

GUÍA DEL MÁSTER



MÁSTER EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

VGL018

a  en

 CECAP

VEIGLER
BUSINESS SCHOOL



A DISTANCIA - ONLINE



Tutor personal



600 Horas



Posibilidad Estancias Formativas



Pago a plazos



De ~~3120€~~ a 780€



Metodología

En Veigler Business School apostamos por un método de estudio alternativo a la metodología tradicional. En nuestra escuela de negocios es el propio alumno el encargado de organizar y establecer su plan de estudio. Este sistema le permitirá conciliar su vida laboral y familiar con la proyección de su carrera profesional.



Tutor

A lo largo de la titulación, el alumno contará con un tutor que le ofrecerá atención personalizada y un seguimiento constante de sus estudios. El estudiante siempre podrá acudir a su tutor vía correo electrónico para resolver cualquier tipo de duda, ya sea sobre el material formativo, la planificación de los estudios o referente a gestiones y trámites académicos.



Certificación

Una vez el alumno haya finalizado la formación y superado con éxito las pruebas finales, el estudiante recibirá un diploma expedido por Veigler Business School que certifica que ha cursado el **"MÁSTER EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA"**. El título cuenta con firma de notario europeo y está avalado por nuestra condición de socios de la Confederación Española de Empresas de Formación (CECAP) y la Asociación Española de Escuelas de Negocios (AEEN). Además el alumno dispondrá del reconocimiento de **24** créditos ECTS.



Modalidad de estudio

La titulación puede cursarse en modalidad **ONLINE**. Una vez realizada la matrícula, el alumno recibirá un e-mail de bienvenida de su tutor con las claves de acceso al campus virtual. En él, el estudiante encontrará el material didáctico necesario para realizar la formación y tendrá distintas pruebas de autoevaluación que le ayudarán a prepararse para el examen final. Dentro del plazo de un año desde el momento de su matrícula, el estudiante podrá elegir la fecha para presentarse al examen.

La titulación puede cursarse en modalidad **A DISTANCIA**. Una vez realizada la matrícula, el tutor le enviará un e-mail de bienvenida al alumno, y por otro lado, el estudiante recibirá el material formativo a su domicilio en un plazo de 6-8 días. En él encontrará distintas pruebas de autoevaluación que le ayudarán a prepararse para el examen final. Dentro del plazo de un año desde el momento de su matrícula, el estudiante podrá elegir la fecha para presentarse al examen. El alumno deberá mandar el examen final por correo electrónico a su tutor.

*El contenido del curso se encuentra orientado hacia la adquisición de formación teórica complementaria. Ciertas profesiones requieren una titulación universitaria u oficial que puedes consultar en la web del Ministerio de Educación y en el Instituto Nacional de Cualificaciones.

TEMARIO

PARTE 1. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BROMATOLOGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

1. Alimentación, alimentos y raciones
2. Nutrición y nutrientes
3. ¿Cuál es la relación entre la alimentación y la nutrición?

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETÉTICA, DIETA Y DIETISTA – NUTRICIONISTA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SALUD Y ENFERMEDAD

Resumen
Espacio Didáctico

MÓDULO 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS NUTRIENTES

1. Macronutrientes
 - Hidratos de carbono o glúcidos
 - Lípidos
 - Proteínas
 - Agua
2. Micronutrientes
 - Vitaminas
 - Minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GRUPOS DE ALIMENTOS

1. Pirámide de la alimentación saludable
 2. Rueda de los alimentos
 3. Plato para comer saludable
- Resumen
Espacio Didáctico

MÓDULO 3. APARATO DIGESTIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN Y GENERALIDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIGESTIÓN

Resumen
Espacio Didáctico

MÓDULO 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA BIOQUÍMICA

1. Enlaces covalentes
 - Clasificación de los enlaces covalentes
2. Enlaces de hidrógeno o puente de hidrógeno
3. Fuerzas hidrofóbicas
4. Transformaciones celulares de los macronutrientes
 - Hidratos de carbono o azúcares
 - Lípidos o grasas
 - Proteínas
5. ATP o Adenosín Trifosfato

UNIDAD DIDÁCTICA 2. METABOLISMO

1. Rutas metabólicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. UNIDADES DE MEDIDA DE LA ENERGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VALOR CALÓRICO DE LOS ALIMENTOS

1. Valor nutritivo y valor energético de los alimentos
2. Medición del valor energético / calórico de los alimentos
 - Medición directa
 - Medición indirecta
 - Métodos teóricos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES ENERGÉTICAS DE UN INDIVIDUO SANO

1. Gasto energético en reposo (GER)
2. Gasto energético total (GET)
3. Consejos para acelerar el metabolismo basal

Resumen

Espacio Didáctico

MÓDULO 5. HIDRATOS DE CARBONO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN Y GENERALIDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS HIDRATOS DE CARBONO

1. Monosacáridos
2. Oligosacáridos
3. Polisacáridos

UNIDA DIDÁCTICA 3. FUNCIONES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIGESTIÓN DE LOS HIDRATOS DE CARBONO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. METABOLISMO DE LOS HIDRATOS DE CARBONO

1. Glucólisis
2. Vía de las pentosas
3. Ciclo de Krebs
4. Fosforilación oxidativa
5. Gluconeogénesis
6. Ciclo de Cori

7. Metabolismo del glucógeno

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FIBRA DIETÉTICA

Resumen

Espacio Didáctico

MÓDULO 6. LÍPIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN Y GENERALIDADES

UNIDA DIDÁCTICA 2. FUNCIONES LIPÍDICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ÁCIDOS GRASOS

1. Biosíntesis
2. Catabolismo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLASIFICACIÓN DE LOS LÍPIDOS

1. Perspectiva dietética y nutricional
2. Perspectiva química
 - Saponificables
 - Insaponificables

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIGESTIÓN Y ABSORCIÓN LIPÍDICA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE LIPÍDICO

Resumen

Espacio Didáctico

MÓDULO 7. PROTEÍNAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN Y GENERALIDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AMINOÁCIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CLASIFICACIÓN DE LAS PROTEÍNAS

1. Proteínas simples
2. Proteínas conjugadas
3. Proteínas derivadas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIGESTIÓN Y ABSORCIÓN PROTEICA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. METABOLISMO PROTEICO

1. Descarboxilación
2. Desaminación
 - Transaminación
 - Desaminación oxidativa
3. Ciclo de la urea
4. Ciclo de krebs o ciclo del ácido cítrico
5. Gluconeogénesis
6. Síntesis de los ácidos grasos
7. Síntesis de las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NECESIDADES PROTEICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ORIGEN Y VALOR BIOLÓGICO DE LAS PROTEÍNAS

1. Proteínas de origen animal
2. Proteínas de origen vegetal

Resumen

Espacio Didáctico

MÓDULO 8. VITAMINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN Y GENERALIDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LAS VITAMINAS

1. Vitaminas liposolubles
 - Vitamina A o retinol
 - Vitamina D o calciferol
 - Vitamina E o tocoferol
 - Vitamina K
2. Vitaminas hidrosolubles
 - Vitamina C o ácido ascórbico
 - Complejo B

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES POR AUSENCIA O EXCESO DE VITAMINAS

1. Avitaminosis e hipovitaminosis
2. Hipervitaminosis

Resumen

Espacio Didáctico

MÓDULO 9. MINERALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN Y GENERALIDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS MINERALES

1. Macrominerales
 - Calcio
 - Fósforo
 - Magnesio
 - Azufre
 - Sodio, potasio y cloro
2. Microminerales
 - Hierro
 - Cobre
 - Yodo
 - Magnesio
 - Cromo
 - Cobalto
 - Zinc
 - Flúor
 - Selenio

Resumen

Espacio Didáctico

MÓDULO 10. AGUA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN Y GENERALIDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNCIONES DEL AGUA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BALANCE HÍDRICO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SED Y DESHIDRATACIÓN CRÓNICA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSEJOS PARA MANTENER UNA BUENA HIDRATACIÓN

Resumen

Espacio Didáctico

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA

PARTE 2. DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Conceptualización
2. Dieta equilibrada
 - Elaboración de una dieta equilibrada
3. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SALUD Y BIENESTAR NUTRICIONAL

1. Valoración del estado nutricional
 - Anamnesis
 - Historia clínica, datos socioeconómicos y psicosociales, y estilo de vida
 - Historia dietética y hábitos alimentarios
 - Actividad física
 - Estudio antropométrico y composición corporal
 - Protocolo de preparación
 - Material antropométrico
 - Medidas básicas
 - Parámetros bioquímicos
 - Proteínas somáticas (corporal/muscular)
 - Proteínas viscerales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
3. Trastornos alimentarios comunes
4. Modelo de dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DE LA MADRE DURANTE LA LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
3. Recomendaciones dietéticas en la lactancia
4. Tipos de lactancia
 - Lactancia materna

- Lactancia artificial

5. Modelo de dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DEL LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
 - Alimentación complementaria o Beikost
 - El biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DEL INFANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Pirámide nutricional infantil
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
 - Buenos hábitos alimentarios
4. Modelo de dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DEL ADOLESCENTE

1. Cambios fisiológicos
2. Modificación de las costumbres y de los hábitos
 - Necesidades y recomendaciones nutricionales
 - Buenos hábitos alimentarios
3. Modelo de dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD

1. Cambios fisiológicos
2. Cambios sociológicos
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
 - Buenos hábitos alimentarios
 - Evitar la malnutrición
4. Consejos para mantenerse activo
5. Modelo de dieta

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA