



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria

Información gratis Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria

Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria

Duración: 800 horas

Precio: 999 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Unive



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria

Descripción

Si tiene interés en el sector de la dietética y nutrición y desea adquirir conocimientos específicos sobre la biotecnología de los alimentos, los trastornos de conducta alimentaria este es su momento, con el Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia para adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta labor de la mejor manera posible.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Unive



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria

A quién va dirigido

Este Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia está dirigido a profesionales del sector que deseen seguir formándose en la materia, así como aquellos que tengan interés en dedicarse profesionalmente a la elaboración de dietas e intervenciones en los trastornos alimentarios.

Objetivos

- Conocer la diferencia entre los conceptos de nutrición y dietética, y repasar términos importantes de esta temática.
- Revisar la anatomía del aparato digestivo, sus funciones y la importancia de los nutrientes.
- Saber qué es una evaluación nutricional, cuando se realiza y qué instrumentos se utilizan.
- Conocer qué es una encuesta alimenticia y cuál es su finalidad.
- Analizar la biotecnología desde sus diferentes campos de aplicación, centrándonos en mayor medida en lo que respecta a la biotecnología de los alimentos.
- Conocer las distintas técnicas de biotecnología alimentaria y los principales tipos de alimentos.
- Definir la obesidad y el sobrepeso, así como las consecuencias y riesgos que tiene esta enfermedad.
- Identificar los principales riesgos y problemas asociados a la obesidad infantil.
- Conocer la alimentación en las personas mayores.
- Completar adecuadamente la valoración del estado nutricional.
- Ofrecer los elementos necesarios para realizar la valoración del estado nutricional de una persona.
- Presentar modelos de dietas para los distintos estados fisiológicos y patológicos de la persona.

Para que te prepara

El Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia le prepara para tener una visión amplia y precisa del entorno de la nutrición y dietética, llegando a especializarse en la biotecnología de alimentos, así como en las técnicas de elaboración de dietas.

Salidas laborales

Sanidad / Nutrición / Dietoterapia / Trastornos alimentarios.

Información gratis Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia con 600 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Título Propio de Dietética y Nutrición expedida por la Universidad Europea Miguel de Cervantes acreditada con 8 ECTS Universitarios (Curso Universitario de Especialización de la Universidad Europea Miguel de Cervantes) con 200 horas



**Titulación
Universitaria**



**3ª Mejor Escuela de Negocios
España
(RANKING EL ECONOMISTA)**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Unive



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Aspectos Dietéticos y Nutricionales en las Distintas Etapas de la Vida'
- Manual teórico 'Dietoterapia. Enfermedades y Principales Trastornos de la Conducta Alimentaria'
- Manual teórico 'Nutrición Infantil'
- Manual teórico 'Obesidad y Sobrepeso'
- Manual teórico 'Biotecnología de los Alimentos'
- Manual teórico 'Necesidades Nutricionales y Estudio de los Nutrientes'
- Manual teórico 'Estudio de los Alimentos'
- Manual teórico 'Dietética y Nutrición en la Tercera Edad'
- CDROM 'Dietética y Nutrición'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Unive



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Unive



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mat del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Unive



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

PARTE 1. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones

4. Metabolismo de los hidratos de carbono

5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades

2. Funciones

3. Distribución

4. Clasificación

5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades

2. Aminoácidos

3. Proteínas

4. Metabolismo de las proteínas

5. Necesidades de proteínas

6. Valor proteico de los alimentos

7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

1. Introducción

2. Funciones

3. Clasificación

4. Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

1. Introducción

2. Clasificación

3. Características generales de los minerales

4. Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción y características del agua

2. El agua en el cuerpo humano

3. Recomendaciones sobre el consumo de agua

4. Trastornos relacionados con el consumo de agua

5. Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1. Valor nutritivo de los alimentos

2. Clasificación de los alimentos

3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1. Alimentos de origen vegetal

2. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Introducción
- 2.Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

- 1.Operaciones a temperatura ambiente
- 2.Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Conservación de los alimentos
- 2.Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
- 3.Métodos físicos
- 4.Métodos químicos
- 5.Tecnologías emergentes
- 6.Consejos en la adquisición de alimentos
- 7.Consumo responsable
- 8.Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

- 1.Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
- 2.Ingestas recomendadas
- 3.Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

- 1.Definición y generalidades
- 2.Dieta equilibrada
- 3.Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
- 4.Elaboración de una dieta
- 5.Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos durante el embarazo
- 3.Necesidades nutricionales en el embarazo
- 4.Recomendaciones dietéticas en el embarazo
- 5.Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

- 1.Cambios fisiológicos durante la lactancia
- 2.Necesidades nutricionales en la lactancia
- 3.Recomendaciones dietéticas en la lactancia
- 4.Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
- 5.Tipos de lactancia
- 6.Posición para la lactancia
- 7.Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

- 1.Cambios fisiológicos
- 2.Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
- 3.Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
- 4.Alimentación complementaria o Beikost
- 5.Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

- 1.Cambios fisiológicos
- 2.Hitos del desarrollo del niño
- 3.Factores que influyen en la ingestión de alimentos
- 4.Pirámide nutricional en el niño
- 5.Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
- 6.Ritmos alimentarios durante el día.
- 7.Aprender a comer
- 8.Plan semanal de comidas
- 9.Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
- 10.Obesidad: estrategia NAOS
- 11.Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
- 12.Comedores escolares
- 13.Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos
- 3.Necesidades y recomendaciones nutricionales
- 4.Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

- 1.Introducción
- 2.Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
- 3.Necesidades nutricionales en el envejecimiento
- 4.Aspectos culinarios en la dieta del anciano
- 5.Consejos para la planificación de los menús en ancianos
- 6.Alimentación básica adaptada
- 7.Menopausia

MÓDULO 4. DIETOTERAPIA: PRINCIPALES ENFERMEDADES Y

TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

- 1.Introducción a la dietoterapia
- 2.Intervención dietética en casos patológicos
- 3.A modo de resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBESIDAD

- 1.Introducción
- 2.Síndrome metabólico
- 3.Atención al paciente con exceso de peso
- 4.Pérdida de peso
- 5.Técnicas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES MELLITUS

- 1.Concepto de diabetes
- 2.Metabolismo de los hidratos de carbono
- 3.Fisiopatología de la diabetes
- 4.Clasificación de la diabetes
- 5.Manifestaciones de la diabetes
- 6.Criterios de diagnóstico
- 7.Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
- 8.Tratamiento dietético
- 9.Complicaciones de la diabetes
- 10.Educación para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS

- 1.Concepto de osteoporosis
- 2.Fisiología del hueso
- 3.Diagnóstico
- 4.Etiología
- 5.Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

- 1.Clasificación
- 2.Alimentación básica adaptada
- 3.Suplementos dietéticos
- 4.Nutrición enteral
- 5.Nutrición parenteral

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANOREXIA NERVIOSA

- 1.Concepto de anorexia nerviosa
- 2.Historia
- 3.Epidemiología
- 4.Etiología
- 5.Clínica de la anorexia nerviosa
- 6.Diagnóstico

7.Evolución y prevención

8.Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BULIMIA NERVIOSA

1.Concepto de bulimia nerviosa

2.Evolución histórica

3.Epidemiología

4.Diagnóstico

5.Manifestaciones clínicas

6.Tratamiento

7.Diferencias entre anorexia y bulimia

PARTE 2. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1.Concepto de biotecnología

2.Historia de la biotecnología

3.Biotecnología: campos de aplicación

1.- Industria farmacéutica

2.- Industria alimentaria

3.- Industria medioambiental

4.- Industria agropecuaria

5.- Herramientas de diagnóstico

4.Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1.Biotecnología de los alimentos

1.- Historia de la Biotecnología de los alimentos

2.- Biotecnología tradicional VS Biotecnología moderna

3.- Prevención de intoxicaciones alimentarias

2.Conceptos relacionados

1.- Nuevos alimentos

2.- Alimentos funcionales

3.- Alimentos probióticos

4.- Alimentos prebióticos

5.- Alimentos transgénicos

3.La Biotecnología y los alimentos

4.Bioquímica nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS

1.Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología

1.- Breves nociones de genética

2.- El ADN

3.- Herramientas de Ingeniería Genética

2.Ingeniería genética y los alimentos

- 1.- Modificación de microorganismos
- 2.- Modificación de vegetales
- 3.- Modificaciones de animales
3. Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
 - 1.- Beneficios de la producción por Ingeniería Genética
 - 2.- Riesgos de la producción por Ingeniería Genética
4. Genes, alimentación y salud
5. Genes y proteínas
6. Utilización de las enzimas en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

1. Microorganismos y producción de alimentos
 - 1.- Microbios como alimento
 - 2.- Biomoléculas
 - 3.- Edulcorantes
 - 4.- ¿Es malo comer microorganismos?
2. Alimentos fermentados
3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
 - 1.- Arroz
 - 2.- Vino
 - 3.- Cerveza
 - 4.- Cava
4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico
 - 1.- Pan
 - 2.- Encurtidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

1. Fermentación cárnica
2. La fermentación de los productos lácteos
 - 1.- Quesos
 - 2.- Yogur
 - 3.- Kéfir
3. La fermentación de otros productos
 - 1.- Salsa de soja
 - 2.- Queso de tofu
 - 3.- Miso
4. Tecnología enzimática y biocatálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MICROORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. APLICACIÓN EN LOS ALIMENTOS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD Y LA NUTRICIÓN

1. Definición de OMG
2. OMG y su relación con los alimentos transgénicos
3. ¿Cómo se sabe si un alimento es transgénico?
 - 1.- ¿Comemos genes y proteínas transgénicas cuando ingerimos los alimentos transgénicos?

2.- Olor y sabor de los alimentos transgénicos

4.Repercusiones en la salud por el consumo de alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOLOGÍA DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

1.Tipología de los alimentos transgénicos

2.Alimentos de origen vegetal

1.- Caracteres buscados en la transgénesis de las plantas

2.- Análisis de una planta transgénica utilizada como alimento en la Unión Europea

3.Alimentos de origen animal

4.Microorganismos transgénicos

5.Legislación en torno a los alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

1.Definición de alimentos funcionales

1.- ¿Con qué ingredientes cuenta?

2.- ¿Cuáles son sus utilidades?

2.Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales

1.- Alimentos funcionales en la primera infancia

2.- Alimentos funcionales reguladores del metabolismo

3.- Alimentos funcionales aplicados al estrés oxidativo

4.- Alimentos funcionales cardiovasculares

5.- Alimentos funcionales digestivos

6.- Alimentos funcionales para el rendimiento cognitivo y mental

7.- Alimentos funcionales para el rendimiento y mejora del estado físico

3.Tipología de alimentos funcionales

1.- Alimentos funcionales naturales

2.- Alimentos funcionales modificados

4.Normativa relacionada con los alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 9. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, SIMBIÓTICOS Y ENRIQUECIDOS

1.Alimentos Probióticos

2.Alimentos Prebióticos

3.Alimentos Simbióticos

4.Alimentos enriquecidos

5.Complementos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Seguridad alimentaria

2.Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos

1.- Componentes del alimento

2.- Compuestos xenobióticos

3.- Agentes infecciosos

4.- Biotoxinas

5.- Tóxicos que aparecen durante el procesamiento de alimentos

3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - 1.- Principales novedades
 - 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 - 1.- Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 12. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Definiciones de interés
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3. Prácticas incorrectas
4. Buenas prácticas ambientales
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6. Símbolos de reciclado

PARTE 3. NUTRICIÓN INFANTIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos
3. Clasificación de los nutrientes
4. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL Y LA DIGESTIÓN

1. Fisiología y anatomía del aparato digestivo
2. La Digestión
3. Hipermeabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Valor energético de los alimentos
4. Tabla de composición de los alimentos
5. Ley de Isodinamia y Ley de Mínimos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA INFANTIL

1. El puerperio
2. Necesidades nutricionales en la lactancia
3. La lactancia
4. Tipos de lactancia
5. Dificultades con la lactancia
6. Posición para la lactancia

7. Duración y frecuencia en las tomas
8. Lactancia materna a demanda
9. Relactancia
10. Medicamentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA

1. Evolución de la alimentación
2. Consejos para la alimentación del bebé
3. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
4. Comparación de la leche materna con la leche de vaca
5. El calostro
6. Horario

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS NIÑOS

1. La energía
2. Proteínas
3. Hidratos de carbono
4. La fibra dietética
5. Las grasas
6. Vitaminas
7. Minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN HUMANA EN LA INFANCIA

1. Alimentación tras el primer año de vida
2. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
3. Alimentación en la infancia
4. Ritmos alimentarios durante el día
5. Plan semanal de comidas
6. Alimentos desaconsejados
7. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
8. Consejos para evitar problemas durante la comida
9. Alergias alimentarias
10. Alimentación e higiene bucodental

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA HIGIENE BUCAL

1. El cuidado de los dientes
2. Como lavarse los dientes
3. Enfermedades que afectan a los dientes

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
3. Alergias alimentarias

PARTE 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN PERSONAS MAYORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.

- 1.Envejecimiento.
- 2.Cómo deber ser la alimentación en esta etapa.
- 3.Cambios psico-biológicos que aparecen con la edad y que afectan a la nutrición.
- 4.Elementos de una dieta para mayores.
- 5.Requerimientos energéticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN EN DIABÉTICOS.

- 1.Definición y detección.
- 2.Recomendaciones generales.
- 3.Modelo alimentario para diabéticos.
- 4.Ejercicio para diabéticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES CORONARIAS.

- 1.Afecciones coronarias.
- 2.Insuficiencia cardíaca.
- 3.Hipertensión.
- 4.Colesterol y triglicéridos.
- 5.Arterioesclerosis.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS Y NUTRICIÓN.

- 1.Osteoporosis: desarrollo y prevención.
- 2.Recomendaciones dietéticas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OBESIDAD Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD.

- 1.Introducción.
- 2.Causas de la obesidad.
- 3.Índice de masa corporal.
- 4.Complicaciones de la obesidad.
- 5.Recomendaciones para realizar una dieta saludable.
- 6.Ejercicio físico.
- 7.Tratamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS TERAPÉUTICAS EN PATOLOGÍAS PREVALENTES EN EL ANCIANO.

- 1.Introducción.
- 2.Dieta controladas en sodio.
- 3.Dieta en la insuficiencia renal.
- 4.Dieta en la litiasis de las vías urinarias.
- 5.Dieta en la obesidad.
- 6.Dieta en la hiperlipoproteinemias.
- 7.Dieta en la diabetes.
- 8.Dietas en las enfermedades del aparato digestivo.
- 9.Dieta en el paciente oncológico.
- 10.Nutrición enteral y alimentación por sondas.
- 11.Nutrición parenteral.
- 12.Dieta hipocalórica.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN HUMANA EN LA MENOPAUSIA.

- 1.La menopausia.
- 2.Requerimientos nutricionales.

PARTE 5. OBESIDAD Y SOBREPESO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

- 1.Alimentación
 - 1.- Clasificación de los alimentos
- 2.Valor energético de los alimentos
- 3.Nutrición
 - 1.- Clasificación de los nutrientes
 - 2.- Pirámide nutricional
- 4.Suplementos alimentarios
- 5.Vitaminas y sales minerales
- 6.Complementos dietéticos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETA SALUDABLE

- 1.Concepto de dieta y su clasificación
- 2.Dieta equilibrada
 - 1.- Recomendaciones diarias para la ingesta de nutrientes
 - 2.- Requisitos para lograr una dieta equilibrada
 - 3.- Dieta mediterránea
- 3.Productos dietéticos
- 4.Mitos de la nutrición y las dietas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN A LO LARGO DEL CICLO VITAL

- 1.Alimentación del bebé
 - 1.- Lactancia natural y artificial
 - 2.- Necesidades nutricionales en el primer año de vida
- 2.Nutrición en la infancia
 - 1.- Niño Preescolar (1- 3 Años)
 - 2.- Niños de 4-6 Años
 - 3.- Niño Escolar de 7- 12 Años
 - 4.- Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
- 3.Nutrición en la Adolescencia
 - 1.- El Estirón Puberal
 - 2.- Adolescentes: Consejos para Vida Saludable
- 4.Alimentación en la edad adulta
 - 1.- Alimentación en la menopausia
- 5.Alimentación en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBESIDAD Y SOBREPESO

- 1.Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
 - 1.- Epidemiología

- 2.- El tejido adiposo
- 2.Causas de sobrepeso y obesidad
- 3.Fisiopatología de la obesidad
 - 1.- Fisiología del apetito y de la saciedad
 - 2.- Bases neurofisiológicas de la conducta de la ingesta
- 4.Tipos de sobrepeso y obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RIESGOS Y PROBLEMAS DE SALUD ASOCIADOS AL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

- 1.Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
- 2.Síndrome metabólico
 - 1.- Causas del síndrome metabólico
- 3.Diabetes mellitus tipo II
 - 1.- Clasificación de la diabetes
- 4.El síndrome de hipoventilación-obesidad
- 5.El síndrome de apnea obstructiva del sueño
 - 1.- Causas y factores de riesgo para la apnea del sueño
- 6.La hipertensión arterial
 - 1.- Causas de la hipertensión arterial
- 7.La enfermedad cardiovascular
- 8.Neoplasias
 - 1.- Neoplasia de mama
 - 2.- Neoplasia de endometrio
 - 3.- Neoplasia de hígado

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VALORACIÓN DE PACIENTES CON OBESIDAD

- 1.Entrevista con el paciente
- 2.Evaluación dietética
 - 1.- Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
- 3.Evaluación antropométrica
 - 1.- Instrumental utilizado para realizar medidas antropométricas
 - 2.- Medidas antropométricas
- 4.Evaluación bioquímica
 - 1.- Parámetros a valorar

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

- 1.Intervención dietética
 - 1.- Dietas hipocalóricas
 - 2.- Planificación de la dieta
- 2.Sustitutivos de comidas
 - 1.- Características nutricionales
 - 2.- Evidencia científica en la utilización de los sustitutivos de comidas para dietas
- 3.Intervención quirúrgica
 - 1.- Pautas alimentarias y dietéticas en la cirugía bariátrica
- 4.Educación alimentaria terapéutica

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria

- 1.- Contenidos de programas de educación alimentaria
- 5.Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREVENCIÓN DEL SOBREPESO Y DE LA OBESIDAD

- 1.Prevenición
 - 1.- Niveles de prevención
- 2.Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
- 3.Educación alimentaria
- 4.Actividad y ejercicio físico en la prevención de la obesidad
- 5.Estilo de vida saludable
 - 1.- Estrategia NAOS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA OBESIDAD

- 1.Psicología y obesidad
- 2.Problemas psicológicos en la obesidad
 - 1.- Imagen corporal distorsionada
 - 2.- Descontrol alimentario
 - 3.- Ansiedad
 - 4.- Depresión
- 3.Evaluación psicológica del paciente con obesidad
 - 1.- Evaluación psicológica
 - 2.- Evaluación familiar
- 4.Pautas de atención psicológica
 - 1.- Psicoterapia Individual
 - 2.- Terapia de grupos
 - 3.- Farmacoterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OBESIDAD INFANTIL

- 1.La obesidad infantil
 - 1.- Factores que aumentan la probabilidad de padecer obesidad
- 2.Nutrición infantil
 - 1.- Pirámide nutricional infantil
 - 2.- Ritmos alimentarios durante el día
- 3.Importancia de la nutrición en la edad infantil
 - 1.- El papel de la escuela en la alimentación
- 4.Plan semanal de comidas

Información gratis Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Unive



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de

cursos online

Terminos relacionados:

Adaptación de dietas, Alimentos, Ayudante de Dietista, Centro de Dietética y Nutrición, composicion, Dieta Equilibrada, Dietética y nutrición, Dietoterapia, Elaboración de Dietas, energético, Gen, Genoma, Gestión, Microorganismo, Necesidades Nutricionales, Nutrición Humana, Obesidad, OMG, Plan Alimenticio, Practicas, Prebióticos, Probióticos, Responsable de Dietética y Nutrición, Seguridad, Simbióticos, Tabla, Técnico de Nutrición, Transgénico, valor

Información gratis Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Unive



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Universitaria



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Master en Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Dietoterapia + Titulación Unive



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200