

Experto Universitario en Nutrición y Dietética

Objetivos

A través de este Curso de Experto, los alumnos adquirirán la formación y conocimientos específicos y actuales en el campo de la Nutrición y la elaboración de recomendaciones dietéticas.

Después del programa, el estudiante estará capacitado para ayudar a los pacientes con problemas nutricionales u otras acciones, para dispensar productos adecuados en el caso de ser farmacéutico y para remitir al profesional idóneo cuando sea necesario.

Al acabar el curso, podrás especializarte en el área de la nutrición y la dietética: conocerás el funcionamiento del aparato digestivo y qué nutrientes aporta cada alimento al cuerpo, sabrás lo que necesita el organismo en cada etapa de la vida, serás capaz de elaborar dietas, y hasta podrás detectar patologías.

Dirigido a

Titulados superiores o alumnos de último curso, preferentemente en el área de ciencias: **Farmacéuticos, Médicos, Biólogos, Enfermeros, Licenciados en Educación Física y en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, Fisioterapeutas**, etc. Otros profesionales vinculados con el entorno sanitario interesados en adquirir una **especialización en nutrición y dietética**.

Plan de estudios*

TEMA 1. CONCEPTOS: ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN. HÁBITOS ALIMENTARIOS

- » Los hábitos alimentarios: origen y cambio
- » Influencia de los hábitos alimentarios en los estados de salud
- » Factores que influyen en los hábitos alimenticios de la población

TEMA 2. DIGESTIÓN Y ABSORCIÓN: APARATO DIGESTIVO

- » Metabolismo y función de los hidratos de carbono. La insulina; Principales fuentes de hidratos de carbono
- » La digestión
- » Los neurotransmisores en los procesos metabólicos

TEMA 3. NUTRIENTES ENERGÉTICOS

- » Hidratos de carbono
- » Lípidos: Estructura y clasificación; Metabolismo y función de los lípidos; Principales fuentes de lípidos.
- » Proteínas: Clasificación; Metabolismo y función de las proteínas; Principales fuentes de proteínas.

TEMA 4. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS

- » Vitaminas: Vitaminas Liposolubles. Clasificación y función; Vitaminas Hidrosolubles. Clasificación y función
- » Minerales: Macroelementos. Clasificación y función; Microelementos. Clasificación y función; Oligoelementos
- » El agua: Necesidades de agua; Tipos de agua; Deshidratación

TEMA 5. ALIMENTOS

- » Función y clasificación
- » Leche y derivados
- » Carne, pescado y huevos
- » Legumbres, patatas y frutos secos
- » Verduras y hortalizas
- » Frutas
- » Fibra alimentaria

- » Cereales, pan, pasta y azúcares
- » Grasas, aceite y mantequilla

TEMA 6. EL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS Y LOS CAMBIOS EN EL VALOR NUTRITIVO

- » Efecto del calor sobre la estabilidad y biodisponibilidad de los nutrientes.
- » Influencia de las técnicas de esterilización en el valor nutritivo de los alimentos.
- » Influencia de otras técnicas de conservación en el valor nutritivo de los alimentos.
- » Seguridad alimentaria y técnicas de conservación.

TEMA 7. ELABORACIÓN DE DIETAS

- » Dieta equilibrada y dieta mediterránea: Dieta por raciones; Tablas de composición de los alimentos
- » Evaluación clínica del estado nutricional: Necesidades energéticas y reguladoras del individuo
- » Elaboración de dietas. Tablas de composición de los alimentos
- » Dietas hiperprotéicas
- » Suplementos nutricionales
- » Dietas “milagro”

TEMA 8. NECESIDADES NUTRICIONALES EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA

- » Las necesidades nutricionales en la infancia
- » Las necesidades nutricionales en la adolescencia
- » Las necesidades nutricionales en el embarazo
- » Las necesidades nutricionales en la lactancia
- » Las necesidades nutricionales del lactante y de la madre
- » Las necesidades nutricionales en la práctica del deporte
- » Las necesidades nutricionales del anciano

TEMA 9. ALIMENTACIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA

- » Actividad física aeróbica y anaeróbica
- » Recomendaciones dietéticas
- » Alimentación funcional o complementaria

- » Modelos de dietas

TEMA 10. TRATAMIENTO NUTRICIONAL DE LAS DISTINTAS PATOLOGÍAS

- » Obesidad
- » Nutrición y acciones metabólicas: Diabetes Mellitus tipo 1 y tipo 2
- » Nutrición y patologías digestivas
- » Nutrición y patologías cardiovasculares
- » Nutrición y patologías renales
- » Nutrición y patología neurológica
- » Nutrición y patologías oncológicas
- » Nutrición y patologías óseas
- » Nutrición y enfermedades en la conducta alimentaria
- » Síndrome metabólico

TEMA 11. INTERACCIONES FÁRMACOS/NUTRIENTES

- » Acciones nutricionales causadas por fármacos
- » Modificaciones de la respuesta al fármaco producidas por los nutrientes
- » Nutrición y paciente polimedcado

TEMA 12. INTRODUCCIÓN A LA NUTRIGENÓMICA Y NUTRIGENÉTICA

- » Nutrigenómica y nutrigenética
- » Estado actual en investigación en nutrigenómica y nutrigenética

** El plan de estudios queda sujeto a cambios, pudiéndose modificar módulos o temas, respondiendo siempre a una mejora académica.
ECTS: European Credit Transfer System (Sistema Europeo de Transferencia de Créditos).*

Solicita información: mexico.unir.net | +52 (55) 4628 2584

Trabajo Fin de Maestría

- » Es real y no de laboratorio, lo que te otorga un aprendizaje práctico muy valioso.
- » Tendrá una valoración académica por parte de UNIR. Si el proyecto es bueno, puede ser tu puerta de entrada para ser contratado.
- » Formará parte de tu currículum profesional.

Titulación Europea

Al finalizar el programa obtendrás un Título Europeo, otorgado por la **Universidad Internacional de La Rioja (UNIR)**.

UNIR es una universidad aprobada y autorizada por el **Ministerio de Educación** de España para conceder titulaciones oficiales (Ley 3/2008, de 13 de octubre). Su estructura, organización y funcionamiento han sido diseñados conforme a los parámetros y requisitos del **Espacio Europeo de Educación Superior (EEES)**.



Clases en directo

Para que intervengas y preguntes a tu profesor justo cuando te surja una duda.



Tu propio tutor personal

Atención personalizada de tu tutor, siempre disponible por teléfono y email para aconsejarte y guiarte.



Recursos Web 2.0

Los participantes pueden comunicarse cuando y desde donde quieran mediante chats, foros de debate y blogs.



Campus Virtual

Servicio Técnico de Orientación, recursos didácticos digitales, diccionarios y bibliografías en línea, clases magistrales, etc.