

Nutrición y alimentación

Actualización y especialización académica online con los más altos estándares de calidad internacional. Nuestro desafío: cubrir las demandas científicas, técnicas y humanas del profesional actual mediante una experiencia de aprendizaje de vanguardia.

400 h
15 Módulos



Sobre el curso

Nuestro objetivo es la formación de profesionales altamente competitivos, que conozcan las últimas técnicas diagnósticas y los tratamientos más eficaces. Elaboramos este curso pensando en las necesidades del profesional de hoy, visualizando cubrir su demanda científica, técnica y humana.

Módulos



MÓDULO I

Bases fisiológicas y metabólicas

- Bases fisiológicas digestivas. Sistema digestivo.
- Bases fisiológicas
- Bases fisiológicas digestivas. Hormonas gastrointestinales
- Bases metabólicas y moleculares de la nutrición. Metabolismo y su regulación
- Bases metabólicas y moleculares de la nutrición. Integración metabólica
- Señalización intertisular e intracelular
- Bases metabólicas y moleculares de la nutrición. Regulación de la expresión génica

MÓDULO II

Nutrientes I

- Hidratos de carbono
- Lípidos
- Proteínas y aminoácidos. Proteínas
- Proteínas y aminoácidos. Aminoácidos y otros componentes nitrogenados considerados nutrientes condicionalmente esenciales
- Ácidos nucleicos y nucleótidos
- Fibra dietética

MÓDULO III

Nutrientes II

- Vitaminas con funciones coenzimáticas en el metabolismo intermediario
- Vitaminas y proliferación celular. Ácido fólico y vitamina B12

- Vitamina A y carotenoides: función visual y expresión génica
- Vitaminas antioxidantes
- Vitamina K y coagulación sanguínea
- Vitamina D3, hormona D3 y la regulación homeostática del calcio
- Minerales
- Recomendaciones nutricionales y alimentarias

MÓDULO IV

Alimentos I

- Cereales
- Bollería, pastelería, repostería y confitura
- Galletas
- Frutas, verduras y hortalizas
- Leche y derivados lácteos
- Alimentos ricos en lípidos
- Alimentos proteicos de origen animal
- Alimentos proteicos de origen vegetal

MÓDULO V

Alimentos II

- Agua e hidratación
- Bebidas
- Tablas de composición de alimentos.
- Tecnología alimentaria y valor nutritivo de los alimentos
- Alimentos funcionales: concepto y tipos
- Alimentos funcionales: información y comunicación
- Probióticos y prebióticos
- Alimentos transgénicos
- Condimentos y especias

MÓDULO VI

Alimentos III

- Seguridad alimentaria. Higiene alimentaria
- Seguridad alimentaria. Enfermedades bacterianas y víricas asociadas al consumo de alimentos contaminados
- Seguridad alimentaria. Enfermedades producidas por parásitos, hongos y otros agentes
- Toxicología alimentaria
- Interacciones de medicamentos con alimentos y alcohol
- Malnutrición inducida por xenobióticos. Detoxificación

MÓDULO VII

Información para la práctica nutricional (sin test de unidad ni de módulo)

- Unidades, equivalencias y conversiones.
- Evaluación del estado nutricional
- Composición de alimentos
- Valoración de dietas
- Dietas

MÓDULO VIII

Balance energético e hídrico

- Sentidos químicos y alimentación
- Regulación del balance de energía corporal
- Gasto energético
- Agua y equilibrio hidroelectrolítico

MÓDULO IX

Valoración del estado nutricional

- Introducción. Evaluación del estado nutricional. Visión general
- Bases conceptuales de la epidemiología nutricional
- Determinación de la ingesta de alimentos y nutrientes
- Porciones comestibles, raciones y medidas caseras
- Estructura y composición corporal
- Evaluación bioquímica del estado nutricional
- Evaluación clínica y otros sistemas de evaluación

MÓDULO X

Nutrición en situaciones fisiológicas

- Gestación
- Lactación
- Lactante
- Niño preescolar y escolar
- Adolescencia
- Envejecimiento. Etiología nutricional del envejecimiento
- Envejecimiento. Nutrición en la edad avanzada
- Nutrición y actividad física

MÓDULO XI

Nutrición en situaciones patológicas.

- Enfermedades orales
- Aspectos generales de las alteraciones del sistema digestivo
- Esófago
- Estómago
- Diarrea
- Síndromes de lamadigestión y malabsorción. Malabsorción de hidratos de carbono
- Síndromes de maladigestión y malabsorción. Alergia e intolerancia a las proteínas de la leche de vaca
- Síndromes de maladigestión y malabsorción. Síndrome del intestino corto
- Síndromes de maladigestión y malabsorción. Enfermedad celíaca y esprue tropical

MÓDULO XII

Nutrición en situaciones patológicas II

- Enfermedad inflamatoria intestinal
- Trastornos de la motilidad intestinal
- Páncreas exocrino
- Hígado y vías biliares
- Estrés oxidativo. Agresión y defensa antioxidante
- Estrés oxidativo. Antioxidantes y alimentación
- Alcohol
- Obesidad
- Enfermedades del sistema circulatorio

MÓDULO XIII

Nutrición en situaciones patológicas III

- Hipertensión arterial
- Diabetes mellitus
- Hiperuricemia y gota úrica
- Enfermedades óseas: osteoporosis, raquitismo y osteomalacia
- Tiroides
- Paratiroides
- Errores congénitos del metabolismo

- Anemias
- Enfermedades renales

MÓDULO XIV

Nutrición en situaciones patológicas IV

- Sistema de defensa y nutrición. Sistema inmune
- Sistema de defensa y nutrición. Inflamación
- Nutrientes y sistema inmune
- Cáncer
- Nutrición enteral
- Nutrición parenteral
- Alergia alimentaria
- Piel
- Visión

MÓDULO XV

Nutrición en situaciones patológicas V

- Nutrición y sistema nervioso central
- Trastornos del comportamiento alimentario
- Malnutrición
- Educación nutricional
- Informática nutricional
- La alimentación mediterránea: concepto y antropología
- Genética nutricional y nutrición personalizada

CONTINÚA
ESPECIALIZÁNDOSE
EN NUTRICIÓN

HAZ CLIC AQUÍ

