

Máster de Formación Permanente en Nutrición y Salud: Del Alimento al Bienestar



Información sobre el programa formativo

- ✓ **Horas de formación:** 1500
- ✓ **Créditos ECTS:** 60
- ✓ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 6 meses para realizar el máster y un máximo de 15 meses.

El *Máster de Formación Permanente en Nutrición y Salud: Del Alimento al Bienestar* ofrece una formación especializada en los **fundamentos de la nutrición y su relación con la salud**. Este programa académico está diseñado para profesionales de la salud interesados en ampliar sus conocimientos en esta área.

El máster proporciona una **visión integral** de la nutrición, analizando en detalle los distintos nutrientes, su metabolismo y sus funciones en el organismo. También se abordan los diferentes aspectos relacionados con la alimentación, desde la producción y procesamiento de los alimentos hasta su consumo responsable. Además, se exploran las **enfermedades relacionadas con la nutrición**, como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiovasculares. Se estudian las estrategias de prevención y tratamiento de estas patologías, así como las recomendaciones dietéticas adecuadas.

Al finalizar el *Máster de Formación Permanente en Nutrición y Salud: Del Alimento al Bienestar*, contarás con los **conocimientos y habilidades** necesarios para promover la alimentación saludable y contribuir al bienestar de las personas.

Inscribirme



Certificación: Universidad de Vitoria-Gasteiz



La **Universidad de Vitoria-Gasteiz (EUNEIZ)** es una nueva universidad privada, integrada en el Sistema Universitario Vasco, que ha sido reconocida por Ley 8/2021, de 11 de noviembre (BOE – BOPV). **EUNEIZ** tiene por función esencial la prestación del servicio de la educación superior mediante la docencia, el estudio, la formación permanente, la investigación y la transferencia de conocimiento y de tecnología.

El compromiso de la **EUNEIZ** es promover el crecimiento económico y social mediante graduados y graduadas preparados para la nueva economía global desde de una formación de vanguardia apoyada en las nuevas tecnologías como elemento formativo diferencial en toda su oferta académica y en la práctica profesional como herramienta de aprendizaje.

Los discentes, al realizar las formaciones, recibirían un diploma como el que mostramos a continuación:

Parte delantera del certificado

Parte delantera del diploma de la Universidad de Vitoria-Gasteiz

Parte trasera del certificado

Parte trasera del diploma de la Universidad de Vitoria-Gasteiz

¿A quién va dirigido?

Esta formación online / distancia está dirigida para:

- Graduados en nutrición humana y dietética.
 - Graduados en ciencia y tecnología de los alimentos.
 - Graduados en biología sanitaria.
 - Graduados en biomedicina.
 - Graduados en farmacia.
 - Graduados en psicología.
 - Graduados en genética.
 - Graduados en biología humana.
-
- Graduados en enfermería.
 - Graduados en medicina.
 - Graduados en fisioterapia.
 - Graduados en ciencias de la actividad física y el deporte.

Objetivos

Generales

- Adquirir conocimientos avanzados en dietética y dietoterapia para poder aplicarlos en la práctica profesional.
- Comprender los avances y nuevas investigaciones en el área de desnutrición relacionada con la enfermedad para poder desarrollar estrategias de tratamiento y prevención efectivas.
- Actualizar los conocimientos en nutrición, antienviejecimiento y regenerativa para promover un envejecimiento saludable.
- Desarrollar habilidades prácticas para aplicar los conocimientos adquiridos en el ámbito de la nutrición y salud.
- Adquirir habilidades de comunicación efectiva para poder transmitir los conocimientos en nutrición y salud de manera clara y comprensible.

Específicos

- Aprender los avances y novedades en el campo de la dietética y dietoterapia.
- Comprender la relación entre la desnutrición y las enfermedades.
- Conocer los principios y técnicas de la nutrición antienviejecimiento y regenerativa.
- Aprender a implementar medidas nutricionales para promover la salud y el bienestar en la etapa del envejecimiento.
- Entender la importancia de una alimentación adecuada en la prevención y tratamiento de enfermedades.

Inscribirme



Salidas profesionales

Con el *Máster de Formación Permanente en Nutrición y Salud: Del Alimento al Bienestar*, el alumno estará capacitado para trabajar como:

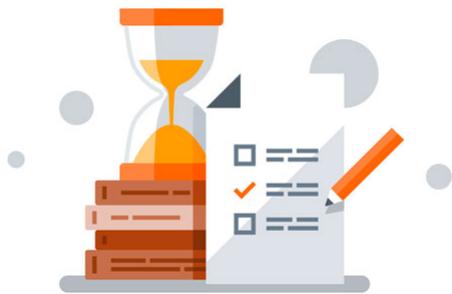
- Nutricionista en una clínica o consultorio privado.
- Nutricionista en un hospital o centro de atención médica.

- Asesor nutricional en gimnasios o centros deportivos.
- Nutricionista en centros de investigación científica.
- Educador en salud y nutrición en escuelas o centros comunitarios.
- Nutricionista en empresas de alimentos o en la industria de la alimentación.
- Investigador en el campo de la nutrición y la salud.
- Nutricionista en programas de alimentación y nutrición del gobierno.
- Consultor nutricional para empresas o individuos.

Requisitos para la inscripción

- Solicitud de inscripción.
- Diploma o acta de pregrado o demostrar experiencia profesional en el sector.
- Documento de identidad. (Pasaporte, visa y cédula de extranjería en caso de ser extranjero).

Evaluación



La evaluación consta de **471 preguntas** (A/B/C) y **9 supuestos prácticos**. El alumno debe finalizar cada módulo y hacerlo con aprovechamiento de al menos un 50% tanto de los test como de los casos clínicos planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma online.

Contenidos

Módulo I: Avances en dietética y dietoterapia [33 Créditos ECTS]

Tema I. La energía:

- Introducción.
- ¿Cómo podemos medirla?
- Necesidades energéticas.
 - Gasto energético bruto de determinadas actividades en hombres.
 - Gasto energético bruto de determinadas actividades en mujeres.
- Otras fórmulas para valorar las necesidades basales (TMB).
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema 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.
 - Las 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.
 - Los suplementos de vitaminas y de minerales.
 - Los electrolitos.
 - Los fitoquímicos.
- Sustancias antinutritivas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. El agua:

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

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

- Introducción.
- Las 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.

Tema V. Alimentación equilibrada y raciones alimentarias recomendadas a la población en 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.
- Grupos 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.

Tema 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.

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

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

Tema VIII. Alimentación vegetariana:

- Introducción.
- ¿Qué carencias nutricionales se asocian a una dieta vegana?
- Ventajas de la dieta vegetariana.
- Consejos dietéticos para mejorar la calidad nutricional de las dietas vegetarianas.
 - Grupo de alimentos dividido por raciones.

- Menú tipo vegetariano.
- Alimentación de los lactantes y niños vegetarianos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. La alimentación de los deportistas:

- Introducción.
- El deporte durante la gestación.
- El deporte durante la edad infantil.
- El deporte en la edad avanzada.
- La hidratación y la ingesta de alimentos en el deportista.
 - La hidratación.
 - ¿Qué bebidas deportivas son las más adecuadas?
 - La alimentación.
 - Dieta para la competición y la recuperación.
- Las ayudas ergogénicas en el deporte y doping.
- Planificación de un programa nutricional para deportistas.
 - Ejemplo de menú diario que aporta aproximadamente 2700 kcal.
 - Ejemplo de menú diario que aporta aproximadamente 2800 kcal.
 - Ejemplo de menú diario que aporta aproximadamente 2900 kcal.
 - Ejemplo de menú diario que aporta aproximadamente 3300 kcal.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema 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.
- Alimentación de la madre lactante.
 - Necesidades nutricionales de la mujer lactante.
 - Menú tipo para mujeres lactantes.

- ¿Qué alimentación debe seguir la madre que no da el pecho?
- Alimentación del lactante y en la primera.
 - Lactancia materna.
 - Ventajas de la lactancia materna, tanto para la madre como para el recién nacido.
 - Desventajas para la madre y el recién nacido.
 - ¿Cuándo se aconseja la interrupción de la lactancia materna?
 - Tomas del lactante.
 - Diferencias en la composición de la leche materna y de la leche de vaca.
 - Diferencias entre la leche materna y la leche de vaca (sin modificar).
 - Lactancia con biberón.
 - Alimentación combinada.
 - 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.
 - Los adolescentes.
 - Necesidades nutricionales de las gestantes adolescentes.
- Alimentación de las personas de edad avanzada.
 - Cambios que tienen lugar en el proceso de envejecimiento.
 - Cambios biológicos.
 - Cambios psicológicos.
 - Cambios sociales.
 - 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.
 - La 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.
 - La enfermedad de Alzheimer.
 - Los 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.

Tema XI. Enfermedades transmitidas por los alimentos:

- Introducción.
- Contaminación de los alimentos.
 - Salmonelosis.
 - Gastroenteritis por *Clostridium perfringens* y por *Staphylococcus aureus*.
 - Infección por *Escherichia coli* y por *Shigella*.
 - Botulismo, Triquinosis y Anisakidosis.
- Consejos para prevenir intoxicaciones alimentarias.
- Consejos en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XII. La conservación de los alimentos:

- Introducción.
- ¿Qué factores son fundamentales para la conservación de los alimentos?
- Sistemas de conservación de los alimentos.
- Conservación en frío.
- La conservación en calor.
- El uso de aditivos alimentarios.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XIII. Técnicas culinarias:

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

Tema XIV. Interacción medicamentos-alimentos:

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

Tema XV. Valoración nutricional:

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

Tema 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.

Tema XVII. Valoración de análisis de sangre:

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

Tema XVIII. Dietoterapia:

- Introducción.
- Sobrepeso y obesidad.
 - Definición, causas y tipos de obesidad.
 - El impacto del peso sobre la salud: complicaciones asociadas a la obesidad.
 - El IMC como indicador del sobrepeso y de la obesidad.
 - Obesidad infantil.
 - Cómo eliminar grasa corporal y 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.
 - El uso de complementos dietéticos para la pérdida de peso.
- Trastornos de la conducta alimentaria (TCA).
 - Anorexia nerviosa.
 - Repercusiones y tratamiento de la anorexia nerviosa.
 - Bulimia nerviosa.
 - Manifestaciones clínicas y tratamiento de la bulimia nerviosa.
 - Binge eating disorders (BED: Trastornos de la ingesta compulsiva).
 - Ortorexia.
- Diabetes.
 - Tipos de diabetes, diagnóstico y manifestaciones clínicas.
 - Complicaciones.
 - Consejos dietéticos para los diabéticos.
 - Propuesta de unificación de criterios en la educación dietética de pacientes diabéticos.
 - Plan de alimentación por raciones en diferentes tipos de dietas.
 - Consejos para comer fuera de casa siendo diabético.
 - Dieta del diabético en situaciones de emergencia y del diabético hospitalizado.

- Tratamiento farmacológico de la diabetes.
 - Relación entre el ejercicio y la salud del diabético.
- Hipertensión arterial.
 - Efecto de la alimentación sobre los valores de la tensión arterial.
 - Efecto del ejercicio físico sobre los valores de la tensión arterial.
 - Tratamiento farmacológico.
- 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.
 - Más sobre las enfermedades celíacas.
 - Intolerancia a la lactosa.
 - Alergias alimentarias.
- Trastornos digestivos.
 - Úlceras.
 - Intervención nutricional.
 - La 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.
 - La dieta para los pacientes con enfermedad de Crohn.
 - Síndrome de colon irritable (SII).
 - Cálculos biliares.
 - Pancreopatías.
 - Recomendaciones especiales para los pacientes con pancreatitis crónica y diabetes.
 - Hepatopatías.
 - Hepatitis.
 - Cirrosis.
- 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.
 - Tratamiento dietético en la litiasis oxálica.
 - Tratamiento dietético de la litiasis úrica.
- 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.
 - Sistemas 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.
 - La desnutrición en enfermos de cáncer.
 - Soluciones dietéticas a las náuseas, vómitos y odinofagia.
 - Soluciones dietéticas a la mucositis, a las alteraciones del gusto y del olfato, las disgeusias y a la xerostomía.
 - Soluciones dietéticas a la anorexia, diarrea, estreñimiento y pérdida o ausencia de dientes.
 - 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.
-

Módulo II: Avances en desnutrición relacionada con la enfermedad [18 Créditos ECTS]

Tema I. Desnutrición relacionada con la enfermedad:

- Introducción.
- Herramientas para detectar la desnutrición.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Tipos de desnutrición:

- Introducción.
- Marasmo.
- Kwashiorkor.
- Marasmo-Kwashiorkor.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Estado de ayuno y efecto de la desnutrición:

- Introducción.
- Hidratos de carbono.
- Lípidos.
- Proteínas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Fluidoterapia en el ayuno:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Síndrome de realimentación:

- Introducción.
- Fósforo.
- Hipopotasemia, hipomagnesemia y deficiencia de tiamina.
- Prevención y tratamiento del síndrome de realimentación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Desnutrición relacionada con enfermedad neurodegenerativa:

- Introducción.
 - Enfermedad vascular cerebral.
 - Demencia.
- Párkinson.
- Esclerosis lateral amiotrófica.
- Otros factores que pueden producir malnutrición en enfermedades neurológicas crónicas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Desnutrición relacionada con enfermedades digestivas:

- Introducción.
- Úlceras gástricas y duodenales.
- Gastritis.
- Enfermedades inflamatorias intestinales.
- Enfermedad celíaca.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Desnutrición y síndrome del intestino corto:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. Diverticulosis, diverticulitis y nutrición:

- Introducción.
- Etiología.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema X. Enfermedades digestivas y nutrición enteral:

- Introducción.
- Enfermedad inflamatoria, pancreatitis aguda y hepatopatía crónica.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XI. Desnutrición y gastroenteropatía pierde proteínas:

- Introducción.
- Manifestaciones clínicas.
- Diagnóstico.
- Tratamiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XII. Nutrición en el enfermo con fibrosis quística:

- Introducción.
- Identificación de la malnutrición.
- Suplementación con enzimas pancreáticas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XIII. Nutrición en la postcirugía de vías biliares y páncreas:

- Introducción.
- Trastornos nutricionales preoperatorios en patología biliopancreática.
- Cambios tras la cirugía.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XIV. Desnutrición y corazón:

- Introducción.
- Desnutrición en la insuficiencia cardíaca.
- Caquexia cardíaca y estrategia nutricional.
- Desnutrición como causa de enfermedad cardíaca.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XV. Desnutrición en la insuficiencia renal:

- Introducción.
- Desnutrición en los pacientes en diálisis.
- Dieta en prediálisis.
- Dieta de la diálisis y como evitar la desnutrición por diálisis.
- Nutrición enteral y parenteral intradiálisis.
- Aportes nutricionales mediante hemodiálisis y diálisis peritoneal.
- Nutrición parenteral.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XVI. Desnutrición en las infecciones respiratorias:

- Introducción.
- Relación entre desnutrición por defecto y respuesta inmune.
- Efectos de la desnutrición sobre el sistema respiratorio.
- Efecto de la desnutrición sobre los músculos respiratorios y parénquima pulmonar.
- Función inmune pulmonar.
- Vías aéreas.
- Importancia del apoyo nutricional.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XVII. Valoración preoperatoria de cirugía oncológica:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XVIII. Protocolo ERAS:

- Introducción.
- Abordaje transoperatorio y posoperatorio en base al protocolo ERAS.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XIX. El paciente crítico ante la agresión:

- Introducción.
- Alteraciones metabólicas en las situaciones de extrema gravedad.
- Clasificación de los grados de estrés metabólico.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XX. Hiperglucemia de estrés en el paciente crítico:

- Introducción.
- Regulación fisiológica de la glucemia.
- Hormonas de contrarregulación.
- Respuesta al estrés.
- Factores que favorecen la hiperglucemia en el enfermo crítico.
- Efecto del control de la hiperglucemia en pacientes críticos.

- Beneficios al controlar la hiperglucemia en pacientes críticos.
- Principales acciones de las hormonas de contrarregulación y las citoquinas en la producción de hiperglucemia de estrés.
- Actitud médica.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXI. Soporte nutricional en el enfermo grave:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXII. Valoración nutricional durante el ingreso en UCI:

- Introducción.
- Parámetros de valoración y seguimiento del paciente grave.
- Parámetros antropométricos.
 - Peso.
- Relación entre el estado nutricional y el índice de masa corporal (IMC).
- Medidas de la composición corporal y parámetros bioquímicos.
- Inmunológicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXIII. Cálculo de los requerimientos:

- Introducción.
- Calorimetría indirecta ventilatoria y hemodinámica.
- Fórmulas.
- Ajustes por peso y estrés.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXIV. Nutrición parenteral total:

- Introducción.
- Aminoácidos (AA).
- Hidratos de carbono y lípidos.
- Minerales y vitaminas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXV. Complicaciones de la nutrición parenteral total:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXVI. Nutrición enteral en el paciente grave:

- Introducción.
- Contraindicaciones y clasificación de las dietas enterales.
- Vías de acceso utilizadas en la nutrición enteral.
- Recomendaciones para la nutrición enteral en el enfermo severamente grave.
- Guía de nutrición enteral en cirugía.
- Complicaciones generales de la nutrición enteral.
- Otras complicaciones gastrointestinales.
- Complicaciones metabólicas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXVII. Nutrición y sepsis grave:

- Introducción.
- Alteraciones metabólicas de la sepsis.
- Tratamiento dietético.
- Resumen de las recomendaciones del grupo de metabolismo y nutrición de la SEMICYUC en la sepsis.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXVIII. Soporte nutricional en la insuficiencia respiratoria aguda severa:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXIX. Pancreatitis y soporte nutricional:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXX. Soporte nutricional en el enfermo hepático:

- Introducción.
- Nutrición en la hepatopatía crónica avanzada.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXXI. Nutrición en el postoperatorio de la hepatectomía mayor:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXXII. Soporte nutricional en el paciente renal crítico:

- Introducción.
- Soporte nutricional.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXXIII. Politraumatizado y soporte nutricional:

- Introducción.
- Hidratos de carbono.
- Proteínas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXXIV. Paciente quemado y soporte nutricional:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXXV. Beneficios de la nutrición sobre el sistema inmune:

- Introducción.
- Sistema inmunológico.
- Timo.
- Epitelio intestinal.
- Tejido adiposo blanco.
- Biomarcadores del sistema inmunitario.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXXVI. Micronutrientes y su déficit en la desnutrición:

- Introducción.
- Vitamina A.
- Vitamina D.
- Vitamina E.
- Vitamina C.
- Vitamina B6.
- Vitamina B12.
- Ácido fólico.
- Selenio.
- Zinc.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXXVII. Antioxidantes y su déficit en la desnutrición:

- Introducción.
- Antioxidante.
- Antioxidantes exógenos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXXVIII. Los lípidos y la desnutrición:

- Introducción.
- Recomendaciones sobre ácidos grasos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XXXIX. Importancia de los ácidos grasos omega-3 y oleico en la nutrición:

- Introducción.
- Corazón y omega-3.
- Corazón y ácido oleico.
- Procesos inflamatorios omega-3 y ácido oleico.
- Embarazo, lactancia y omega-3.
- Cáncer y omega-3.
- Sepsis y ácido oleico.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XL. Importancia de la glutamina en la desnutrición ligada a la enfermedad:

- Introducción.
- Glutamina y estrés oxidativo.
- Glutamina y sistema digestivo.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XLI. Importancia de la arginina en la desnutrición ligada a la enfermedad:

- Introducción.
- Dimetil-arginina asimétrica.
- Otros componentes de la dieta que inhiben la síntesis de óxido nítrico.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XLII. Importancia de los nucleótidos en la desnutrición ligada a la enfermedad:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XLIII. Desnutrición ligada a la senectud:

- Introducción.
- Cambios inmunológicos en edades avanzadas.
- Actuación para mantener una buena inmunología en el anciano.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XLIV. Papel de la inmunonutrición en la desnutrición ligada a la enfermedad:

- Introducción.
- Resumen.

- Autoevaluación.

Tema XLV. Desnutrición ligada al paciente quemado:

- Introducción.
- Hidratos de carbono, grasas y minerales.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XLVI. Desnutrición ligada al trauma:

- Introducción.
- Respuesta al trauma y metabolismo proteico, hidratos de carbono y grasas.
- Soporte nutricional y metabólico en el trauma.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XLVII. El paciente tras el alta:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XLVIII. Sarcopenia:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XLIX. Nutrición enteral domiciliaria:

- Introducción.
- Nutrición enteral domiciliaria.
- ¿Cuándo está indicada la nutrición enteral domiciliaria?
- Tratamiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema L. Nutrición parenteral domiciliaria:

- Introducción.
- Composición de las fórmulas de nutrición parenteral domiciliaria.
- Hidratos de carbono, lípidos, proteínas y micronutrientes.
- Vías de acceso venoso.
- Complicaciones de la nutrición parenteral domiciliaria.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema I. Envejecimiento:

- Introducción.
- Factores que intervienen en el proceso de envejecimiento.
- Teorías del envejecimiento.
- Cambios fisiológicos asociados con el envejecimiento.
- Esperanza de vida.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Oxidación celular:

- Oxidación celular.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Fitoquímicos:

- Introducción.
- Terpenos.
- Fenoles.
- Fitoesteroles.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Fibra dietética:

- Introducción.
- Propiedades de la fibra.
- Resumen.
- Autoevaluación.

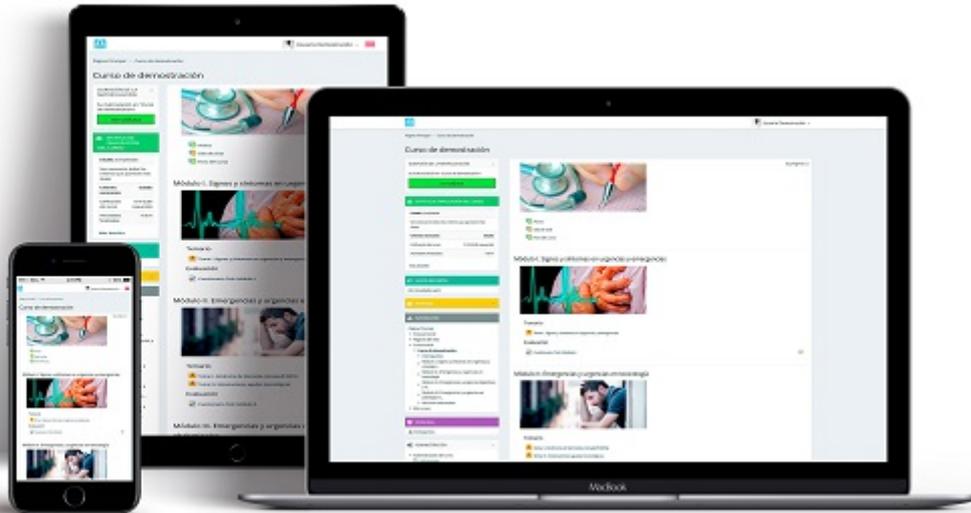
Tema V. Nutrientes antioxidantes:

- Ácidos grasos esenciales.
- Vitaminas.
 - Vitamina C o ácido ascórbico.
 - Vitamina E o tocoferol.
 - Vitamina A o retinol.
- Minerales.
 - Cinc.
 - Cobre.
 - Manganeseo.
 - Selenio.
- Aminoácidos.
 - Glutación.
 - Triptófano.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Alimentos antiedad:

- Frutas.
 - Aguacate (*Persea americana*).
 - Kiwi (*Actinidia chinensis*, *Actinidia deliciosa*).
 - Piña (*Ananas comosus*).
 - Limón (*Citrus limon*).
 - Mandarina (*Citrus reticulata*, *Citrus deliciosa*, *Citrus unshiu*, *Citrus nobilis*).
 - Cereza (*Prunus avium*).
 - Ciruela (*Prunus domestica*).
 - Frambuesa.
 - Fresa (*Fragaria vesca*).
 - Uva (*Vitis vinifera*).
- Frutos secos y semillas.
 - Frutos secos.
 - Almendra (*Prunus dulcis*, *Amygdalus dulcis*, *Amygdalus communis*).
 - Avellana (*Corylus avellana*).
 - Nuez (*Juglans regia*).
 - Nuez de anacardo (*Anacardium occidentale*).
 - Piñón (*Pinus pinea*).
 - Pistacho (*Pistacia vera*).
 - Semillas.
 - Pipas de calabaza (*Cucurbita pep*).
 - Pipas de girasol (*Helianthus annus*).
 - Semillas de sésamo.
- Verduras y hortalizas.
 - Coliflor (*Brassica oleracea* var. *botrytis*).
 - Col de Bruselas (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*).
 - Brócoli (*Brassica oleracea* var. *cymosa*).
 - Tomate (*Lycopersicon esculentum*).
 - Apio (*Apium graveolens*).
 - Rábano (*Raphanus sativus*).
 - Nabo (*Brassica rapa* var. *rapífera*).
 - Berro (*Nasturtium officinale*).
 - Zanahoria (*Daucus carota* subsp. *Sativa*).
 - Cebolla (*Allium cepa*).
- Legumbres.
 - Soja (*Glycine max*).
 - Fríjoles (*Phaseolus vulgaris*).
 - Lentejas (*Lens culinaris*, *Lens esculenta*).
 - Garbanzos (*Cicer arietinum*).
- Cereales integrales.
- Aceite de oliva.
- Alcohol.
- Alimentos funcionales.
- Otros alimentos antioxidantes.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Metodología



El desarrollo del programa formativo se realizará totalmente en nuestra plataforma online, esta plataforma está operativa 24x7x365 y además está adaptada a cualquier dispositivo móvil. El alumno en todo momento contará con el apoyo de nuestro departamento tutorial. Las tutorías se realizarán mediante email (euneiz@esheformacion.com), Teléfono: 656 34 67 49, WhatsApp: 656 34 67 49 o a través del sistema de mensajería que incorpora nuestra plataforma online. 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.

Inscribirme

