

Curso de Técnico especialista en nutrición deportiva

TÉCNICO ESPECIALISTA EN NUTRICIÓN DEPORTIVA

450 HORAS



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:

Parte delantera del diploma de la Sociedad Científica

Parte delantera del diploma

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.

Inscribirme



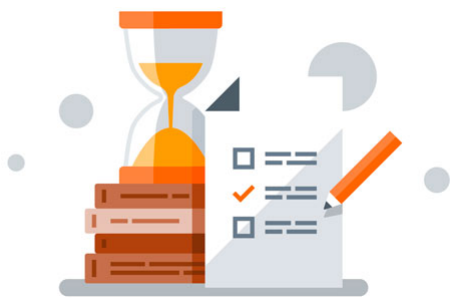
Salidas profesionales

- 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-hidroximetil-butarato).
 - 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 nutraceutica.
- 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 fiambra.
 - ¿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.

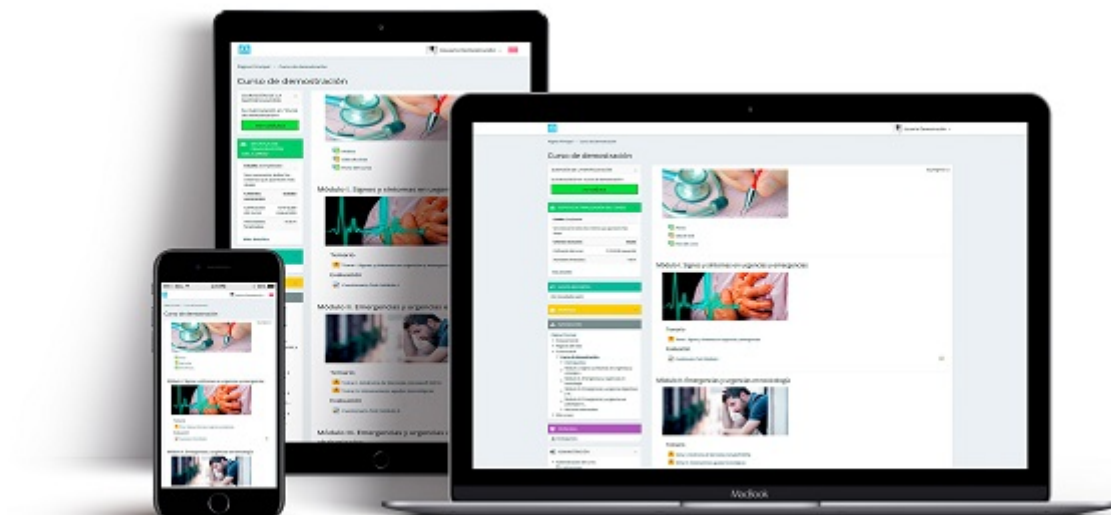
Capítulo XVIII. Dietoterapia:

- 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 mellitus 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.

Inscribirme

