Curso de Técnico especialista en nutrición deportiva

Información sobre el programa formativo

Horas de formación: 450
Duración: El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 6 meses para realizar el programa formativo y un máximo de 12 meses.

La alimentación tiene un papel fundamental en el día a día, pero también en el ámbito deportivo. Así, **la relación entre la alimentación y el deporte es mucho más importante de lo imaginado**, pues deben realizar un gran recorrido para que el deportista se sienta bien, llegue al podio o consiga su objetivo. Además, hay que tener en cuenta las características específicas de la persona, como su composición corporal, el acto deportivo y las metas que se deseen alcanzar. Por eso, es esencial tener unos buenos hábitos alimentarios, es decir, una alimentación saludable.

La **nutrición deportiva es una disciplina especializada en las personas que practican deporte** y se encarga de que la relación entre alimentación y deporte sea fructífera. Sus objetivos son analizar y mejorar la nutrición y salud de los deportistas para que su rendimiento mejore, influyendo, de este modo, de forma positiva en su salud.

Este programa formativo ofrece un amplio material teórico-práctico actualizado sobre nutrición deportiva. Desde información sobre las características nutricionales de los alimentos, la importancia de una buena hidratación, **la planificación de un programa nutricional para deportistas hasta una completa guía de nutrición deportiva** y conocimientos sobre dietética y dietoterapia.

Inscribirme

Certificación: Sociedad Científica Europea para la Formación Continua y Capacitación de Profesionales Sanitarios

Estas Maestrías, Diplomados y Cursos de capacitación en línea corresponden a formación acreditada directamente por "*Sociedad Científica Europea para la Formación Continua y Capacitación de Profesionales Sanitarios*" además de ir respaldado por el sello de esta prestigiosa Sociedad, inscrita en el **Ministerio del Interior**, con el objetivo de que, como alumno, pueda utilizarlo para actualizar y mejorar sus competencias profesionales y completar su curriculum, además de utilizar esta formación para ampliar sus "*Salidas laborales*" en los distintos puestos de trabajo públicos y privados.

Este sería un ejemplo del diploma emitido únicamente por la **Sociedad Científica Europea para la Formación Continua y Capacitación de Profesionales Sanitarios** de las capacitaciones formativas:

Image not found or type unknown
Parte delantera del diploma de la Sociedad Científica

Parte delantera del diploma

Image not found or type unknown
Parte trasera del diploma de la Sociedad Científica

Parte trasera del diploma

¿A quién va dirigido?

Acceso **directo**:

- Tener realizada la **Educación Básica**.
- Estar en posesión del **título de Educación Secundaria** o de un nivel académico superior.
- Estar en posesión de un Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica).
- Haber superado el segundo curso del Bachillerato.
- Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado la prueba de acceso.

Acceso mediante **prueba** (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores):

- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).

Objetivos

Generales

- Obtener una titulación con grandes perspectivas laborales dado el auge deportivo generalizado existente actualmente.
- Dar a conocer y actualizar los conocimientos sobre nutrición deportiva.
- Participar en el proceso de asesoramiento profesional cualificado de gran valor para el rendimiento deportivo final.

Salidas profesionales

- Dietista.
- Técnico en dietética y nutrición.
- Responsable de alimentación en empresas de catering.

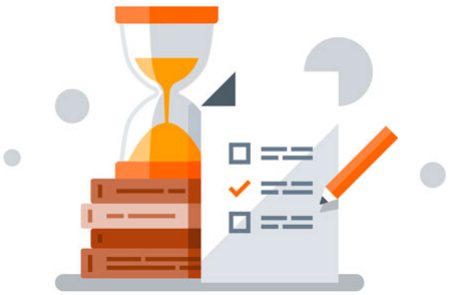
- Técnico en higiene de los alimentos.
- Consultor en alimentación.
- Educador sanitario.

- Asesor de nutrición deportiva.
- Personal coach.
- Asesor de nutrición en todas las etapas vitales.
- Asistente de dietética en centros de entrenamiento deportivo y gimnasios.

Requisitos para la inscripción

- Solicitud de inscripción.
- Documento de identidad. (Pasaporte, visa y cédula de extranjería en caso de ser extranjero).

Evaluación



La evaluación estará compuesta de **325 test** de opción alternativa (A/B/C).

El alumno debe finalizar esta formación online y hacerlo con aprovechamiento y superando al menos un 50% de los tests planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

Contenidos

Unidad I: Alimentación en el deporte

Capítulo I. Conceptos básicos actividad física, ejercicio físico y condición física:

- Introducción.
- Importancia del deporte y alimentación.
    - Estilo de vida saludable.
    - Estado de salud actual.
    - Fundamentación de las estrategias de cambio.
    - Actividad física.
    - Alimentación saludable.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo II. Beneficios de la actividad física:

- Introducción.
- Efecto del ejercicio físico y la alimentación sobre la obesidad.
    - Algunos datos sobre el sobrepeso y la obesidad.
    - Epidemiología de la obesidad.
    - Factores de influencia.
    - Consecuencias del sobrepeso y la obesidad.
    - ¿Puede prevenirse el sobrepeso y la obesidad?
    - El papel de enfermería ante el sobrepeso y la obesidad.
    - Tratamiento de la obesidad y el sobrepeso desde el cambio de estilo de vida en el paciente.
- Efecto del ejercicio físico y la alimentación sobre la diabetes.
    - Características.
    - Diagnóstico.
    - Tratamiento.
        - Complicaciones.
        - Educación para la salud y diabetes.
    - Tratamiento farmacológico.
    - Autocontrol.
    - Nutrientes y alimentación.
    - Ejercicio y diabetes.

        - ¿Cuándo el ejercicio físico está contraindicado en el enfermo de diabetes?
- Efecto del ejercicio físico y la alimentación sobre la hipertensión arterial.
    - Efecto de la alimentación sobre los valores de la tensión arterial.
    - Efecto del ejercicio físico sobre los valores de la tensión arterial.
- Efecto del ejercicio físico y la alimentación sobre la hipercolesterolemia.
- Efecto del ejercicio físico y la alimentación sobre el aparato locomotor.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo III. Nutrientes que aportan energía:

- Efectos de la suplementación energética y el ejercicio sobre la aptitud física.
- Ingesta crónica de proteínas para la mejora de la condición física.
- Ingesta crónica de carbohidratos para la mejora de la condición física.
- Ingesta crónica de grasas para la mejora de la condición física.
- Ingestión de proteínas e hipertrofia muscular.
- Requerimientos de proteínas en deportes de fuerza.
- Ingesta de carbohidratos y grasas durante la actividad física y el reposo.
- Ingesta de carbohidratos durante el ejercicio y mejora en el rendimiento.
- Momento adecuado de la ingesta de nutrientes para mejorar el rendimiento.
- Micronutrientes y suplementos.
- Preparación nutricional y suplementos para un concurso de culturismo natural (a modo de conclusión).
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo IV. Nutrientes que no aportan energía:

- Introducción.
- Vitaminas.
- Minerales.
- Electrolitos.
- Fibra alimentaria.

Capítulo V. Características nutricionales de los alimentos:

- Introducción.
- Grupo de los farináceos.
- Grupo de las verduras y las hortalizas.
- Grupo de las frutas.
- Grupo de los lácteos.
- Grupo de los proteicos.
- Grupo de las grasas. Grupo misceláneo.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo VI. La importancia de una buena hidratación en el ejercicio:

- Introducción.
- ¿Cuáles son los síntomas de la deshidratación?
- La reposición de fluidos en el deportista.
- Bebidas deportivas.

- ¿Cuál es la diferencia entre las bebidas hipertónicas, hipotónicas e isotónicas?
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo VII. Suplementación deportiva:

- Contextualización de la suplementación ergogénica.
- Clasificación de las ayudas ergogénicas.
- Fatiga en el deporte.
- Premisas fundamentales en la suplementación ergogénica.
- Conocimiento de la población sobre los suplementos ergogénicos.
- Clasificación según AIS sobre suplementación deportiva.
- Clasificación de los suplementos deportivos del grupo B.
    - Vitamina C.
    - Vitamina E.
    - Carnitina.
    - HMB (beta-hidroxi-metil-butirato).
    - Glutamina.
    - Ácido omega 3.
    - Glucosamina.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo VIII. La alimentación según el momento deportivo:

- Introducción.
- Dieta base.
- Dieta de preparación.
- Dieta para la competición.
- Dieta de la recuperación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo IX. La alimentación del deportista vegetariano:

- Introducción.
- Consejos dietéticos para mejorar la calidad nutricional de las dietas vegetarianas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo X. Las dietas hiperproteicas en el deporte y en la salud:

- Introducción.
- Fundamentos fisiológicos de las dietas hiperproteicas.
- Tipos de dietas hiperproteicas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XI. Planificación de un programa nutricional para deportistas:

- Introducción.

- Pasos que hay que seguir para realizar un programa nutricional personalizado.
- Consejos prácticos para elaborar menús nutritivos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Unidad II: Guía de nutrición deportiva

Capítulo I. Introducción:

- Introducción.
- Bases científicas de la nutrición en el deporte.
- Nutrición y lesiones deportivas.
- Alimentación funcional y nutracéutica.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo II. Principios básicos de nutrición deportiva:

- Metabolismo y sistemas energéticos.
    - Metabolismo.
    - Sistemas energéticos.
- Necesidades del deportista.
    - Proteínas.
    - Hidratos de carbono.
    - Lípidos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo III. Concepto de nutriente. Tipos y funciones:

- Introducción.
- Macronutrientes. Hidratos de carbono, proteínas y lípidos.
    - Hidratos de carbono o glúcidos.
    - Proteínas.
    - Lípidos.
- Micronutrientes. Vitaminas y sales minerales.
    - Vitaminas.
    - Sales minerales.
- Agua y electrolitos.
    - Agua.
    - Electrolitos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo IV. Alimentación deportiva:

- Introducción.
- Bebidas isotónicas.
- Bebidas hipertónicas.

- Bebidas hipotónicas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo V. Elaboración de dietas:

- Dieta funcional.
- Cómo elaborar una dieta.
- Nutrición específica para el desarrollo muscular.
- Nutrición para deportes de fuerza y potencia.
- Nutrición en deportes de resistencia.
- Nutrición poscompetición.
    - Ejemplo de un menú poscompetición.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Unidad III: Dietética y dietoterapia

Capítulo I. La energía:

- Introducción.
- ¿Cómo podemos medirla?
- Necesidades energéticas.
- Otras fórmulas para valorar las necesidades basales (TMB).
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo II. Los nutrientes:

- Introducción.
- Macronutrientes.
    - Las proteínas.
        - ¿Cuáles son las necesidades diarias de proteínas?
    - Los hidratos de carbono.
        - ¿Qué es el índice glucémico de los alimentos?
    - La fibra dietética.
        - Contenido en diferentes tipos de fibra de los alimentos.
        - Dietas con escaso contenido en fibra dietética.
    - Las grasas.
        - Ácidos grasos esenciales y necesidades diarias de lípidos.
- Micronutrientes.
    - Las vitaminas.
        - Vitaminas A, D, E, K, B1, B2, B6, B12.
        - Otras vitaminas.
        - Consejos.
        - Riesgo de carencia vitamínica y deficiencia de vitaminas.
    - Los minerales.
        - Calcio.
        - Hierro.
        - Magnesio y Fósforo.

        - Otros minerales.
        - Suplementos de vitaminas y de minerales.
    - Los electrolitos.
    - Los fitoquímicos.
- Sustancias antinutritivas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo III. El agua:

- Introducción.
- ¿Qué pasa si no se ingiere suficiente agua?
- ¿Qué otros líquidos pueden sustituir al agua?
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo IV. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes:

- Introducción.
- Diferentes etapas de la digestión paso a paso.
    - Digestión en la boca.
    - Digestión en el estómago.
    - Digestión intestinal.
- ¿Qué hormonas controlan la digestión?
- Resumen simplificado del metabolismo de los diferentes nutrientes.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo V. Alimentación equilibrada y raciones alimentarias recomendadas a la población general:

- Introducción.
- Los grupos de alimentos.
    - Grupo de los farináceos.
    - Grupo de las verduras y las hortalizas.
    - Grupo de las frutas.
    - Grupo de los lácteos.
    - Grupo de los proteicos.
        - Carnes y derivados.
        - Pescados.
        - Moluscos y crustáceos (mariscos).
        - Huevo.
        - Frutos secos.
    - Grupo de las grasas.
    - Grupo misceláneo.
        - Alimentos especiales.
        - Alimentos funcionales.
        - Alimentos transgénicos.
        - Alimentos biológicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo VI. Planificación de una dieta diaria equilibrada:

- Introducción.
    - La primera ingesta del día y La comida principal.
    - La merienda y la cena.
- La despensa ideal para menús saludables.
    - Alimentos que no pueden faltar en la despensa y su conservación.
    - Conservación en el frigorífico de alimentos frescos y cocinados.
    - Conservación en el congelador.
    - Consejos para hacer bien la compra.
    - ¿Qué información es obligatoria en el etiquetado de un alimento?
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo VII. Consejos dietéticos para los que comen fuera de casa:

- Introducción.
- ¿Qué come la gente fuera de casa?
    - Comida rápida o fast food.
    - Bocadillos y Pizzas.
    - Tapas y Buffet libre.
    - Comida internacional.
    - Comida de fiambrera.
    - ¿Por qué las comidas precocinadas no son la opción más acertada?
    - ¿Y los que prefieren bocadillos hechos en casa?
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo VIII. Alimentación vegetariana:

- Qué es ser vegetariano.
    - Tipos de vegetarianos.
- Qué es ser vegano.
- Motivos del vegetarianismo.
- Beneficios de la dieta vegetariana.
- Consideraciones nutricionales en los vegetarianos.
- Dieta vegetariana en las distintas etapas del ciclo vital.
    - Dieta vegetariana en niños y adolescentes.
        - Alimentos consumidos en una alimentación vegetariana.
    - Recomendaciones para una dieta vegetariana o vegana en los niños y adolescentes.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo IX. La alimentación de los deportistas:

- Introducción.
- Efectos de la suplementación energética y el ejercicio sobre la aptitud física.
- Ingesta crónica de proteínas para la mejora de la condición física.
- Ingesta crónica de carbohidratos para la mejora de la condición física.
- Ingesta crónica de grasas para la mejora de la condición física.
- Ingestión de proteínas e hipertrofia muscular.

- Requerimientos de proteínas en deportes de fuerza.
- Ingesta de carbohidratos y grasas durante la actividad física y el reposo.
    - Niveles bajos de glucosa en sangre se asociaron con aparición de fatiga durante el ejercicio.
- Utilización de las grasas según el tipo de ejercicio.
- La ingesta de carbohidratos durante el ejercicio y mejora en el rendimiento.
- Momento adecuado de la ingesta de nutrientes para mejorar el rendimiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo X. Alimentación en las diferentes etapas de la vida:

- Alimentación durante la gestación.
    - La importancia de una alimentación saludable antes del embarazo.
    - El peso de la mujer antes de la gestación.
    - Qué aumento de peso es el más adecuado durante el embarazo.
    - Que necesidades nutricionales tiene el feto durante la gestación.
    - Evolución del peso del bebé hasta su nacimiento.
    - Requerimientos nutricionales de la embarazada.
        - Energía, Proteínas, Lípidos y Glúcidos.
        - Minerales.
        - Vitaminas.
        - Fibra dietética y Agua.
    - Como disminuir las molestias típicas del embarazo.
        - Fatiga.
        - Náuseas y vómitos.
        - Ardores de estómago (pirosis).
        - Retención de líquidos y edemas, Calambres y Antojos.
        - Estreñimiento y hemorroides y Diarrea e infecciones intestinales.
    - Enfermedades de transmisión alimentaria peligrosas.
        - Toxoplasmosis.
        - Listeriosis.
    - Raciones diarias de alimentos recomendadas durante la gestación.
    - Situaciones en las que se requiere una atención especial.
        - Diabetes gestacional.
        - Preeclampsia.
- Alimentación de la madre lactante.
    - Historia de la lactancia materna.
    - Composición, propiedades y beneficios de la lactancia materna.
    - Beneficios de la lactancia para el bebé.
    - Beneficios de la lactancia para la madre.
    - Beneficios económicos.
    - Alimentación materna durante la lactancia.
    - Alimentación de la madre lactante.
    - Métodos de alimentación alternativos.
    - Duración de la lactancia materna. El destete.
    - Alimentación del niño de los 4 a los 5 meses.
    - Alimentación del niño de los 6 a los 9 meses.
    - Alimentación del niño de los 10 a los 12 meses.
    - Alimentación del niño de los 12 a los 18 meses.
    - Alimentación del niño de los 18 a los 24 meses.
    - Alimentación del niño de los 24 a los 36 meses.

    - Evolución de la talla y del peso de los niños de los 0 meses a los 3 años.
- Alimentación de los escolares y de los adolescentes.
    - Evolución de la talla y del peso de los niños de 3 a 6 años.
        - Datos antropométricos de niños y adolescentes.
        - Resumen de las raciones de alimentos recomendadas en función de la edad.
    - Adolescentes.
    - Necesidades nutricionales de las gestantes adolescentes.
- Alimentación de las personas de edad avanzada.
    - Cambios que tienen lugar en el proceso de envejecimiento.
        - Cambios en el aparato digestivo.
    - Requerimientos nutricionales en la vejez.
    - Importancia de una alimentación saludable en la vejez.
    - Raciones dietéticas de los diferentes grupos de alimentos recomendadas en la población de edad avanzada.
    - Desnutrición en el anciano.
    - Tratamiento para la desnutrición.
    - Alimentación en algunas de las patologías y de los trastornos más frecuentes en la vejez.
    - ¿Qué alimentos se deben descartar?
        - Anorexia o hiporexia y Pérdida de autonomía física.
        - Enfermedad de Alzheimer.
    - Suplementos nutricionales en la vejez.
- Alimentación y menopausia.
    - ¿Qué síntomas aparecen en el climaterio?
    - ¿Cómo debe ser la dieta?
    - Situaciones en las que se requieren modificaciones dietéticas.
        - Osteoporosis.
        - ¿Qué alimentos están aconsejados en caso de osteoporosis y de fracturas óseas?
        - Arteriosclerosis, Hipercolesterolemia, Hipertensión arterial y Obesidad.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XI. Toxiinfecciones alimentarias frecuentes:

- Introducción.
- Salmonella.
    - Medidas preventivas Salmonella spp.
- Escherichia coli.
    - Medidas preventivas Escherichia coli.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XII. La conservación de los alimentos:

- Introducción.
- ¿Qué factores son fundamentales para la conservación de los alimentos?
- Capítulos de conservación de los alimentos.
- Conservación en frío.
- Conservación en calor.
- Uso de aditivos alimentarios.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XIII. Técnicas culinarias:

- Introducción.
- ¿Qué grasas debemos utilizar?
- Uso del horno microondas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XIV. Interacción medicamentos-alimentos:

- Introducción.
- Interacciones farmacológicas de los medicamentos con la alimentación.
- Interacciones farmacológicas de los medicamentos con nutrientes específicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XV. Valoración nutricional:

- Introducción.
- Historia clínica y dietética.
- Exploración física.
- Parámetros antropométricos.
- La bioimpedancia como método de evaluación del estado nutricional.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XVI. Los aditivos alimentarios:

- Introducción.
- Lista de los aditivos alimentarios permitidos actualmente.
    - Colorantes.
    - Conservantes.
    - Antioxidantes y Edulcorantes.
    - Emulgentes, estabilizadores, espesantes y gelificantes.
    - Otros.
- ¿Quién regula el uso de los aditivos alimentarios?
- Resumen.
- Autoevaluación.

Capítulo XVII. Valoración de análisis de sangre:

- Hemograma o análisis de células.
- Bioquímica o análisis químicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

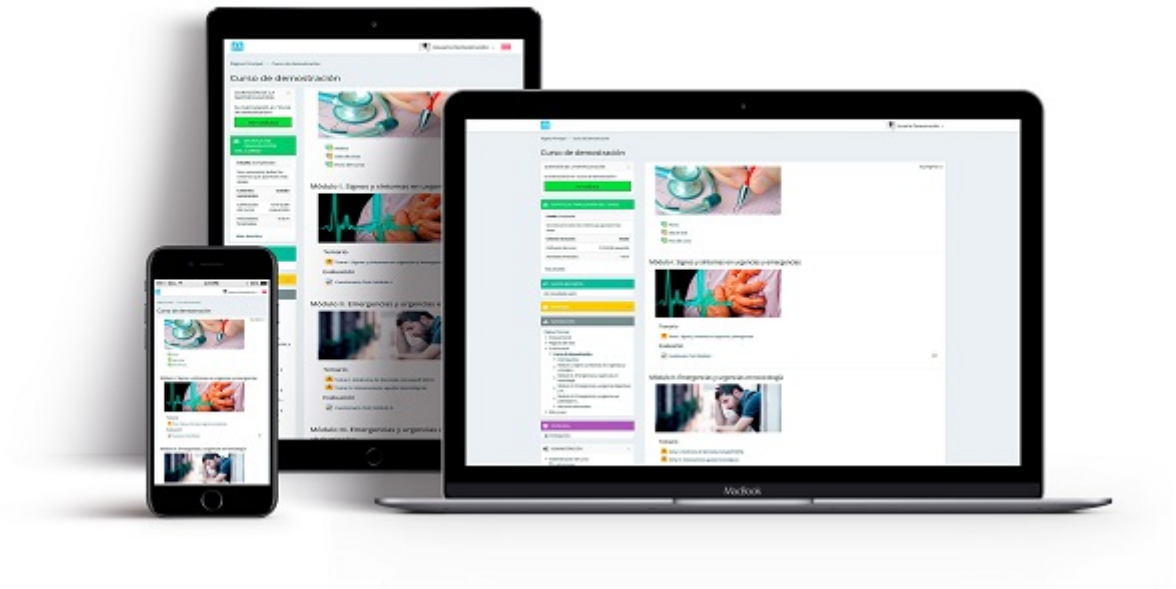
Capítulo XVIII. Dietoterapia:

- Introducción.
- Sobrepeso y obesidad.
    - Factores de riesgo.

    - Clasificación de la obesidad.
    - Tratamiento de la obesidad.
    - Prevención de la obesidad.
    - Relación entre sedentarismo y obesidad.
    - ¿Cómo debe ser la dieta para perder peso?
        - Uso de edulcorantes artificiales, consejos, recomendaciones y ejemplo de pauta para 1 día.
    - Dietas poco recomendables.
    - Tratamiento quirúrgico y farmacológico para la obesidad.
        - Cómo debe ser la dieta tras la intervención y complicaciones.
    - Uso de complementos dietéticos para la pérdida de peso.
- Evolución y pronóstico.
    - Etiología.
    - Definición y tipos.
- Diabetes.
    - Diabetes mellitus tipo I.
    - Diabetes melllitus tipo II.
        - Actividad física.
    - Diabetes gestacional.
- Hipertensión arterial.
    - Tipos de hipertensión arterial.
- Hipersolesterolemia.
    - ¿Qué es el colesterol?
    - ¿Qué es la hipercolesterolemia?
    - ¿Qué alimentos están desaconsejados en caso de hipercolesterolemia?
    - ¿Qué beneficios aporta la práctica de ejercicio físico sobre el colesterol?
- Hipertrigliceridemia.
    - ¿Qué son los triglicéridos?
- Intolerancias y alergias alimentarias.
    - Intolerancias alimentarias.
    - Enfermedad celíaca.
    - Intolerancia a la lactosa.
    - Alergias alimentarias.
- Trastornos digestivos.
    - Úlceras.
        - Intervención nutricional.
        - Dieta en el brote ulceroso.
    - Gastritis.
    - Reflujo gastroesofágico (RGE).
    - Hernia de hiato.
    - Estreñimiento.
        - ¿Cómo se puede mejorar el ritmo intestinal?
        - Trastornos diverticulares.
    - Diarrea.
    - Síndrome de crohn.
        - Tratamiento.
        - Dieta para los pacientes con enfermedad de Crohn.
    - Síndrome de colon irritable (SII).
    - Cálculos biliares.
- Enfermedades renales.
    - Trastornos más comunes de la insuficiencia renal.
    - Normas dietéticas para el paciente con insuficiencia renal en prediálisis.

    - Recomendaciones nutricionales.
    - Normas dietéticas y recomendaciones nutricionales para el paciente en diálisis.
- Litiasis de las vías urinarias.
    - Recomendaciones dietéticas nutricionales específicas.
- Dietas hospitalarias.
    - Dieta absoluta y líquida.
    - Dieta semilíquida.
    - Dieta blanda.
    - Alimentación básica adaptada.
    - Dieta de fácil digestión y dieta basal.
- Nutrición artificial.
    - Nutrición enteral por sonda.
        - Alimentos especiales, alimentos convencionales y vías de acceso.
        - Capítulos de infusión, administración de medicamentos y tipos de sondas.
        - Complicaciones de la nutrición enteral y nutrición enteral domiciliaria.
    - Nutrición parenteral.
- Dietas de exploración.
- Dietas en cirugía.
    - Recomendaciones nutricionales para el paciente en el preoperatorio de cirugía mayor.
    - Recomendaciones nutricionales para el paciente de cirugía maxilofacial.
    - Recomendaciones nutricionales para el paciente de cirugía maxilofacial y otorrinolaringológica.
    - Recomendaciones nutricionales para el paciente postesófago-gastrectomía.
    - Recomendaciones nutricionales para el paciente poscirugía colónica.
- Recomendaciones nutricionales para el paciente oncológico.
    - Clasificación según su carácter.
    - Epidemiología del cáncer.
        - Epidemiología a nivel mundial.
    - Nutrición y cáncer.
        - Alimentación y nutrición.
        - Desnutrición en el paciente oncológico.
    - Anorexia y caquexia.
    - Soporte nutricional.
        - Objetivo e indicaciones.
        - Tipos de soporte nutricional.
        - Recomendaciones dietéticas generales.
        - Recomendaciones dietéticas específicas.
        - Recomendaciones dietéticas.
- Recomendaciones nutricionales para el enfermo de VIH.
    - ¿Cómo se puede prevenir la aparición de la infección por VIH?
    - Necesidades nutricionales del enfermo de SIDA.
    - Recomendaciones para prevenir las infecciones de origen alimentario.
    - Recomendaciones nutricionales según los medicamentos que toma el paciente.
    - Malnutrición.
        - Más soluciones y recomendaciones sobre la malnutrición.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Metodología



El desarrollo del programa académico se realizará en línea mediante el Aula Virtual de nuestra Corporación, este aula cuenta con accesibilidad 24 x 7 los 365 días del año y además está adaptada a cualquier dispositivo móvil, tablet o computadora. El alumno en todo momento contará con el apoyo de nuestro departamento tutorial. Las tutorías se realizarán mediante email (tutoriasaula@esheformacion.com), Teléfono: +34 656 34 67 49, WhatsApp: +34 656 34 67 49 o a través del sistema de mensajería que incorpora nuestra aula virtual.
Dentro de la plataforma encontrarás:

- Guía de la plataforma.
- Foros y chats para contactar con los tutores.
- Temario.
- Resúmenes.
- Vídeos.
- Guías y protocolos adicionales.
- Evaluaciones.
- Seguimiento del proceso formativo.