Máster Título Propio

Dietoterapia



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Máster Título Propio

Dietoterapia

Modalidad: **Online**
Duración: **12 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **1.500 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/master/master-dietoterapia**

Índice

01 Presentación — pág. 4

02 Objetivos — pág. 8

03 Competencias — pág. 12

04 Dirección del curso — pág. 16

05 Estructura y contenido — pág. 24

06 Metodología — pág. 30

07 Titulación — pág. 38

01

Presentación

Muchos han sido los avances tecnológicos de los últimos años que han afectado de una forma u otra al sector de la alimentación. El desarrollo imparable del llamado Internet de las Cosas propone cambios prometedores en cuestiones de fabricación, seguridad y calidad de los alimentos. Asimismo, los cambios de hábito poblacionales y la evolución del ritmo de vida de la población hace que los nutricionistas deban estar alerta ante la gran demanda social sobre las maneras más saludables de alimentarse. Para abordar esta problemática, el presente programa abarca a lo largo de 10 módulos de enseñanza las principales novedades en valoración nutricional, nutrición en sobrepeso, obesidad, sostenibilidad y nutrición para diferentes tipos de patologías. Todo ello con el fin de poner al día el vademécum del nutricionista en base a la última evidencia científica. Además, la flexibilidad única de este título hace que se pueda cursar sin necesidad de renunciar a las responsabilidades personales o profesionales más exigentes.





Profundiza en los temas más importantes del ámbito nutricional actual, presentados por un equipo multidisciplinar de especialistas en Dietoterapia con amplia experiencia clínica y profesional"

Las nuevas tendencias en alimentación general, así como la evolución en patologías del sistema nervioso, endocrinas o renales obligan al profesional de la Nutrición a estar alerta frente a problemáticas recientes relacionados principalmente con el intrusismo y la desinformación de gran parte de la población en cuestiones alimentarias.

La pandemia ha puesto en relieve la importancia de seguir una dieta saludable y equilibrada, suponiendo una oportunidad excelente para que millones de personas se interesen por seguir hábitos de vida más saludables o adaptarlos a sus propias circunstancias médicas o personales. Es ahí donde entra en juego el papel del nutricionista, que debe combatir la desinformación o mala praxis con los datos científicos y el compendio académico más completo posible.

Precisamente para elaborar un temario exhaustivo e integral, TECH ha reunido a un equipo multidisciplinar en el ámbito de la nutrición, con especialistas que han profundizado en la obesidad, nutrición deportiva y otros campos de urgente interés para todo profesional dedicado a este ámbito.

La accesibilidad a dicho contenido es total, pudiendo descargarlo y estudiarlo en su totalidad desde cualquier dispositivo con conexión a internet. El aula virtual está disponible las 24 horas del día, por lo que es el nutricionista quien decide como, donde y cuando asumir toda la carga lectiva, sin la presión usual de las clases presenciales ni tener que seguir horarios prefijados.

Se trata, por tanto, de una oportunidad académica excelente para acceder a los avances en Dietoterapia más relevantes, presentados por un cuadro docente que ha puesto especial énfasis en la visión práctica de toda la teoría. Con este fin, el nutricionista sacará el máximo rendimiento a todo el contenido ofrecido, pudiendo incorporarlo a su práctica diaria de forma inmediata.

Este **Máster Título Propio en Dietoterapia** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Nutrición y Endocrinología
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet

Distribuye las horas de clase y carga lectiva a tu propio ritmo, sin tener que abandonar tus responsabilidades profesionales o personales para seguir tu continua labor de actualización”

Accede a un completísimo temario en cuestiones de modelos de planificación de dietas, patologías en conductas alimentarias alteradas y variables alimenticias que influyen en la huella ecológica"

Ponte al día en Nutrición en pacientes oncológicos, patologías psicoafectivas, nutrición en insuficiencia renal crónica y más complicaciones clínicas de especial interés.

Podrás descargar todo el contenido disponible en el aula virtual, teniéndolo así como una referencia futura de gran utilidad en tu labor nutricional diaria.

El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.



02

Objetivos

La alimentación es siempre cambiante, en constante evolución y adaptación a los nuevos hábitos poblaciones y patologías clínicas. Por ello, el objetivo primordial de este programa es el de ofrecer al nutricionista una actualización total y exhaustiva en las áreas de conocimiento más importantes. Para ello, TECH ha recurrido a un equipo de expertos en Dietoterapia, que han volcado en todo el temario su propia experiencia práctica y clínica en el abordaje de todo tipo de problemáticas.





Cumplirás tus objetivos profesionales de actualización y puesta al día de forma cómoda y efectiva, con una metodología pedagógica perfeccionada"

Objetivos generales

- Ampliar el conocimiento e incorporar en la práctica clínica diaria del dietista/nutricionista conocimientos avanzados e innovadores en alimentación y nutrición
- Repasar los aspectos fundamentales de la alimentación saludable, con un enfoque actual dirigido a prevención de riesgo
- Profundizar en el correcto manejo de la alimentación diaria
- Examinar los síndromes y síntomas más comunes relacionados con la problemática nutricional

Podrás incorporar a tu práctica diaria todos los avances a los que tendrás acceso, conformando una actualización continua a lo largo de todo el programa"

Objetivos específicos

Módulo 1. Alimentación, salud y prevención de enfermedad: Problemática actual y Recomendaciones para la población general

- Analizar hábitos de alimentación del paciente, así como su problemática y motivación
- Actualizar las recomendaciones nutricionales basadas en la evidencia científica para su aplicación en la práctica clínica
- Capacitar para el diseño de estrategias de educación nutricional y atención al paciente

Módulo 2. Valoración del estado nutricional y cálculo de planes nutricionales personalizados, recomendaciones y seguimiento

- Adecuar valoración del caso clínico, interpretación de causas y riesgos
- Calcular de forma personalizada los planes nutricionales teniendo en cuenta todas las variables individuales
- Planificar planes nutricionales y modelos para la una recomendación completa y práctica

Módulo 3. Nutrición en sobrepeso, obesidad, y sus comorbilidades

- Adecuar valoración del caso clínico, interpretación de causas del sobrepeso y la obesidad, comorbilidades y riesgos
- Calcular y pautar de manera individualizada los diferentes modelos de dietas hipocalóricas
- Planificar consultas y equipo multidisciplinar en obesidad

Módulo 4. Nutrición en infancia y adolescencia

- Actualizar conocimientos en sobrepeso y obesidad infanto-juvenil, factores epigenéticos y avances en el manejo y tratamiento multidisciplinar con especial enfoque en el abordaje nutricional
- Ampliar el abordaje terapéutico específico de trastornos de la conducta alimentaria y síndromes genéticos asociados a alteración nutricional
- Estudiar las nuevas evidencias en modelos de alimentación en pediatría y medicina del adolescente. Herramientas útiles para la consulta
- Abordar la nutrición adaptada a patología pediátrica

Módulo 5. Nutrición en disfunciones y patologías a lo largo del tracto digestivo

- Estudiar el funcionamiento del aparato digestivo, funciones y patologías
- Valoración completa del caso clínico y de la salud digestiva
- Entender la microbiota intestinal y su relación con sistema endocrino y nervioso

Módulo 6. Nutrición en enfermedades renales, hepáticas y pancreáticas

- Actualizar conocimientos de las funciones y patologías renales, hepáticas y pancreáticas, y su relación con la nutrición
- Valorar casos clínicos, herramientas de aplicación en consulta de nutrición
- Planificar tratamientos nutricionales basados en la evidencia científica y valoración de evolución

Módulo 7. Nutrición en patologías endocrino-metabólicas y autoinmunes

- Individualizar la planificación nutricional del paciente con DM1 insulinodependiente y DM2 e insulinoresistencia
- Explorar las recomendaciones nutricionales adaptadas y basadas en la evidencia científica en patologías autoinmunes y endocrinas y respiratorias
- Profundizar en la prevención y tratamiento de Sarcopenia y Osteopenia

Módulo 8. Nutrición en patologías del sistema nervioso

- Actualizar en base a la evidencia científica de la relación entre patologías del sistema nervioso y la nutrición
- Valorar las necesidades y dificultades del paciente, además de su adecuada valoración del estado nutricional
- Aprender los principales aspectos psicológicos de pacientes con alteraciones de trastorno de conducta

Módulo 9. Nutrición en el paciente oncológico

- Conocer cómo afecta esta patología a nivel nutricional, desde el punto de vista orgánico, psicológico y metabólico
- Identificar desnutrición en el contexto de una enfermedad neoplásica como única patología o en el enfermo pluripatológico, así como prevenirlos
- Personalizar el tratamiento nutricional, cubriendo las necesidades del paciente en tratamiento antineoplásico, y/o cirugías

Módulo 10. Alimentación para la salud, equidad y sostenibilidad

- Analizar la evidencia científica respecto al impacto de la alimentación en el medio ambiente
- Conocer la legislación vigente en industria alimentaria y consumo
- Evaluar los efectos en salud derivados del modelo de alimentación actual, y el consumo de ultraprocesados

03

Competencias

Para seguir perfeccionando y ampliando las competencias profesionales del nutricionista, todo el programa tiene un enfoque eminentemente práctico. Esto quiere decir que no solo se incide en la teoría más reciente en Dietoterapia, sino que se abordan las principales problemáticas desde un punto de vista práctico, con casos clínicos reales, para que el nutricionista tenga una comprensión mucho más dirigida y especializada de cada tema tratado.





La experiencia acumulada de los docentes en la práctica clínica te dará un contexto clave para multitud de situaciones que afrontas en tu día a día profesional”

Competencias generales

- Realizar evaluaciones nutricionales completas que tengan en cuenta los aspectos psicológicos, sociales y patológicos del paciente
- Adaptar planes dietéticos a los avances más recientes en Dietoterapia
- Aplicar las dietas y planificación dietoterápica al ámbito de la prevención, la clínica y la educación

Actualizarás tus conocimientos con un abordaje ampliado en las dietas y planificación dietoterápica en el ámbito de la prevención, incluyendo temas centrados en la educación con solvencia y practicidad"





Competencias específicas

- Detectar los riegos y las necesidades nutricionales del paciente desde un punto de vista integral
- Planificar consultas, objetivos de tratamiento, y técnicas enfocadas a la mejora de la adherencia
- Realizar una planificación dietética y evaluar los aspectos psicológicos y de calidad de vida con recomendaciones de alimentación adaptadas
- Planificar el tratamiento nutricional basada en la evidencia científica en patologías del sistema digestivo
- Planificar el tratamiento nutricional, suplementación y/o sustitutivos
- Planificar menús para colectividades
- Aplicar medidas dietéticas para mejorar la sintomatología y calidad de vida
- Integrar en la recomendación de alimentación saludable el concepto de sostenibilidad
- Crear un plan nutricional flexible y personalizado a las propias demandas del paciente

03

Dirección del curso

El personal docente al cargo de este programa acumula una experiencia excepcional en el campo clínico, académico y profesional de la nutrición. Desde el área deportiva a la atención a pacientes en unidades endocrinológicas de hospitales de prestigio, el nutricionista podrá comprobar como los casos prácticos se complementan con las lecturas adicionales, enfocando todo el temario en su propia experiencia práctica de primer nivel.





Apóyate en un amplio y transversal cuerpo docente, dispuesto a resolver cualquier duda que pudiera surgirte en tu labor de estudio continuo”

Dirección



Dra. Vázquez Martínez, Clotilde

- Jefa corporativa del Departamento de Endocrinología y Nutrición de la Fundación Jiménez Díaz y Grupo Quirón Salud
- Presidenta de SENDIMAD
- Miembro del CIBER de Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición del Instituto Carlos III y del Instituto de Investigaciones Sanitarias de la FJD
- Doctora por la Universidad Autónoma de Madrid
- Licenciada en Medicina y Cirugía en la Universidad de Valencia
- Especialidad en Endocrinología y Nutrición en la Fundación Jiménez Díaz



Dra. Montoya Álvarez, Teresa

- Jefa del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Infanta Elena
- Especialista en el Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Infanta Elena
- Licenciada en Medicina y Cirugía en la Universidad de Navarra
- Máster en Obesidad y sus Comorbilidades. Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral en la Universidad Rey Juan Carlos



Dr. Sánchez Jiménez, Álvaro

- Nutricionista en el Hospital Fundación Jiménez Díaz - Medicadiet
- Nutricionista en el Estudio Predimed Plus, responsable de los pacientes del centro de salud de Mirasierra
- Nutricionista en Eroski y Clínica Axis
- Diplomado en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Complutense de Madrid

Profesores

Dr. Martínez Martínez, Alberto

- Dietista-Nutricionista en el Servicio de Endocrinología del Hospital Infanta Elena
- Dietista-Nutricionista en el Servicio de Endocrinología en el Hospital Universitario Rey Juan Carlos, Hospital Fundación Jiménez Díaz y Hospital General de Villalba
- Dietista-Nutricionista responsable del menú de niños con alergia alimentaria en Gastronomic
- Graduado en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad de Valencia

Dra. Fernández Menéndez, Amanda

- Especialista en Endocrinología y Nutrición Pediátrica en el Hospital Fundación Jiménez Díaz
- Especialista en Pediatría en el Centro de Salud Doctor Castroviejo
- Especialista en Endocrinología y Nutrición Pediátrica en el Hospital Universitario La Paz
- Licenciada en Medicina y Cirugía en la Universidad Autónoma de Madrid
- Máster de Obesidad y sus Comorbilidades Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral en la Universidad Rey Juan Carlos
- Experto en Bioética Clínica en la Universidad Complutense de Madrid

Dra. Núñez Sanz, Ana

- Dietista y nutricionista en consulta de nutrición propia
- Redactora de artículos nutricionales en ABC Bienestar
- Dietista y nutricionista en Menudiet
- Dietista y nutricionista en Medicadiet
- Colaboradora del espacio televisivo "Estando Contigo" en temas sobre alimentación y nutrición en Castilla La Mancha Televisión
- Colaboradora en Fundación Tutelar Kyrios y Colegio Humanitas para elaborar y desarrollar charlas sobre alimentación saludable
- Redactora sobre temas de nutrición en Yoyorama
- Graduada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Complutense de Madrid
- Máster Oficial en Nutrición y Salud (Nutrición Clínica y Educación Nutricional) en la Universidad Oberta de Cataluña

Dra. Prieto Moreno, Ana

- Nutricionista en el departamento de Endocrinología y Nutrición en la Hospital Fundación Jiménez Díaz, Hospital General de Villalba y Hospital Infanta Elena
- Docente en la Universidad de Alcalá
- Nutricionista en el Consejo Superior de Deportes, WWF, Medicadiet y Sanitas Sociedad Anónima de Seguros
- Nutricionista en el Hospital Universitario La Paz, Fundación Mapfre, Copernal Publishing y Revista Diabetes
- Licenciada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Autónoma de Madrid
- Master en Obesidad y sus Comorbilidades, Estrategias de Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral en la Universidad de Alcalá de Henares
- Máster en Antropología Física, Evolución y Biodiversidad Humanas en la Universidad Complutense de Madrid





Dra. González Toledo, Beatriz María

- Enfermera en el Hospital Fundación Jiménez Díaz
- Doctora en Medicina y Cirugía por la Universidad Autónoma de Madrid
- Graduada en Enfermería en la Escuela de Enfermería de la Fundación Jiménez Díaz
- Máster Propio Hemodiálisis para Enfermería en la Universidad Complutense de Madrid
- Máster Universitario en Nutrición y Salud en la Universitat Oberta de Cataluña
- Experto Universitario en Diálisis Peritoneal para Enfermería en la Universidad Cardenal Herrera

Dra. Gutiérrez Pernia, Belén

- Nutricionista-Dietista en Medicadiet
- Nutricionista-Dietista en Predimed Plus
- Graduada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Autónoma de Madrid
- Máster en Nutrición Clínica y Endocrinología en el Instituto de Ciencias de Nutrición y Salud

Dra. Yela Salguero, Clara

- Dietista en el Hospital Fundación Jiménez Díaz
- Coordinadora de Ensayos Clínicos en el Hospital Ramón y Cajal
- Dietista en el Hospital Severo Ochoa, en Leganés
- Dietista en la Unidad de Tratamiento Integral de la Obesidad en el Hospital San José de Madrid
- Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Alfonso X El Sabio
- Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Complutense de Madrid

Dr. Sanz Martínez, Enrique

- Dietista clínico en el Hospital Universitario General de Villalba y Hospital Universitario Rey Juan Carlos
- Investigador y colaborador en el estudio NUTRICOVID
- Investigador y colaborador en el estudio transversal de carácter prospectivo OBESTIGMA
- Graduado en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Complutense de Madrid
- Máster en Nutrición Clínica en la Universidad Católica de San Antonio de Murcia
- Máster en Obesidad y sus Comorbilidades: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral en la Universidad Rey Juan Carlos

Dra. Hoyas Rodríguez, Irene

- Especialista en Endocrinología y Nutrición en los hospitales Fundación Jiménez Díaz e Infanta Elena
- Especialista en Endocrinología y Nutrición en el Hospital Beata María Ana
- Especialista en Endocrinología en el Hospital Universitario 12 de Octubre
- Graduada en Medicina en la Universidad Complutense de Madrid
- Diploma de posgrado en Tratamiento de la Diabetes Mellitus tipo 2 en la Universidad Autónoma de Barcelona

Dra. López Escudero, Leticia

- Dietista y Nutricionista Clínico en el Hospital Universitario Infanta Elena
- Dietista y Nutricionista Clínico en los hospitales Fundación Jiménez Díaz y General de Villalba
- Dietista y Nutricionista en consulta privada y Clínica Diet
- Colaboradora del Departamento Científico de la Asociación Española de Afectador de Cáncer de Pulmón
- Nutricionista Deportiva del primer equipo masculino y femenino de Las Rozas CF
- Graduada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Complutense de Madrid
- Máster en Obesidad y sus Comorbilidades: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento Integral en la Universidad Rey Juan Carlos
- Máster en Alimentación en la Actividad Física y el Deporte en la Universidad Oberta de Cataluña

Dra. Alcarria Águila, María del Mar

- Dietista-Nutricionista clínico en el Hospital Fundación Jiménez Díaz
- Dietista-Nutricionista clínico en el centro Medicadiet
- Dietista-Nutricionista en la Unidad de Obesidad López-Nava del Hospital HM Sanchinarro
- Nutricionista en el estudio Predimed-Plus
- Graduada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Complutense de Madrid
- Máster en Nutrición Deportiva en la Universidad Católica de Murcia

Dra. Miguélez González, María

- Especialista en Endocrinología y Nutrición en el Hospital Fundación Jiménez Díaz
- Especialista en Endocrinología y Nutrición en el Hospital Universitario de Torrejón
- Graduada en Medicina en la Universidad de Valladolid

Dra. Modroño Móstoles, Naiara

- Especialista en Endocrinología en el Hospital Fundación Jiménez Díaz y Hospital Universitario Infanta Elena
- Especialista en Endocrinología en el Hospital Universitario de Getafe
- Médico Interno Residente en Endocrinología y Nutrición en el Hospital Universitario de GEtafe
- Licenciada en Medicina en la Universidad Autónoma de Madrid
- Especialidad en Endocrinología en el Hospital Universitario de Getafe
- Diplomada en Tratamiento de la Diabetes Mellitus Tipo 2 en la Universidad Autónoma de Barcelona

Dra. Labeira Candel, Paula

- Dietista-Nutricionista en el Centro Médico de Bienestar Psicológico Sevillano
- Dietista-Nutricionista en el Instituto de Sobrepeso y Obesidad Medicadiet
- Dietista-Nutricionista en la Unidad de Endoscopia Bariátrica del Hospital Universitario HM Sanchinarro
- Dietista-Nutricionista deportiva en Corre tu Reto – Los Tribulls
- Dietista-Nutricionista deportiva en el Club de Fútbol Trival-Valderas Alcorcón
- Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Córdoba
- Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Pablo Olavide de Sevilla
- Máster en Entrenamiento y Nutrición Deportiva en la Universidad Europea de Madrid

Dña. Manso del Real, Paula

- Subdirectora de Enfermería en la Fundación Renal Íñigo Álvarez de Toledo
- Supervisora de Enfermería de la Unidad de Diálisis de la Fundación Renal Íñigo Álvarez de Toledo
- Enfermera de Nefrología en la Unidad de Nefrología del Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- Diplomatura en Enfermería en la Universidad Francisco de Vitoria
- Título en Cooperación Internacional y Promoción de la Salud en la Universidad Francisco de Vitoria
- Experto en Urgencias y Emergencias en la Universidad Complutense de Madrid
- Magíster de Hemodiálisis para Enfermería en la Universidad Complutense de Madrid

05

Estructura y contenido

Para garantizar un programa completo y efectivo tanto en el ámbito teórico como en el práctico, TECH ha incorporado la metodología del *Relearning* en todos los contenidos del mismo. Esto quiere decir que los conceptos más importantes en materia de Dietoterapia se reiteran a lo largo de todo el Máster Título Propio, resultando en una adquisición de conocimientos más progresiva y natural. A su vez, esto ahorra una cantidad considerable de horas de estudio, que pueden ser invertidas en profundizar en aquellos temas que más interés generen al nutricionista a través de los múltiples recursos multimedia que se proporcionan.





Podrás profundizar en cada tema a través de videos en detalle, resúmenes interactivos y ejercicios de autoconocimiento elaborados por los propios docentes"

Módulo 1. Alimentación, salud y prevención de enfermedad: Problemática actual y Recomendaciones para la población general

1.1. Hábitos de alimentación en la población actual y riesgos en salud
1.2. Dieta mediterránea y sostenible
  1.2.1. Modelo de alimentación recomendado
1.3. Comparación de modelos de alimentación o "dietas"
1.4. Nutrición en vegetarianos
1.5. Infancia y adolescencia
  1.5.1. Nutrición, crecimiento y desarrollo
1.6. Adultos
  1.6.1. Nutrición para la mejora de calidad de vida
  1.6.2. Prevención
  1.6.3. Tratamiento de enfermedad
1.7. Recomendaciones en embarazo y lactancia
1.8. Recomendaciones en menopausia
1.9. Edad avanzada
  1.9.1. Nutrición en envejecimiento
  1.9.2. Cambios en composición corporal
  1.9.3. Alteraciones
  1.9.4. Malnutrición
1.10. Nutrición en deportistas

Módulo 2. Valoración del estado nutricional y cálculo de planes nutricionales personalizados, recomendaciones y seguimiento

2.1. Historia clínica y antecedentes
  2.1.1. Variables individuales que afectan a la respuesta del plan nutricional
2.2. Antropometría y composición corporal
2.3. Valoración de hábitos de alimentación
  2.3.1. Valoración nutricional del consumo de alimentos
2.4. Equipo interdisciplinar y circuitos terapéuticos
2.5. Cálculo del aporte energético
2.6. Cálculo de la recomendación de consumo de macro y micronutrientes



2.7. Recomendación de cantidades y frecuencia de consumo de alimentos
- 2.7.1. Modelos de alimentación
- 2.7.2. Planificación
- 2.7.3. Distribución de tomas diarias

2.8. Modelos de planificación de dietas
- 2.8.1. Menús semanales
- 2.8.2. Toma diaria
- 2.8.3. Metodología por intercambios de alimentos

2.9. Nutrición hospitalaria
- 2.9.1. Modelos de dietas
- 2.9.2. Algoritmos de decisiones

2.10. Educación
- 2.10.1. Aspectos psicológicos
- 2.10.2. Mantenimiento de hábitos de alimentación
- 2.10.3. Recomendaciones al alta

Módulo 3. Nutrición en sobrepeso, obesidad, y sus comorbilidades

3.1. Fisiopatología de la obesidad
- 3.1.1. Diagnóstico de precisión
- 3.1.2. Análisis de las causas subyacentes

3.2. Diagnóstico fenotípico
- 3.2.1. Composición corporal y calorimetría y repercusión en el tratamiento personalizado

3.3. Objetivo de tratamiento y modelos de dietas hipocalóricas

3.4. Prescripción de ejercicio físico en sobrepeso y obesidad

3.5. Psicología asociada a la alimentación en adelgazamiento: psiconutrición

3.6. Comorbilidades asociadas a la obesidad
- 3.6.1. Manejo nutricional en síndrome metabólico
- 3.6.2. Resistencia a la insulina
- 3.6.3. Diabetes tipo 2 y Diabesidad

3.7. Riesgo cardiovascular y adaptaciones nutricionales en Hipertensión, dislipemias y aterosclerosis

3.8. Patologías digestivas asociadas a la obesidad y Disbiosis

3.9. Tratamiento farmacológico en obesidad e interacciones fármaco-nutrientes y adaptación del plan nutricional

3.10. Cirugía bariátrica y endoscópica
- 3.10.1. Adaptaciones nutricionales

Módulo 4. Nutrición en infancia y adolescencia

4.1. Causas y factores interrelacionados de la obesidad infantil
- 4.1.1. Ambiente obesogénico en la infancia
- 4.1.2. Valoración de la problemática individual, familiar y socioeconómica

4.2. Riesgos de la obesidad infantil
- 4.2.1. Prevención y dietoterapia adaptada
- 4.2.2. Actividad física y ejercicio físico

4.3. Educación nutricional
- 4.3.1. Recomendaciones nutricionales
- 4.3.2. Cálculo personalizado de planes para el tratamiento de la obesidad infanto-juvenil

4.4. Modelos de alimentación y recomendaciones de alimentos
- 4.4.1. Herramientas en consulta

4.5. Alteraciones genéticas y predisposición a la obesidad infantil y en adultos

4.6. Prevención y manejo de otros trastornos de conducta alimentaria en niños y adolescentes

4.7. Aspectos psicológicos en obesidad infantil en consulta de Nutrición

4.8. Nutrición en situaciones especiales: Enfermedad celiaca. Alergia alimentaria

4.9. Nutrición en situaciones especiales: Diabetes y dislipemias

4.10. Nutrición y alteraciones del crecimiento
- 4.10.1. Nutrición en etapas posteriores del paciente prematuro o PEG

Módulo 5. Nutrición en disfunciones y patologías a lo largo del tracto digestivo

5.1. Historia Digestiva, y valoración de variables, sintomatología y hábitos de alimentación previos

5.2. Boca: nutrición en Mucositis, Xeroftalmia, Disfagia, y Disbiosis Bucal

5.3. Esófago: nutrición en enfermedad por reflujo gastroesofágico y Esófago de Barret

5.4. Estómago: nutrición en Gastritis, Hernia de Hiato, Dispepsia, infección por Helicobacter Pylori

5.5. Estreñimiento y sintomatología
- 5.5.1. Patologías asociadas

5.6. Diarrea aguda y crónica
5.7. Enfermedades inflamatorias intestinales
5.8. Diferenciación entre malabsorción, intolerancias y alergias
  5.8.1. Déficit enzimático y sistema inmunitario
  5.8.2. Dieta baja en histaminas y déficit DAO
5.9. Disbiosis, sobrecrecimiento bacteriano y malabsorciones de nutrientes
5.10. Celiaquía y Sensibilidad al Gluten No Celiaca (SGNC)

Módulo 6. Nutrición en enfermedades renales, hepáticas y pancreáticas

6.1. Nutrientes
  6.1.1. Actividad enzimática, metabolismo, filtrado y diuresis
6.2. Hábitos, riesgos, comorbilidades previas y causantes, y valoración de hábito de alimentación
6.3. Nutrición en Insuficiencia Renal Crónica: prediálisis
6.4. Nutrición en Insuficiencia Renal Crónica: diálisis: trasplante Renal
6.5. Nefropatía diabética
6.6. Litiasis renal
6.7. Insuficiencia Pancreática
6.8. Esteatosis Hepática no alcohólica, Fibrosis, Cirrosis Hepática y Litiasis Vesicular
6.9. Modulación de la microbiota intestinal en patología renal, pancreática y hepática
6.10. Aspectos psicológicos y planificación de objetivos y consultas

Módulo 7. Nutrición en patologías endocrino-metabólicas y autoinmunes

7.1. Diabetes tipo 1
  7.1.1. Nutrición en pacientes insulinodependientes
7.2. Resistencia a Insulina y Diabetes tipo 2
7.3. Nutrición en alteraciones tiroideas
  7.3.1. Hipotiroidismo
  7.3.2. Hipertiroidismo
7.4. Nutrición y Ritmos circadianos: Cronobiología
7.5. Nutrición en ciclo menstrual fisiológico y sus alteraciones
  7.5.1. Amenorrea
  7.5.2. Síndrome de Ovario Poliquístico
  7.5.3. Endometriosis
7.6. Nutrición en patología autoinmune
  7.6.1. Artritis reumatoide
  7.6.2. Psoriasis
  7.6.3. Lupus
7.7. Músculo
  7.7.1. Sarcopenia
7.8. Salud Ósea
  7.8.1. Osteopenia
  7.8.2. Osteoporosis
7.9. Nutrición en patologías pulmonares
  7.9.1. Fibrosis Quística
  7.9.2. EPOC
  7.9.3. Síndrome de apnea obstructiva del sueño (SAOS)
7.10. Fatiga crónica, anemia y déficit de vitamina D

Módulo 8. Nutrición en patologías del sistema nervioso

8.1. Nutrición en la prevención de deterioro cognitivo, demencia y Alzheimer
8.2. Nutrición y patologías psicoafectivas
  8.2.1. Depresión
  8.2.2. Trastorno Bipolar
8.3. Patologías con conductas alimentarias alteradas
  8.3.1. Esquizofrenia
  8.3.2. Trastorno Límite de la Personalidad
8.4. Trastornos de Conducta Alimentaria
  8.4.1. Anorexia
  8.4.2. Bulimia
  8.4.3. BED
8.5. Nutrición en patologías degenerativas
  8.5.1. Esclerosis Múltiple
  8.5.2. Esclerosis Lateral Amiotrofia
  8.5.3. Distrofias musculares
8.6. Nutrición en patologías con movimiento incontrolado
  8.6.1. Párkinson
  8.6.2. Enfermedad de Huntington

8.7. Nutrición en Epilepsia
8.8. Nutrición en Neuralgias
  8.8.1. Dolor Crónico
8.9. Nutrición en lesiones neurológicas severas
8.10. Tóxicos, compuestos bioactivos, microbiota intestinal y su relación con las enfermedades del sistema nervioso

Módulo 9. Nutrición en el paciente oncológico

9.1. Fisiopatología del cáncer
9.2. Relación del cáncer con hábitos de alimentación y posibles cancerígenos
9.3. Valoración del estado nutricional en el paciente oncológico
9.4. Interacción nutriente-tratamiento antineoplásico
  9.4.1. Alteraciones específicas de los agentes antineoplásicos más utilizados
9.5. Aspectos psicológicos en el paciente y recomendaciones nutricionales generales en el paciente oncológico
9.6. Nutrición en las alteraciones del apetito y la deglución provocadas por la patología o los tratamientos
  9.6.1. Anorexia
  9.6.2. Disgeusia
  9.6.3. Disfagia
  9.6.4. Mucositis
  9.6.5. Xerostomía
9.7. Nutrición en las alteraciones digestivas provocadas por la patología o los tratamientos
  9.7.1. Malabsorción
  9.7.2. Diarrea
  9.7.3. Disbiosis
  9.7.4. Estreñimiento
9.8. Nutrición en las alteraciones metabólicas causadas por la patología: Caquexia
9.9. Nutrición antes y después de la cirugía oncológica
  9.9.1. Cabeza y cuello
  9.9.2. Esofágica
  9.9.3. Gástrica
  9.9.4. Pancreático-biliar
  9.9.5. Intestino delgado y grueso
9.10. Nutrición hospitalaria
  9.10.1. Oral
  9.10.2. Enteral
  9.10.3. Parenteral

Módulo 10. Alimentación para la salud, equidad y sostenibilidad

10.1. Alimentación sostenible, variables de la alimentación que influyen en la huella ecológica
  10.1.1. Huella de carbono
  10.1.2. Huella hídrica
10.2. El desperdicio de comida como problema individual y asociado a la industria alimentaria
10.3. Pérdida de biodiversidad a distintos niveles y su repercusión en la salud humana: microbiota
10.4. Tóxicos y Xenobióticos en la alimentación y sus efectos en la salud
10.5. Legislación alimentaria actual
  10.5.1. Etiquetado, aditivos y propuestas de regulación en comercialización y publicidad
10.6. Nutrición y disruptores endocrinos
10.7. La epidemia de la obesidad y desnutrición a nivel global, asociado a la inequidad: "Un planeta de gordos y hambrientos"
10.8. Alimentación en la infancia y juventud y adquisición de hábitos en la edad adulta
  10.8.1. Alimentos ultraprocesados y bebidas distintas del agua: un problema poblacional
10.9. Industria alimentaria, marketing, publicidad, redes sociales y su influencia en la elección de alimentos
10.10. Recomendaciones alimentarias saludables, sostenibles y sin tóxicos: política

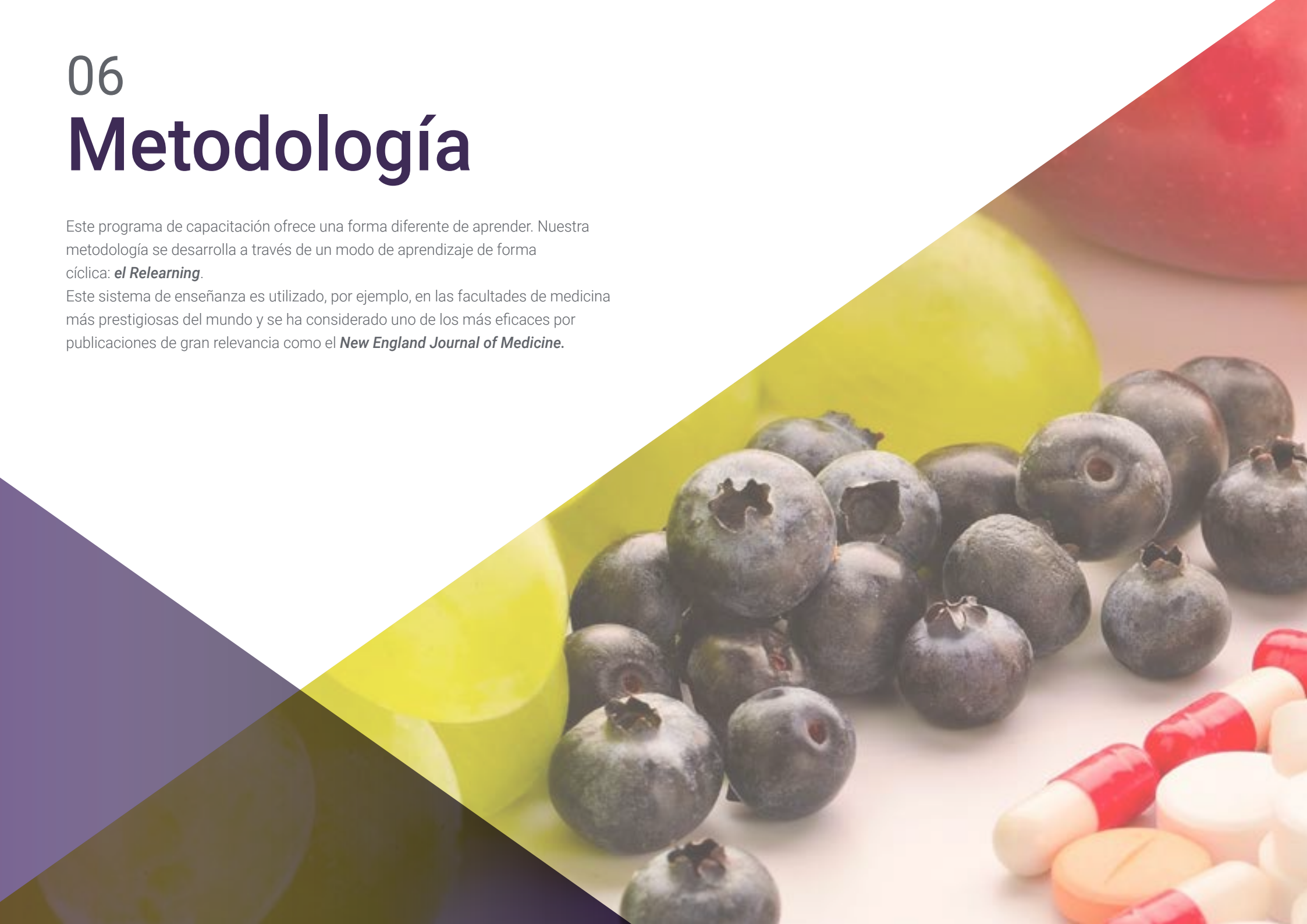
Desde la comodidad de tu tablet personal o incluso smartphone podrás acceder al aula virtual, trasladando el estudio al lugar que tú prefieras"

06

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine.***





Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización"

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



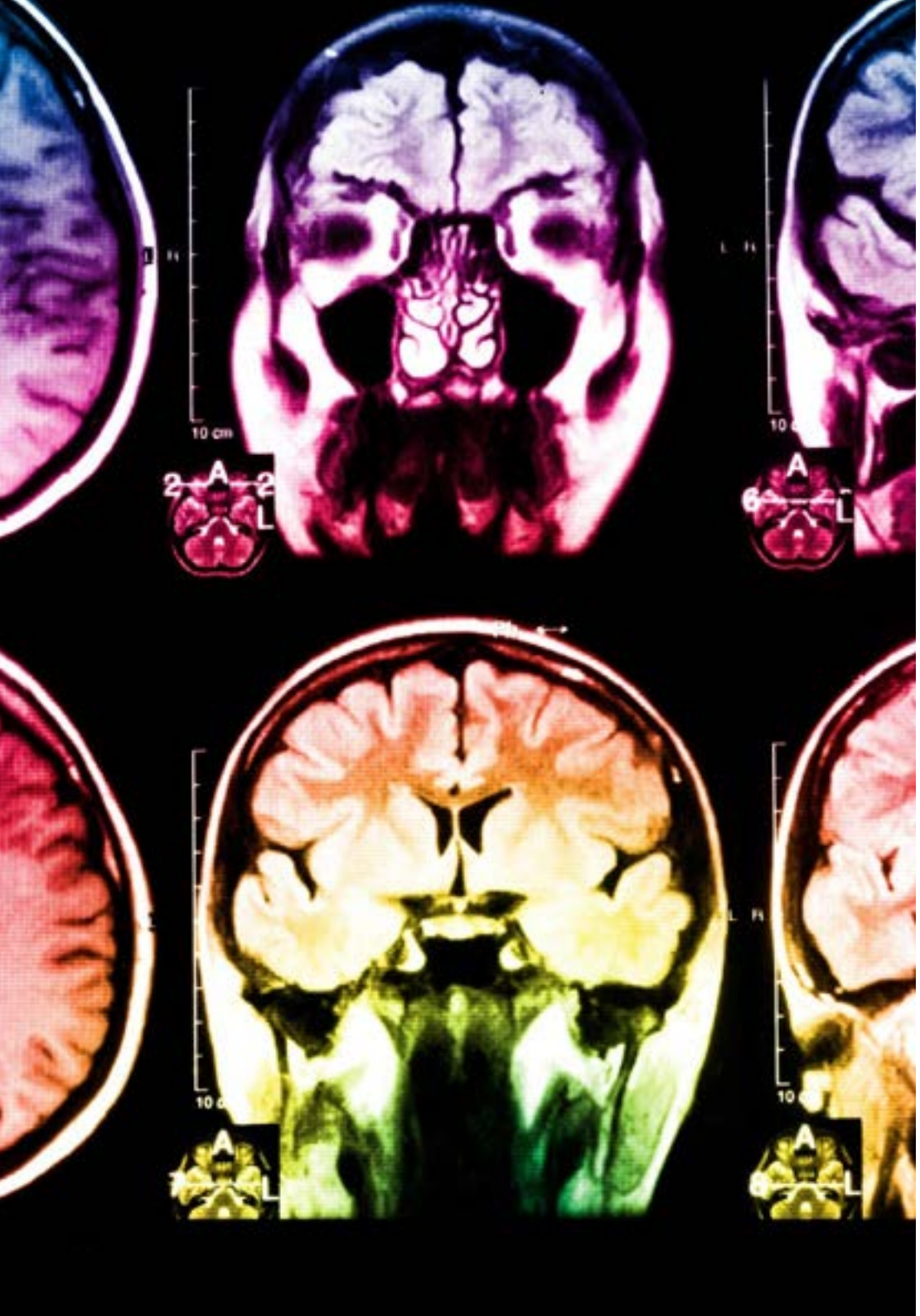
Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.





Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.

Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:

Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.

Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.

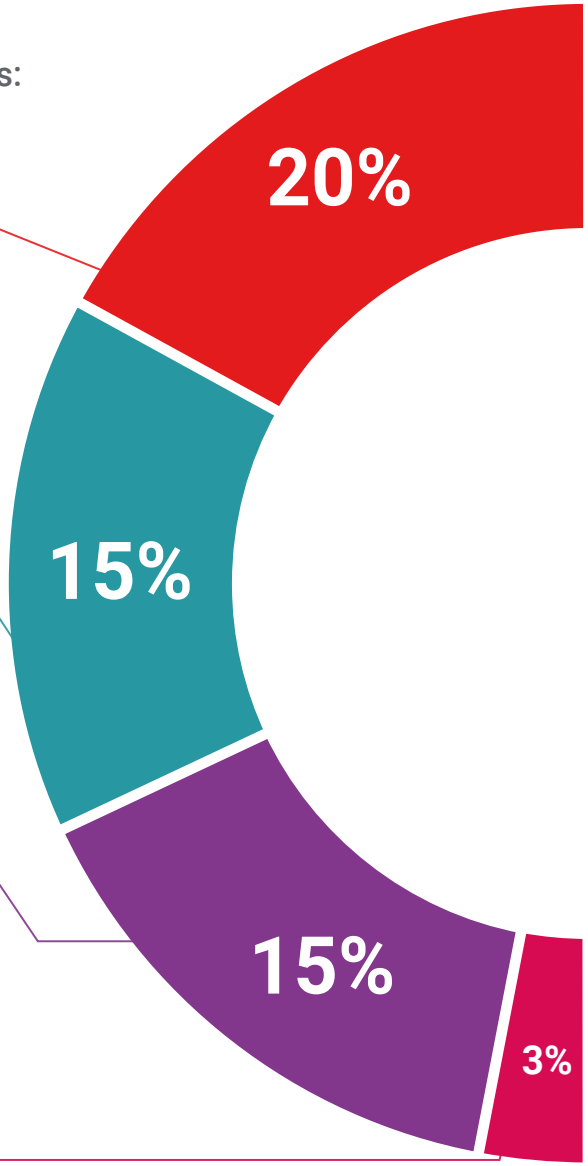
Resúmenes interactivos

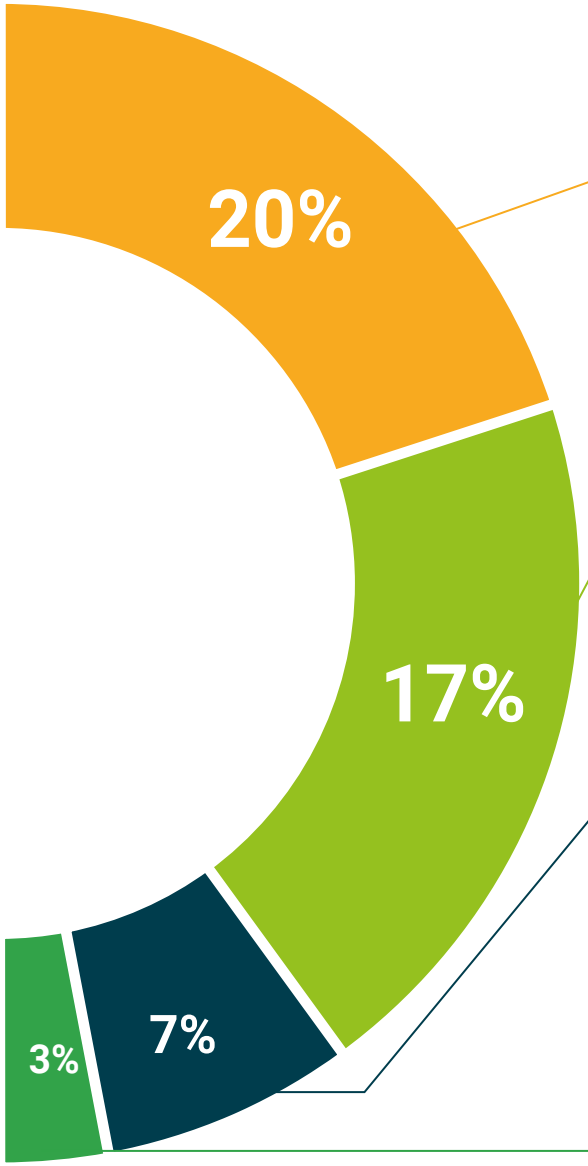
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".

Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.

Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.

07

Titulación

El Máster Título Propio en Dietoterapia garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Máster Propio expedido por TECH Universidad Tecnológica.





Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Máster Título Propio en Dietoterapia** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Máster Propio** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** expresará la calificación que haya obtenido en el Máster Título Propio, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Máster Título Propio en Dietoterapia**

N.º Horas Oficiales: **1.500 h.**


tech universidad tecnológica

Otorga la presente

CONSTANCIA

a

C. _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

MÁSTER TÍTULO PROPIO

en

Dietoterapia

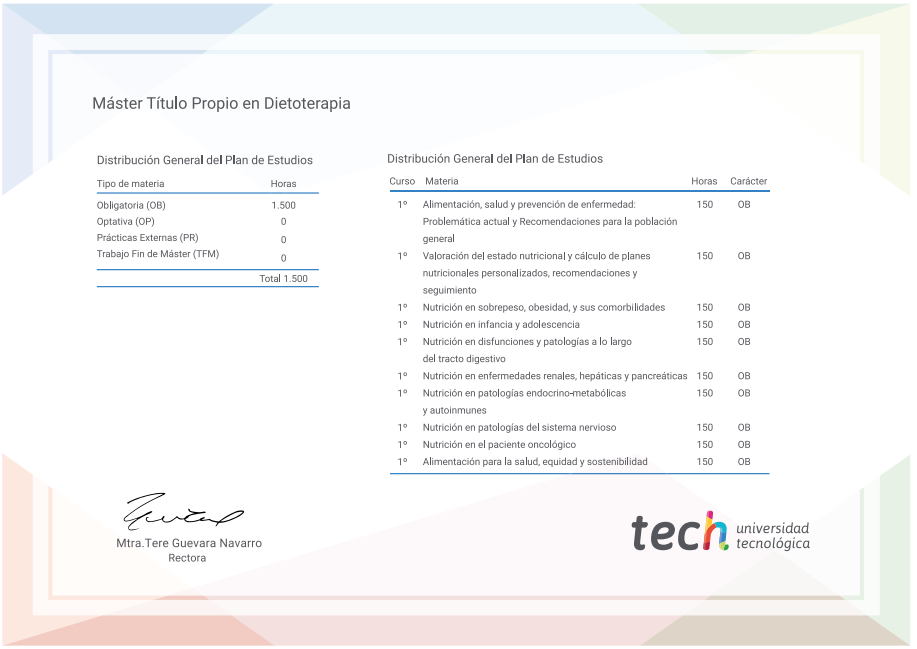
Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 1.500 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una Institución Particular de Educación Superior reconocida por la Secretaría de Educación Pública a partir del 28 de junio de 2018.

A 17 de junio de 2020

Mtra.Tere Guevara Navarro
Rectora

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos


Máster Título Propio en Dietoterapia

Distribución General del Plan de Estudios

Tipo de materia	Horas
Obligatoria (OB)	1.500
Optativa (OP)	0
Prácticas Externas (PR)	0
Trabajo Fin de Máster (TFM)	0
	Total 1.500

Distribución General del Plan de Estudios

Curso	Materia	Horas	Carácter
1º	Alimentación, salud y prevención de enfermedad: Problemática actual y Recomendaciones para la población general	150	OB
1º	Valoración del estado nutricional y cálculo de planes nutricionales personalizados, recomendaciones y seguimiento	150	OB
1º	Nutrición en sobrepeso, obesidad, y sus comorbilidades	150	OB
1º	Nutrición en infancia y adolescencia	150	OB
1º	Nutrición en disfunciones y patologías a lo largo del tracto digestivo	150	OB
1º	Nutrición en enfermedades renales, hepáticas y pancreáticas	150	OB
1º	Nutrición en patologías endocrino-metabólicas y autoinmunes	150	OB
1º	Nutrición en patologías del sistema nervioso	150	OB
1º	Nutrición en el paciente oncológico	150	OB
1º	Alimentación para la salud, equidad y sostenibilidad	150	OB

Mtra.Tere Guevara Navarro
Rectora

tech universidad tecnológica

*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención con un coste adicional.



Máster Título Propio

Dietoterapia

Modalidad: **Online**

Duración: **12 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **1.500 h.**

Máster Título Propio

Dietoterapia



tech universidad tecnológica