatía
- 17.18. Nutrición del niño con alergia y/o intolerancia alimentaria
- 17.19. Nutrición en la infancia y patología ósea

06

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: **el Relearning**.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine***.





“

Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

“

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.



Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.



Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.



Resúmenes interactivos

El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.



Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos. El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.



Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.



07

Titulación

Este Máster Título Propio en Nutrición Clínica garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Master Propio expedido por TECH Universidad Tecnológica.



“

Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

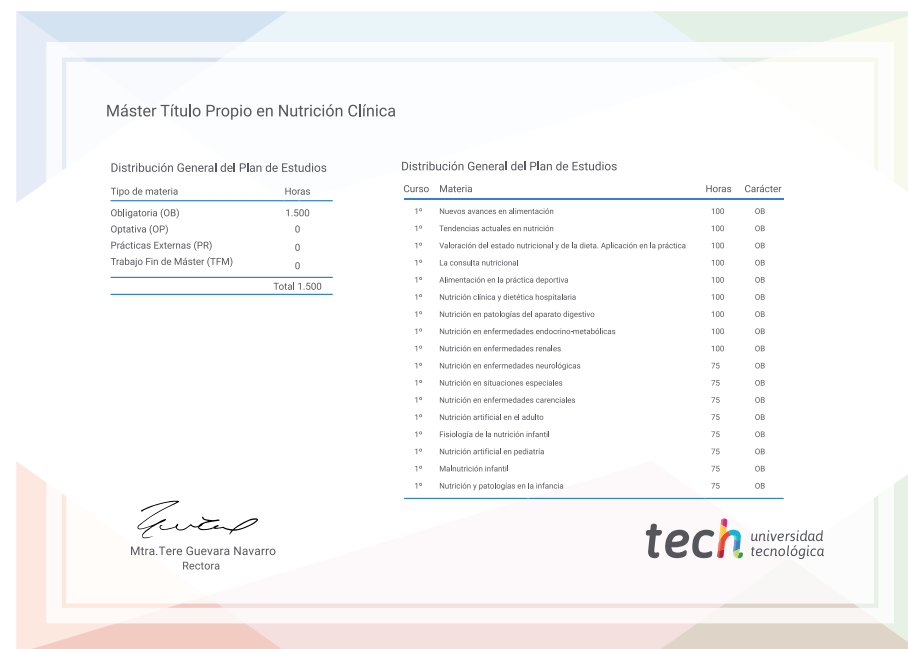
Este **Máster Título Propio en Nutrición Clínica** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Máster Propio** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** expresará la calificación que haya obtenido en el Máster Título Propio, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Máster Título Propio en Nutrición Clínica**

N.º Horas Oficiales: **1.500 h.**



*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

salud futuro
confianza personas
educación información tutores
garantía acreditación enseñanza
instituciones tecnología aprendizaje
comunidad compromiso
atención personalizada innovación
conocimiento presente
desarrollo web formación
aula virtual idiomas



Máster Título Propio Nutrición Clínica

- » Modalidad: online
- » Duración: 12 meses
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Máster Título Propio

Nutrición Clínica

