



**e-CAMPUS**  
UNIVERSITY

# MÁSTER OFICIAL



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

En colaboración con:

Universidad e-Campus, en línea cerca de ti

## Master Oficial Universitario en Nutrición Clínica + 60 Créditos ECTS

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)




LLAMA GRATIS: (+34) 900 831 200



## Master Oficial Universitario en Nutrición Clínica + 60 Créditos ECTS

 **DURACIÓN:**  
1.500 horas

 **MODALIDAD:**  
Online

 **PRECIO:**  
3.495 € \*

 **CRÉDITOS:**  
60

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

Consulta a nuestros asesores académicos las diferentes convocatorias establecidas para este curso académico.

### DESCRIPCIÓN

Las enfermedades que definen a las sociedades actuales (obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, cáncer, hipertensión arterial...) suponen un importante problema de salud pública por el impacto elevado que generan en nuestros sistemas sanitarios así como por las elevadas tasas de mortalidad y morbilidad que les acompañan. Si bien es cierto que su aparición depende de varios factores también lo es, el hecho de que la alimentación es el determinante principal de estas enfermedades, y el que realmente condiciona su aparición y expresión en la población general. En este contexto, la figura del dietista-nutricionista se hace más que necesaria como profesional sanitario capacitado para transmitir conocimientos y habilidades que puedan modificar hábitos de alimentación nocivos para la salud, así como para participar como integrante de equipos multidisciplinares en el tratamiento de múltiples enfermedades y estados patológicos. Con este Master el alumno finalmente será capaz de planificar dietas equilibradas y adaptadas a los distintos estados fisiológicos y fisiopatológicos, así como de participar como elemento clave en programas de educación nutricional para los distintos grupos poblacionales. Este Master está dirigido especialmente a todos los profesionales de la rama sanitaria y de la Educación Física interesados en especializarse y desarrollar su futuro profesional hacia uno de los perfiles laborales más emergentes y

demandados por la sociedad: el Nutricionista – Dietista. Así como a todas aquellas personas interesadas en formarse en el ámbito de la Nutrición y Dietética, y que deseen aplicar la Educación Nutricional en alguno de sus múltiples ámbitos: entornos escolares, laborales, sociales...etc.

## OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos necesarios sobre dietética y nutrición para concienciar a la población general sobre su aplicación en la prevención de la mayoría de enfermedades crónicas de los países industrializados.
- Otorgar las herramientas necesarias para conocer las necesidades energéticas y de nutrientes del organismo humano.
- Estudiar las necesidades de nutrientes, fuentes y sus recomendaciones para las diferentes modalidades deportivas para optimizar el rendimiento.
- Estudio de las adaptaciones sistémicas a las diferentes manifestaciones deportivas.
- Aprender a planificar tanto menús equilibrados como adaptados a las diferentes exigencias del deporte.

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

Dirigido especialmente a todos los profesionales de la rama sanitaria y de la Educación Física interesados en especializarse y desarrollar su futuro profesional hacia uno de los perfiles laborales más emergentes y demandados por la sociedad: el Nutricionista – Dietista. Así como a todas aquellas personas interesadas en formarse en el ámbito de la Nutrición y Dietética, y que deseen aplicar la Educación Nutricional en alguno de sus múltiples ámbitos: entornos escolares, laborales, sociales...etc.

## PARA QUÉ TE PREPARA

El Master en Nutrición Clínica y tiene como finalidad proporcionar al alumno una formación completa, técnica, teórica y especializada, sobre los principios que definen a la Nutrición Humana. Para ello, a través de unos contenidos teóricos secuenciados de forma lógica, será capaz de profundizar en las múltiples perspectivas que definen a esta disciplina: desde los fundamentos y principios básicos hasta la aplicación y planificación de intervenciones nutricionales en el mantenimiento del estado de salud y el tratamiento de estados patológicos. Su superación dará derecho a la obtención del correspondiente Título Oficial de Máster, el cual puede habilitar para la realización de la Tesis Doctoral y obtención del título de Doctor/a.

## SALIDAS LABORALES

Nutricionista Clínico y General, Asesor en Nutrición y Diética; Profesional sanitario, escolar, social o deportivo relacionado con la nutrición; Investigación en Nutrición Clínica.



## TITULACIÓN

Título Oficial de Master en Nutrición Clínica expedida por la Universidad e-Campus acreditado con 60 ECTS Universitarios. Su superación dará derecho a la obtención del correspondiente Título Oficial de Máster, el cual puede habilitar para la realización de la Tesis Doctoral y obtención del título de Doctor/a.



## METODOLOGÍA

Los estudiantes pueden seguir las clases en línea desde su propio ordenador o desde la aplicación móvil en cualquier momento, tienen a disposición un tutor personal en línea y las únicas actividades que deben realizar de forma presencial - en las sedes académicas - son los exámenes y la discusión de la tesis. Para cada una de las asignaturas se realizará un examen presencial en español, pudiendo realizarse en la sedes de Madrid o Bogotá o en cualquiera de las sedes de la Cámara de Comercio con la que la Universidad tiene un convenio para la realización de las evaluaciones presenciales.

## TEMARIO

### MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Bromatología
2. La ingestión alimenticia
3. La importancia de la nutrición
4. Clasificación de los alimentos
5. Clasificación de los nutrientes
6. La ciencia de la dietética
7. ¿Qué es una dieta?
8. ¿Qué es una ración?
9. El concepto del dietista-nutricionista
10. ¿Qué es la salud?
11. ¿Qué es la enfermedad?

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTOS: COMPONENTES ESENCIALES

1. Los alimentos y su clasificación
2. Los nutrientes y su clasificación
3. La pirámide nutricional y las necesidades nutricionales

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO

1. Conceptos fundamentales en dietética y nutrición
2. Funcionamiento del aparato digestivo
3. El proceso de la digestión

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES DE LOS ALIMENTOS: NUTRICIÓN Y ENERGÍA

1. La transformación celular energética
2. ¿Cuáles son las unidades de medida de la energía?
3. El adulto sano y sus necesidades energéticas

4. Los alimentos y su valor calórico

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRIENTES ENERGÉTICOS I: HIDRATOS DE CARBONO**

1. Los hidratos de carbono
2. Clasificación de los hidratos de carbono
3. ¿Qué funciones cumplen los hidratos de carbono?
4. Los hidratos de carbono; Metabolismo
5. La fibra dietética

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRIENTES ENERGÉTICOS II: LÍPIDOS**

1. Los lípidos: Conceptos y generalidades
2. Las funciones de los lípidos
3. Los lípidos y su distribución
4. Clasificación lipídica
5. El metabolismo de los lípidos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRIENTES ENERGÉTICOS III: PROTEÍNAS**

1. Las proteínas; definición y generalidades
2. ¿Qué son los aminoácidos?
3. Estructura, clasificación y función de las proteínas
4. Las proteínas y su metabolismo
5. Las proteínas y sus necesidades
6. La importancia del valor proteico en los alimentos
7. Patologías relacionadas con las proteínas

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS I: VITAMINAS**

1. Las vitaminas
2. Las vitaminas y sus funciones
3. Clasificación vitamínica
4. Los complejos vitamínicos y las necesidades reales

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS II: MINERALES**

1. Los minerales
2. Clasificación de los minerales
3. Características propias de los minerales
4. Los minerales y sus funciones

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS III: EL AGUA Y SU IMPORTANCIA NUTRICIONAL**

1. El agua
2. Distribución del agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones acerca de su consumo
4. Alteraciones relacionadas con el consumo de agua
5. El agua en los alimentos

## **MÓDULO 2. GRUPOS DE ALIMENTOS: APROXIMACIONES A SU ESTUDIO, VALOR NUTRICIONAL Y PRINCIPIOS DE HIGIENE ALIMENTARIA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS**

- 1.El valor nutricional de los alimentos
- 2.Los alimentos y su clasificación
- 3.El origen de los alimentos: animales

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS Y SU VALOR NUTRICIONAL**

- 1.El origen de los alimentos: vegetales
- 2.La familia de las gramíneas y sus derivados
- 3.Verduras y Hortalizas: Clasificación y composición
- 4.El consumo de setas y algas
- 5.Legumbres: estructura y valor nutritivo
- 6.Las frutas y frutos secos; clasificación
- 7.Las grasas vegetales: el aceite de oliva
- 8.Otros alimentos: edulcorantes y fruitivos
- 9.Café, té y cacao: alimentos estimulantes
- 10.Los condimentos, las especias y su clasificación

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE ALIMENTARIA: FUNDAMENTOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

- 1.La cadena alimentaria
- 2.Condiciones y objetivos a cumplir en la cadena alimentaria
- 3.Calidad higiénica, nutritiva, sensorial y tecnológica

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS CULINARIAS Y SU EFECTO EN EL VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS**

- 1.Lavado, pelado y troceado de alimentos
- 2.El proceso de la cocción en alimentos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN LOS ALIMENTOS**

- 1.El proceso de la conservación
- 2.Métodos de conservación según su naturaleza
- 3.Métodos físicos de conservación
- 4.Métodos químicos de conservación
- 5.Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo, altas presiones hidrostáticas y envasado activo
- 6.Decálogo del consumidor
- 7.Recomendaciones para un consumo responsable
- 8.El origen de los hábitos alimenticios

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN DE DIETAS: INGESTAS RECOMENDADAS Y TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS**

- 1.Herramientas de estimación nutricional en la población
- 2.Requerimientos nutricionales
- 3.Legislación en el etiquetado de los alimentos

**MÓDULO 3. ESTUDIO DE LAS NECESIDADES NUTRICIONALES EN LOS DIFERENTES GRUPOS POBLACIONALES****UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETA EQUILIBRADA**

- 1.Principios básicos
- 2.Dieta mediterránea: paradigma de la dieta equilibrada
- 3.Macronutrientes y su distribución energética
- 4 Metodología de trabajo en elaboración de dietas
- 5.Errores y creencias más comunes relacionados con la alimentación

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. HERRAMIENTAS PARA LA EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL**

- 1.Clasificación
- 2.Entrevista dietética
- 3.Evaluación del consumo de alimentos
- 4.Historia e indicadores clínicos
- 5.Medidas antropométricas
- 6.Pruebas bioquímicas
- 7.Determinación de la función inmunológica

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. EMBARAZO: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES**

- 1.Consideraciones generales
- 2.Variabilidad fisiológica en el embarazo
- 3.Aumento de los requerimientos nutricionales
- 4.Consejos nutricionales
- 5.Desórdenes y complicaciones relacionados con el embarazo

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA MATERNA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES**

- 1.Variabilidad fisiológica en la mujer lactante
- 2.Requerimientos nutricionales
- 3.Consejos nutricionales en la mujer lactante
- 4.Medidas higiénico-dietéticas
- 5.Lactancia materna Vs Lactancia artificial
- 6.Ergonomía y aspectos prácticos de la lactancia
- 7.Características de las tomas



**UNIDAD DIDÁCTICA 5. LACTANTE: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES**

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Requerimientos nutricionales del lactante
4. Diversificación alimentaria (DA): alimentación de destete
5. Aspectos prácticos en la preparación del biberón

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. INFANCIA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES**

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Determinantes de los hábitos alimenticios en la infancia
4. Grupos de alimentos en la alimentación infantil
5. Requerimientos nutricionales en la infancia
6. Distribución de las tomas diarias
7. Educación nutricional
8. Planificación del menú semanal
9. Relación dieta equilibrada - desarrollo infantil: aspectos fundamentales
10. Obesidad infantil: Estrategia para la nutrición, actividad física y la prevención de la obesidad
11. Situación actual del consumo alimentario infantil
12. Menú escolar
13. Principios de hábitos saludables en la infancia

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. ADOLESCENCIA: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES**

1. Fundamentos de la nutrición en la adolescencia
2. Variabilidad fisiológica: velocidad de crecimiento y modificación de la masa corporal
3. Requerimientos nutricionales en la adolescencia
4. Principios de hábitos saludables en el adolescente

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. TERCERA EDAD: PRINCIPALES CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES**

1. Envejecimiento
2. Variabilidad asociada al proceso de envejecimiento
3. Requerimientos nutricionales en la tercera edad
4. Precauciones en la preparación y planificación de la comida del anciano
5. Planificación de menús
6. Dificultades en la deglución: Alimentación básica adaptada
7. Cambios hormonales en la mujer y su alimentación

**MÓDULO 4. ELABORACIÓN DE DIETAS EN ESTADOS**

## PATOLÓGICOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETOTERAPIA: DIETAS TERAPÉUTICAS

- 1.Importancia de la nutrición en estados patológicos
- 2.Valoración de pacientes enfermos
- 3.Síntesis

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MALNUTRICIÓN

- 1.Concepto y grupos de riesgo
- 2.Tipología de la desnutrición
- 3.Modificaciones patológicas asociadas a la desnutrición
- 4.Alteraciones metabólicas: Síndrome de realimentación

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETOTERAPIA EN TRASTORNOS DE OBESIDAD

- 1.Importancia socio sanitaria de la obesidad
- 2.Obesidad y síndrome metabólico
- 3.Determinación y evaluación del paciente obeso
- 4.Reducción de peso
- 5.Tratamiento higiénico-dietético y farmacológico del paciente obeso

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETOTERAPIA EN EL PACIENTE DIABÉTICO

- 1.Diabetes Mellitus
- 2.Metabolismo glucídico
- 3.Alteraciones en la producción y liberación de insulina
- 4.Tipos de diabetes
- 5.Sintomatología
- 6.Diagnóstico
- 7.Objetivos del tratamiento
- 8.Intervención nutricional
- 9.Hipoglucemia, hiperglucemia y otras complicaciones
- 10.Educación diabetológica

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETOTERAPIA EN OSTEOPOROSIS

- 1.Osteoporosis
- 2.Proceso de formación del hueso
- 3.Clasificación y diagnóstico de la osteoporosis
- 4.Causas principales
- 5.Intervención

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETOTERAPIA EN DISLIPEMIAS E HIPERLIPIDEMIAS

- 1.Lipoproteínas
- 2.Dislipemias: clasificación
- 3.Prevalencia
- 4.Sintomatología y criterios diagnósticos

5.Terapéutica

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETOTERAPIA EN EL PACIENTE ONCOLÓGICO**

- 1.Cáncer: epidemiología e impacto sociosanitario
- 2.Problemas nutricionales asociados al cáncer
- 3.Etiología
- 4.Evaluación del estado nutricional
- 5.Intervenciones dietéticas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETOTERAPIA EN LA INSUFICIENCIA RENAL**

- 1.Fundamentos anatómicos
- 2.Funcionamiento del riñón
- 3.Alteraciones en la función renal
- 4.Intervención nutricional
- 5.Principios de educación nutricional en el paciente dializado

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETOTERAPIA EN LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

- 1.Diferencia entre intolerancia y alergia alimentaria
- 2.La respuesta alérgica
- 3.Sintomatología de la alergia alimentaria
- 4.Sintomatología de la intolerancia alimentaria
- 5.Diagnóstico
- 6.Tratamiento

### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. DIETOTERAPIA Y CELIAQUÍA**

- 1.La enfermedad celiaca
- 2.Causas de aparición
- 3.Sintomatología
- 4.Diagnóstico
- 5.Terapéutica
- 6.Consejos y recomendaciones

### **UNIDAD DIDÁCTICA 11. ALIMENTACIÓN ADAPTADA A NECESIDADES ESPECIALES**

- 1.Tipología
- 2.Preparados indicados en pacientes con problemas en la deglución
- 3.Suplementación
- 4.Preparados administrados por vía digestiva
- 5.Nutrición vía sanguínea

## **MÓDULO 5. TIPOS, CRITERIOS DE DIAGNÓSTICO Y EVALUACIÓN DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS TRASTORNOS ALIMENTARIOS: FACTORES PSICOLÓGICOS Y SOCIALES**

1. Evolución histórica de los trastornos alimentarios
2. Clasificación de los trastornos de conducta alimentaria en función de los alimentos
3. La personalidad como factor en el proceso de la alimentación
4. El estudio de la personalidad en sus diferentes etapas
5. La influencia de los factores sociales

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS PROCESOS FISIOLÓGICOS Y NEUROBIOLÓGICOS QUE INTERVIENEN EN LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

1. El desarrollo de la conducta alimentaria en función del contexto
2. Respuestas neurobiológicas

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS TRASTORNOS MENTALES Y SU INFLUENCIA EN LA ALIMENTACIÓN**

1. Clasificación de los trastornos mentales
2. El trastorno de ansiedad y su influencia en la conducta alimentaria
3. Los trastornos afectivos y su influencia en la conducta alimentaria
4. Los trastornos por consumo de alcohol y su influencia en la conducta alimentaria
5. Los trastornos por el consumo de sustancias y su influencia en la conducta alimentaria
6. Los trastornos esquizoides y su influencia en la conducta alimentaria
7. La demencia y sus diferentes estadios

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA OBESIDAD**

1. Características de la obesidad
2. Diferentes clasificaciones de la obesidad
3. Prevalencia
4. Factores que intervienen en la obesidad
5. Influencia de los aspectos psicosociales
6. Trastornos comórbidos y alteraciones de la imagen corporal
7. El tratamiento multidisciplinar en la obesidad

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. TRASTORNOS ALIMENTICIOS. ANOREXIA**

1. Características de la anorexia
2. Desarrollo histórico
3. Prevalencia
4. Factores que intervienen en la anorexia
5. Repercusiones clínicas
6. Criterios diagnósticos de la anorexia
7. Evolución sintomatológica
8. Tipos de tratamiento

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRASTORNOS ALIMENTICIOS. BULIMIA**

1. Características de la bulimia
2. Desarrollo histórico
3. Prevalencia

4. Criterios diagnósticos de la bulimia
5. Evolución de la sintomatología
6. Tipos de tratamiento
7. Principales diferencias entre anorexia y bulimia

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRASTORNOS ALIMENTARIOS EN FUNCIÓN DEL TIPO DE ALIMENTOS**

1. La vigorexia Sintomatología, causas y consecuencias
2. La ortorexia Sintomatología, causas y consecuencias
3. La desnutrición

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA: EVALUACIÓN, CRITERIOS Y DIAGNÓSTICO**

1. La evaluación
2. Criterios para el diagnóstico de los trastornos de la conducta alimentaria
3. El diagnóstico

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL TRATAMIENTO INTERDISCIPLINAR**

1. La relación con el paciente
2. La comunicación
3. Manejo de la comunicación en situaciones de conflicto
4. Procedimiento para el registro de datos
5. Prevención y tratamientos
6. Tratamiento clínico y nutricional de los trastornos alimentarios

## **MÓDULO 6. LA NUTRICIÓN EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA MIOLOGÍA**

1. La Miología
2. Diferentes tipos de Tejido Muscular
3. Principales características del tejido muscular
4. Características del Músculo esquelético
5. Elementos y características de las uniones musculares
6. El tono y la fuerza muscular Características principales
7. La contracción muscular Características principales

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA UTILIZACIÓN DE LOS NUTRIENTES DURANTE LA PRÁCTICA FÍSICA**

1. El uso de energía muscular
2. Los hidratos de carbono
3. Las grasas en el ejercicio físico
4. Las proteínas en el ejercicio físico
5. Las vitaminas
6. Los minerales
7. El agua en la práctica física

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL EJERCICIO FÍSICO Y LA FISIOLÓGÍA DEL DEPORTE**

1. La fisiología en la práctica de ejercicio físico
2. Características del ejercicio físico
3. Adaptaciones orgánicas presentes durante el ejercicio físico
4. La fatiga durante la práctica de ejercicio físico

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA IMPORTANCIA DE LA HIDRATACIÓN EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA**

1. Equilibrio hídrico
2. Ingesta y eliminación de agua
3. Las funciones del agua durante la práctica deportiva
4. La reposición de líquidos y electrolitos durante la práctica deportiva
5. Pautas para una correcta reposición de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos
6. Tipos de bebidas recomendadas durante la práctica deportiva
7. La hipertermia y la deshidratación Efectos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ERGOGENIA Y DOPAJE**

1. Comienzos de las técnicas ergogénicas
2. Los lípidos e hidratos de carbono como elementos de ayuda ergogénica
3. Las proteínas, aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas utilizados con fines ergogénicos
4. Las vitaminas y los minerales como suplemento
5. El bicarbonato, el citrato y el fosfato
6. Otras sustancias utilizadas como ayuda ergogénica
7. El dopaje

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRINCIPALES RECOMENDACIONES NUTRICIONALES EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA**

1. La educación alimentaria
2. Índices de gasto calórico
3. Los hidratos de carbono y sus requerimientos durante la práctica deportiva
4. Las grasas
5. Las proteínas y sus requerimientos durante la práctica deportiva
6. El entrenamiento de hipertrofia

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. ACTIVIDAD FÍSICA A LO LARGO DE LA VIDA**

1. La práctica de actividad física en la niñez
2. La práctica de actividad física en la adolescencia
3. La práctica de actividad física en la edad adulta
4. La práctica de actividad física en la tercera edad

### **MÓDULO 7. COACH NUTRICIONAL**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**

1. Conceptos: Salud, enfermedad, alimentación y nutrición
2. Conceptos asociados
3. Clasificación de los alimentos

4. Clasificación de los nutrientes
5. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL**

1. Conceptos básicos
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN**

1. La digestión
2. Trastornos digestivos
3. Reguladores de la digestión
4. Hiperpermeabilidad
5. Calorías

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES I**

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Necesidades energéticas totales según la FAO

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES II**

1. Valor energético de los alimentos
2. Tablas de composición de los alimentos
3. Ley de isodinamia y ley de los mínimos

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTO**

1. Alimentos de origen animal
2. Alimentos de origen vegetal
3. Otros alimentos
4. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTRODUCCIÓN AL COACHING**

1. Definición de coaching
2. Origen del coaching
3. Importancia del coaching. Beneficios del coaching
4. El coaching nutricional

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. FUNDAMENTOS DEL COACHING**

1. Conceptos y aspectos fundamentales
2. El papel del coach
3. La figura del coachee

**UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL PROCESO DEL COACHING**

1. Proceso de coaching
2. Fases del proceso de coaching

- 3.Importancia de la sesión inicial de coaching
- 4.Técnicas del proceso de coaching
- 5.El proceso de cambio

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DEL COACH NUTRICIONAL. LA NUTRICIÓN DEPORTIVA**

- 1.Necesidades nutricionales y energéticas en el deporte
- 2.Elaboración de dietas para los deportistas
- 3.Suplementos dietéticos
- 4.La importancia del coach nutricional en el deporte

### **MÓDULO 8. DIETA HOSPITALARIA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL**

- 1.Entrevista con el paciente
- 2.Evaluación dietética
- 3.Evaluación clínica
- 4.Evaluación antropométrica
- 5.Evaluación bioquímica
- 6.Evaluación inmunológica

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS DIETAS PROGRESIVAS**

- 1.Dieta absoluta
- 2.Dieta líquida
- 3.Dieta semilíquida
- 4.Dieta blanda
- 5.Dieta basal
- 6.Alimentación básica adaptada

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN**

- 1.Introducción a la malnutrición
- 2.Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
- 3.Dieta para la desnutrición

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GRASAS**

- 1.Introducción a las grasas
- 2.Dieta de protección del páncreas
- 3.Dieta de protección del hígado
- 4.Dieta en la obesidad
- 5.Dieta en las dislipemias

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GLÚCIDOS**

- 1.Introducción a los glúcidos
- 2.La diabetes
- 3.Dieta para la diabetes

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE PROTEÍNAS**



- 1.Introducción a las proteínas
- 2.Dieta hiperproteica
- 3.Dieta en las enfermedades renales

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE FIBRA**

- 1.Introducción a la fibra alimentaria
- 2.La fibra dietética y la salud
- 3.Dieta laxante
- 4.Dieta astringente
- 5.Dieta sin residuos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETAS DE EXPLORACIÓN**

- 1.Dieta para el análisis de renina plasmática
- 2.Dieta para el examen de hidroxiprolina
- 3.Dieta previa al test de sobrecarga oral de glucosa
- 4.Dieta para la prueba del ácido 5-hidroxi-indolacético
- 5.Dieta de exploración del metabolismo cálcico
- 6.Dieta para el examen de catecolaminas
- 7.Dieta para el examen de sangre oculta en las heces
- 8.Dieta para el examen de grasas en las heces

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS**

- 1.Dieta en la úlcera gástrica y duodenal
- 2.Dieta en la osteoporosis
- 3.Dieta en casos de disfagia, esofagitis y hernia de hiato
- 4.Dieta en alergias e intolerancias alimentarias
- 5.Dieta controlada en cobre para el tratamiento de la enfermedad de Wilson
- 6.Dieta en las litiasis renales o nefrolitiasis
- 7.Dieta para la hipertensión
- 8.Dieta en las enfermedades neurológicas
- 9.Dieta en enfermos de VIH
- 10.Dieta en enfermos de cáncer
- 11.Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTERACCIÓN FÁRMACO-DIETA**

- 1.Las interacciones de los medicamentos
- 2.Los fármacos y la dieta
- 3.Interacción alimento-fármaco y fármaco-alimento
- 4.Recomendaciones para la prevención de interacciones

## **MÓDULO 9. PROYECTO FIN DE MASTER**

## **FORMAS DE PAGO**

Contrareembolso / Transferencia / Tarjeta de Crédito / PayPal

**Tarjeta de Crédito / PayPal** : Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

**Transferencia Bancaria**: Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria. No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

**Contrareembolso**: Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa . Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada

Otras: **PayU, Sofort, Western Union / SafetyPay**

Fracciona tu pago en cómodos Plazos sin Intereses + Envío Gratis



**FORMAS DE PAGO:**

- Tarjeta
- Contrareembolso
- Paypal
- Transferencia