



Masters Oficiales

Master Oficial Universitario en Nutrición Clínica + 60 Créditos ECTS



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Master Oficial Universitario en Nutrición Clínica + 60 Créditos ECTS

1. Sobre INESEM
2. Master Oficial Universitario en Nutrición Clínica + 60 Créditos ECTS

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

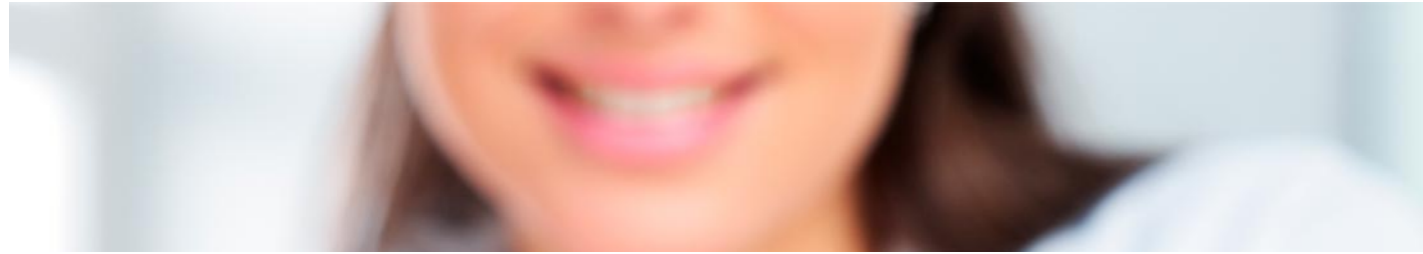
3. Programa académico
4. Metodología de Enseñanza
5. ¿Por qué elegir INESEM?
6. Orientación
7. Financiación y Becas

SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



Master Oficial Universitario en Nutrición Clínica + 60 Créditos ECTS



DURACIÓN	1500
PRECIO	3495 €
CRÉDITOS ECTS	60
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:



INESEM
BUSINESS SCHOOL



Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Masters Oficiales

- Doble Titulación: - Título Oficial de Master Oficial Universitario 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. - Titulación de Master en Nutrición Clínica con 1500 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y CLADEA (Consejo Latinoamericano de Escuelas de Administración)

Resumen

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...

A quién va dirigido

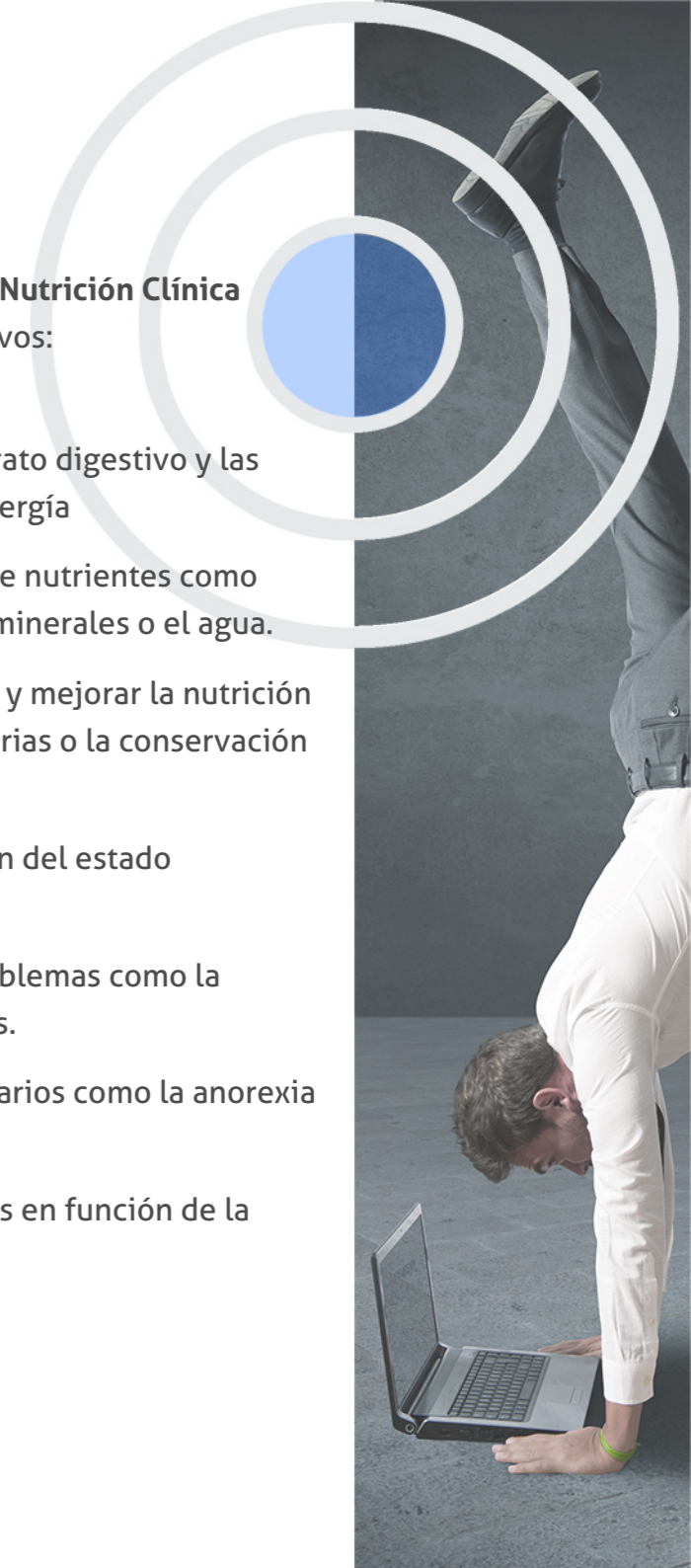
El Máster Oficial en Nutrición Clínica Online está diseñado para que accedas al sector sanitario formando parte fundamental en la recuperación de los pacientes a través de la alimentación.

Además de divulgador de hábitos alimentarios saludables, formarás parte de un grupo de profesionales de los más demandados y emergentes en una sociedad como la actual donde estas enfermedades son habituales

Objetivos

Con el Masters Oficiales **Master Oficial Universitario en Nutrición Clínica + 60 Créditos ECTS** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Analizar desde un punto de vista anatómico el aparato digestivo y las necesidades fisiológicas en cuanto a nutrición y energía
- Estudiar y aprender la influencia en el organismo de nutrientes como hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales o el agua.
- Conocer los valores nutricionales de los alimentos, y mejorar la nutrición humana a través de la aplicación de técnicas culinarias o la conservación de los alimentos.
- Aprender las diferentes herramientas de evaluación del estado nutricional.
- Dominar la dietoterapia para contribuir a sanar problemas como la obesidad, la diabetes, la osteoporosis, o las alergias.
- Detectar, evaluar y diagnosticar trastornos alimentarios como la anorexia o la bulimia.
- Elaborar dietas destinadas a pacientes hospitalarios en función de la necesidad de nutrientes de cada paciente





¿Y, después?

Para qué te prepara

El Master Oficial en Nutrición Clínica Online te prepara para mejorar el estado nutricional de los pacientes que se encuentran en hospitales o centros de salud. A través del análisis de los nutrientes, estarás capacitado para diseñar una dieta a medida de la patología de los pacientes. Partiendo del diseño de un plan de cuidado nutricional, llevarás a cabo un control de la ingesta y su influencia en el organismo como vía para la cura de los pacientes.

Salidas Laborales

A través del Master Oficial en Nutrición Clínica Online, además de ocupar puestos en hospitales como Nutricionista Clínico y General, podrás también acceder a puestos de asesoría en materia de alimentación como Asesor en Nutrición y Dietética o Profesional Sanitario en diferentes áreas. Además, podrá acceder a labores de investigación en nutrición clínica.

¿Por qué elegir INESEM?



PROGRAMA ACADÉMICO

Master Oficial Universitario en Nutrición Clínica + 60 Créditos ECTS

Módulo 1. **Introducción a la nutrición humana y dietética**

Módulo 2. **Grupos de alimentos: aproximaciones a su estudio, valor nutricional y principios de higiene alimentaria**

Módulo 3. **Estudio de las necesidades nutricionales en los diferentes grupos poblacionales**

Módulo 4. **Elaboración de dietas en estados patológicos**

Módulo 5. **Tipos, criterios de diagnóstico y evaluación de los trastornos de la conducta alimentaria**

Módulo 6. **La nutrición en la práctica deportiva**

Módulo 7. **Coach nutricional**

Módulo 8. **Dieta hospitalaria**

Módulo 9. **Proyecto fin de master**

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 sociosanitaria 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 grasa 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 fisiología 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

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

metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El equipo docente y un tutor especializado harán un *seguimiento exhaustivo*, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

Revista Digital

Secretaría

5

pilares del método

Webinars

Campus Virtual

Comunidad

Comunidad

Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.

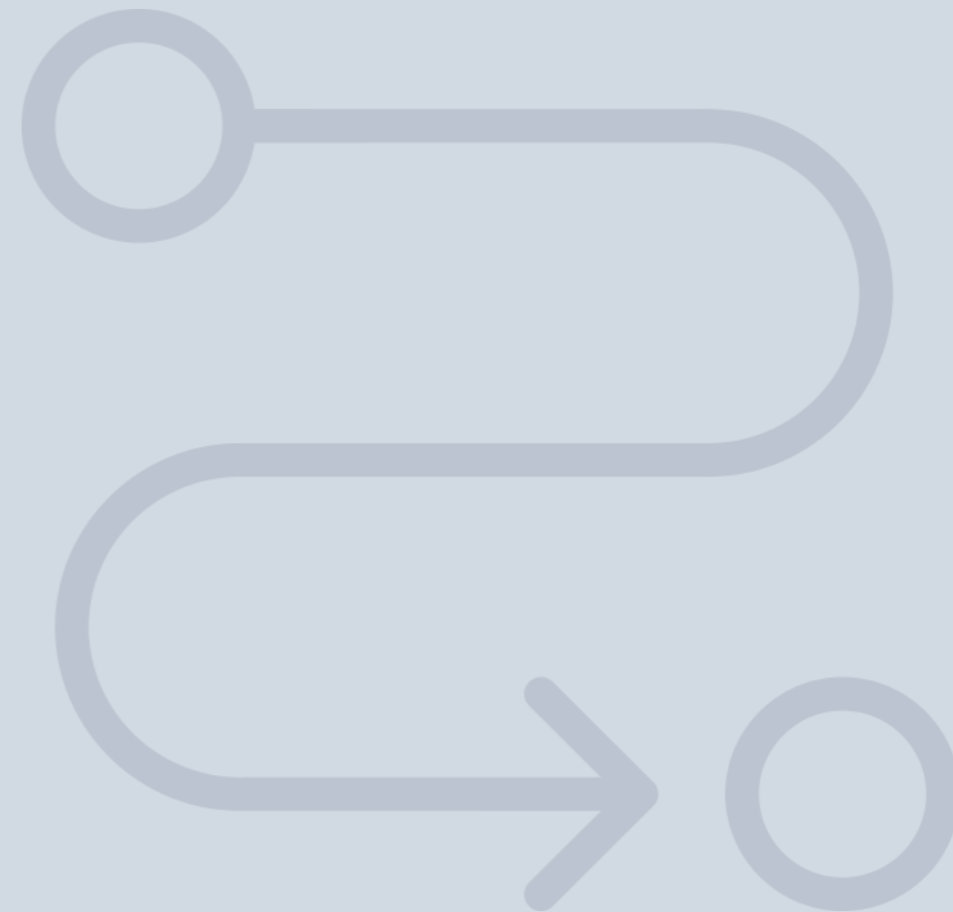
Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.



SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello
100%
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.



20%

Beca desempleo

Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.

15%

Beca emprende

Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.

10%

Beca alumnos

Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Masters Oficiales

Master Oficial Universitario en Nutrición Clínica + 60
Créditos ECTS

Impulsamos tu carrera profesional



INESEM
BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es



958 05 02 05 formacion@inesem.es

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.
Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.