

CURSO

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. DIETAS
ESPECIALES. PROGRAMA COMPLETO 3ª EDICIÓN

Instituto Europeo de
NUTRICIÓN Y SALUD

EMV531

- CON CERTIFICACIÓN UNIVERSITARIA INTERNACIONAL +
RECONOCIMIENTO DE 24 ECTS -



DESTINATARIOS

El programa está dirigido a empresarios, emprendedores, trabajadores y todas aquellas personas que deseen adquirir las habilidades requeridas en este sector, y que quieran asegurarse un recorrido con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite adquirir los conocimientos acerca de la alergología y las enfermedades alérgicas, como los fundamentos básicos de la inmunología, las reacciones y las enfermedades alérgicas, el diagnóstico, la inmunoterapia, la medicina complementaria y alternativa en la alergología, asimismo, se especializa en las alergias alimentarias. Por otro lado, se adentra en la dietoterapia, aprendiendo a elaborar dietas, ya que se profundiza en la dietética y la nutrición, incluyendo conceptos acerca de la alimentación, los nutrientes, la dieta, entre otros conceptos. Además, al final de cada unidad didáctica el/la alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento del curso de forma autónoma a partir de los resultados obtenidos.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo, complementarias al curso**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H



MODALIDAD
ONLINE



*La modalidad incluye módulos con clases en directo.

CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORÍAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
ESPAÑOL



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 1560 €

VALOR ACTUAL: 780 €

CERTIFICADO UNIVERSITARIO INTERNACIONAL DQ

Recibirás el Certificado Universitario Internacional DQ, expedido por la Agencia Universitaria DQ vinculada con la UAIII y la Universidad CLEA, que incluye la equivalencia a créditos europeos (ECTS) sobre la carga horaria de tu formación.

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica las **“ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. DIETAS ESPECIALES”**, del INSTITUTO EUROPEO DE NUTRICIÓN Y SALUD, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

ALERGOLOGÍA Y ENFERMEDADES ALÉRGICAS

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DE LA INMUNOLOGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INMUNOLOGÍA Y SISTEMA INMUNOLÓGICO

1. Componentes del sistema inmunitario

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE INMUNIDAD

1. Inmunidad innata
2. Inmunidad adaptativa o adquirida
 - Tipos: inmunidad humoral y celular
 - Mecanismos de adquisición: inmunidad activa y pasiva

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANTÍGENOS Y ANTICUERPOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RESPUESTA INMUNOLÓGICA

1. Fases

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEMORIA INMUNOLÓGICA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ALTERACIONES INMUNITARIAS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. INTRODUCCIÓN A LA ALERGOLOGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALERGOLOGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALERGIA

1. Origen y desarrollo
2. Diferenciación de conceptos: alergia, intolerancia y atopia
3. Mecanismos inmunológicos involucrados en la alergia
4. Diferencias entre la respuesta alérgica y la respuesta inmune normal

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALÉRGENOS

1. Alimentos
2. Medicamentos
3. Ácaros del polvo
4. Moho
5. Polen
6. Animales
7. Insectos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. REACCIONES Y ENFERMEDADES ALÉRGICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REACCIONES ALÉRGICAS O DE HIPERSENSIBILIDAD

1. Clasificación según el componente del sistema inmune que inicia la respuesta
 - Hipersensibilidad inmediata o alergia atópica
 - Hipersensibilidad por anticuerpos citotóxicos
 - Hipersensibilidad mediada por inmunocomplejos
 - Hipersensibilidad retardada
2. Síntomas
3. Reacciones de hipersensibilidad y enfermedad
4. Prevención de las reacciones alérgicas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENFERMEDADES ALÉRGICAS

1. Tipos
2. Bases inmunológicas
3. Epidemiología
4. Factores de riesgo
5. Impacto en la vida del paciente

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RELACIÓN ENTRE LAS REACCIONES Y LAS ENFERMEDADES ALÉRGICAS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. DIAGNÓSTICO EN ALERGOLOGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DE DIAGNÓSTICO

1. Anamnesis y examen físico
2. Identificación de factores de riesgo y antecedentes familiares

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRUEBAS DIAGNÓSTICAS

1. Técnicas in vivo: pruebas cutáneas y de exposición controlada
 - Prueba de punción cutánea
 - Prueba de parche
 - Prueba intradérmica
 - Prueba de inyección subcutánea
 - Prueba de provocación nasal
 - Prueba de provocación oral
2. Técnicas in vitro
 - Prueba de inmunoglobulina E (IgE)
 - Prueba de inmunoglobulina G (IgG)
 - Prueba de células sanguíneas
 - Prueba de activación basófila
 - Prueba de componentes alérgicos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. TRATAMIENTO FARMACOLÓGICO EN LA ALERGOLOGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DEL TRATAMIENTO FARMACOLÓGICO EN LAS ALERGIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FÁRMACOS EMPLEADOS

1. Antihistamínicos
2. Corticosteroides
3. Broncodilatadores
4. Descongestionantes
5. Inmunosupresores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSIDERACIONES SOBRE LA PAUTA ADMINISTRADA

1. Dosis administrada
2. Duración del tratamiento
3. Seguimiento del paciente
4. Interacciones entre fármacos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. INMUNOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES LA INMUNOTERAPIA?

1. Objetivos
2. Mecanismo de acción
3. Extractos utilizados
4. Eficacia y evidencia científica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE INMUNOTERAPIA

1. Inmunoterapia sublingual
2. Inmunoterapia subcutánea
3. Otros tipos de inmunoterapia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FASES DE ADMINISTRACIÓN DE LAS VACUNAS ANTIALÉRGICAS

1. Fase de iniciación
2. Fase de mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EFECTOS SECUNDARIOS DE LA INMUNOTERAPIA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. MEDICINA COMPLEMENTARIA Y ALTERNATIVA EN LA ALERGOLOGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE MEDICINA COMPLEMENTARIA Y ALTERNATIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HOMEOPATÍA

1. Principios y mecanismos de acción homeopáticos

2. Principales remedios homeopáticos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACUPUNTURA

1. Fundamentos y mecanismos de acción acupunturales
2. Selección de puntos acupunturales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NATUROPATÍA

1. Bases de la naturopatía
2. Terapias naturopáticas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD Y EFECTOS SECUNDARIOS EN LOS TRATAMIENTOS COMPLEMENTARIOS Y ALTERNATIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTEGRACIÓN CON OTRO TIPO DE TRATAMIENTOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. ALERGIA EN LA PIEL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REACCIONES Y ENFERMEDADES ALÉRGICAS CUTÁNEAS

1. Principales alérgenos relacionados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. URTICARIA ALÉRGICA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANGIOEDEMA ALÉRGICO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ECCEMA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DERMATITIS ATÓPICA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRURIGO NODULAR

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. ALERGIA OCULAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REACCIONES Y ENFERMEDADES ALÉRGICAS OCULARES

1. Principales alérgenos relacionados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONJUNTIVITIS ALÉRGICA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. QUERATOCONJUNTIVITIS ATÓPICA Y VERNAL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BLEFARITIS ALÉRGICA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. UVEÍTIS ALÉRGICA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. ALERGIAS RESPIRATORIAS Y RELACIONADAS CON LA OTORRINOLARINGOLOGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REACCIONES Y ENFERMEDADES ALÉRGICAS RESPIRATORIAS Y RELACIONADAS CON LA OTORRINOLARINGOLOGÍA

1. Principales alérgenos relacionados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ASMA BRONQUIAL ALÉRGICA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RINITIS ALÉRGICA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SINUSITIS ALÉRGICA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NEUMONITIS POR HIPERSENSIBILIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OTITIS MEDIA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. ALERGIA A LOS MEDICAMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REACCIONES ALÉRGICAS A LOS MEDICAMENTOS

1. Factores de riesgo
2. Tipos
3. Síntomas
4. Prevención

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MEDICAMENTOS MÁS COMÚNMENTE ASOCIADOS CON REACCIONES ALÉRGICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALTERNATIVAS PARA PACIENTES ALÉRGICOS A ALGUNOS MEDICAMENTOS

1. Cambio de medicamento
2. Desensibilización
3. Medicina complementaria y alternativa

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Mecanismos de la intolerancia
 - Mecanismos digestivos
 - Mecanismos metabólicos
 - Mecanismos de sensibilidad química

2. Intolerancias más comunes
 - Intolerancia al gluten
 - Intolerancia a la lactosa
 - Intolerancia a la fructosa

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALERGIAS ALIMENTARIAS MEDIADAS POR IgE

1. Mecanismos de la alergia
 - Respuesta inmune
 - Anticuerpos involucrados
2. Alergias más comunes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALERGIAS ALIMENTARIAS NO MEDIADAS POR IgE O GASTROINTESTINALES

1. Proctocolitis alérgica
2. Enteropatía alérgica
3. Síndrome de enterocolitis inducido por proteínas (FPIES)

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 13. OTRAS ALERGIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALERGIA AL LÁTEX

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALERGIA A ANISAKIS SIMPLEX

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALERGIA A LA HUMEDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALERGIA AL SOL

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 14. SITUACIONES ESPECIALES EN ALERGOLOGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALERGIA EN MUJERES EMBARAZADAS

1. Modificaciones corporales
2. Influencia del embarazo sobre el metabolismo de los medicamentos
3. Afectación del embarazo a las enfermedades alérgicas
4. Seguridad en los tratamientos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALERGIA Y DEPORTE

1. Práctica deportiva en pacientes con enfermedades alérgicas
2. Alergias inducidas por el ejercicio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALERGIA EN NIÑOS

1. Identificación de reacciones alérgicas comunes
2. Plan de actuación durante el horario escolar

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 15. SITUACIONES DE URGENCIA ALERGOLÓGICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SITUACIONES DE URGENCIA

1. Valoración del enfermo
2. Criterios de urgencia y prioridad en la atención

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACTUACIONES DE SOPORTE VITAL BÁSICO

1. Evaluación del nivel de conciencia
2. Apertura de la vía aérea
3. Comprobación de la respiración
4. Restablecimiento de la circulación
5. Restablecimiento de la respiración
6. Reanimación cardiopulmonar

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CRISIS ASMÁTICA

1. Principales desencadenantes
2. Fisiopatología
3. Prevención
4. Criterios clínicos y de laboratorio acerca de su gravedad
5. Actuación y tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CHOQUE ANAFILÁCTICO Y REACCIONES ANAFILACTOIDES

1. Etiología
2. Mecanismos fisiopatológicos
3. Síntomas
4. Pauta de actuación
5. Anafilaxia idiopática

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OTROS PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MOVILIZACIÓN Y TRANSPORTE DE PERSONAS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

PARTE 2

INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

1. Evolución histórica
2. Bromatología
3. Nutrición
4. Dietética y dietoterapia
5. Tecnología de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Rueda de los alimentos
2. Pirámide alimentaria
3. Raciones alimentarias

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. ALIMENTOS Y NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTOS

1. Clasificación de los alimentos
 - Lácteos
 - Farináceos
 - Verduras y hortalizas
 - Frutas
 - Carnes
 - Pescados
 - Huevos
 - Oleaginosos
 - Otros alimentos
2. Alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRIENTES

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

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. FUNDAMENTOS DE INMUNOLOGÍA APLICADA A LAS REACCIONES ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BASES DEL SISTEMA INMUNITARIO

1. Funciones
2. Tipos de inmunidad
 - Innata
 - Adaptativa

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPONENTES CELULARES Y HUMORALES

1. Linfocitos
 - Linfocitos B
 - Linfocitos T
2. Sistema del complemento
3. Fagocitos
4. Neutrófilos, eosinófilos y basófilos
5. Mastocitos
6. Plaquetas
7. Células NK
8. Citocinas y mediadores inflamatorios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANTÍGENOS Y ANTICUERPOS

1. Antígenos
2. Inmunoglobulinas
 - IgE y su papel en la alergia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MECANISMOS DE HIPERSENSIBILIDAD

1. Clasificación
2. Terminologías básicas
 - Alergia
 - Autoinmunidad
 - Inmunodeficiencia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INMUNIZACIÓN E INMUNOTERAPIA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LAS REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. Intolerancias
2. Alergias
3. Intoxicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Lactosa
2. Gluten o sensibilidad al gluten no celiaca
3. Fructosa
4. Histamina
5. FODMAP
6. Aditivos alimentarios
7. Galactosa

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. Alérgenos principales
 - Cereales que contienen gluten
 - Crustáceos
 - Huevos
 - Pescado
 - Cacahuetes
 - Soja
 - Leche
 - Frutos de cáscara
 - Apio
 - Mostaza
 - Granos de sésamo
 - Dióxido de azufre y sulfitos
 - Altramuces
 - Moluscos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. BASES CLÍNICAS DE LA ALERGIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y DEFINICIÓN DE ALERGIA

1. Tipologías
 - Mediadas por anticuerpos IgE
 - No mediadas por anticuerpos IgE
2. Epidemiología actual

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE ALÉRGENOS

1. Alimentarios
2. Inhalantes
3. Fármacos
4. Ocupacionales
5. Parásitos alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SINTOMATOLOGÍA

1. Síntomas menos graves
 - Cutáneos
 - Digestivos
 - Respiratorios
2. Síntomas Más graves
 - Reacción anafiláctica
 - Shock* anafiláctico

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DIAGNÓSTICOS

1. Principales métodos
 - Test cutáneos
 - Pruebas sanguíneas
 - Pruebas de provocación
2. Limitaciones diagnósticas

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. INTOXICACIONES ALIMENTARIAS Y DIAGNÓSTICO DIFERENCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTOXICACIÓN VS. ALERGIA

1. Reacción adversa a los alimentos
2. Distinciones fisiopatológicas
3. Diferencias clínicas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TOXINAS BACTERIANAS

1. Enfermedad transmitida por alimentos (ETA)
2. Principales bacterias implicadas
3. Factores que favorecen la proliferación bacteriana
4. Medidas preventivas en cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SÍNDROME ESCOMBROIDE

1. Pescados implicados
2. Formación de histamina
3. Síntomas característicos
4. Prevención según AESAN y EFSA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SÍNTOMAS Y ACTUACIÓN

1. Síntomas frecuentes
2. Síntomas que requieren derivación urgente

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. EPIDEMIOLOGÍA Y FACTORES DE RIESGO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREVALENCIA DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. Situación mundial
2. Situación en Europa

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPALES FACTORES

1. Genéticos
2. Ambientales
3. Dietéticos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPACTO SOCIOSANITARIO

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. MARCO NORMATIVO Y RESPONSABILIDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGLAMENTO (UE) 1169/2011

1. Finalidad y ámbito de aplicación
2. Información obligatoria
3. Declaración de alérgenos
4. Información sobre contaminación cruzada
5. Legibilidad

6. Principio de no inducción a error

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REGLAMENTO (UE) 2021/382

1. Finalidad y ámbito de aplicación
2. Integración de la cultura de seguridad alimentaria
3. Gestión de alérgenos como peligro específico
4. Verificación y revisión del sistema

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA NACIONAL

1. Competencias de AESAN
2. Normativa autonómica
3. Sistema de Alerta Rápida (RASFF)
4. Inspecciones sanitarias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RESPONSABILIDAD LEGAL

1. Responsabilidad del operador alimentario
2. Responsabilidad administrativa
3. Responsabilidad civil
4. Responsabilidad penal

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TRAZABILIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria vs. seguridad nutricional
2. Peligros alimentarios
3. Responsabilidad del operador alimentario

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CADENA DEL CAMPO A LA MESA

1. Riesgos asociados a cada etapa
2. Coordinación entre operadores
3. Enfoque Una Sola Salud o One Health

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRAZABILIDAD

1. Tipos de trazabilidad
2. Responsabilidades
3. Gestión de alertas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DOCUMENTACIÓN

1. Registros
2. Conservación
3. Verificación
4. Protección de datos y confidencialidad

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. GESTIÓN EN RESTAURACIÓN COLECTIVA Y EVENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMEDORES ESCOLARES

1. Marco normativo y responsabilidad
2. Identificación de alumnado con alergias
3. Planificación de menús adaptados
4. Protocolos en cocina
5. Actuación ante emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HOSPITALES Y RESIDENCIAS

1. Perfil de riesgo del usuario
2. Integración con la historia clínica
3. Sistemas de identificación
4. Control reforzado de seguridad alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CATERING

1. Menús especiales
2. Evaluación del riesgo
3. Elaboración diferenciada
4. Transporte y mantenimiento
5. Servicio en destino

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BUFETS

1. Riesgos del autoservicio
2. Información alimentaria
3. Medidas preventivas
4. Supervisión operativa
5. Limitaciones del formato

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EVENTOS MASIVOS

1. Planificación estratégica
2. Gestión de proveedores y subcontratas
3. Control operativo
4. Plan de contingencia

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. ETIQUETAJE E INFORMACIÓN DE RIESGOS AL CONSUMIDOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INFORMACIÓN OBLIGATORIA

1. Marco normativo aplicable
2. Declaración de alérgenos
3. Información en alimentos no envasados
4. Legibilidad y claridad
5. Responsabilidad del operador alimentario

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INFORMACIÓN VOLUNTARIA

1. Límites legales
2. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
3. Declaraciones de ausencia de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECLARACIONES PRECAUTORIAS DE ALÉRGENOS

1. Contaminación cruzada accidental

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE RECLAMACIONES

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. PREVENCIÓN Y CONTROL DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

1. Objetivo
2. Integración en el sistema APPCC
3. Evaluación del riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN DE PROVEEDORES

1. Homologación
2. Fichas técnicas actualizadas
3. Auditorías a proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTAMINACIÓN CRUZADA

1. Tipologías
 - Directa
 - Indirecta
2. Control en cada etapa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Protocolos específicos para alérgenos
2. Productos químicos autorizados
3. Verificación de eficacia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. UNIFORMIDAD Y FORMACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Identificación
2. Control reforzado
3. Servicio seguro al consumidor

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 13. URGENCIAS ALERGOLÓGICAS Y PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANAFILAXIA

1. Síntomas
2. *Shock* anafiláctico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO DE ACTUACIÓN

1. Evaluación inicial
 - Seguridad del entorno
 - Valoración primaria (ABC)

2. Activación de emergencias
 - Movilidad y posición del paciente
3. Uso de adrenalina
 - Mecanismo de acción
 - Vía y lugar de administración
 - Dosis orientativas
 - Autoinyectores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CRISIS ASMÁTICA

1. Fisiopatología
 - Broncoespasmo
 - Inflamación de la mucosa
 - Hipersección mucosa
2. Manifestaciones clínicas
3. Actuación en primeros auxilios
 - Posición
 - Medicación de rescate
 - Criterios de derivación urgente

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RCP BÁSICA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 14. TRATAMIENTO FARMACOLÓGICO E INMUNOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANTIHISTAMÍNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CORTICOIDES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ADRENALINA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INMUNOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BRONCODILATADORES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANTAGONISTAS DE LEUCOTRIENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTABILIZADORES DE MASTOCITOS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TERAPIAS BIOLÓGICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DESCONGESTIONANTES Y ANTICOLINÉRGICOS NASALES

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 15. SISTEMA APPCC Y CONTROL DE ALÉRGENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DEL APPCC

1. Origen y evolución
2. Integración de los alérgenos en el APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPIOS

1. Análisis de peligros
2. Determinación de PCC
3. Límites críticos
4. Vigilancia
5. Acciones correctoras
6. Verificación
7. Documentación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

1. Mapeo del proceso productivo
2. Identificación específica de alérgenos
3. Evaluación del riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

1. Recepción de mercancías
2. Elaboración simultánea
3. Servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REGISTROS Y VERIFICACIÓN

1. Registros obligatorios
2. Trazabilidad interna
3. Validación del sistema

UNIDAD DIDÁCTICA 6. AUDITORÍAS

1. Tipologías
 - Interna
 - Externa
2. Hallazgos y no conformidades

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 16. AUDITORÍA Y MEJORA CONTINUA EN LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. AUDITORÍAS INTERNAS Y EXTERNAS

1. Planificación
2. Revisión
3. Observación *in situ*
4. Entrevistas al personal
5. Informe final y conclusiones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CHECKLISTS DE VERIFICACIÓN

1. Recepción y almacenamiento
2. Producción
3. Servicio
4. Información al consumidor
5. Gestión de emergencias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE INCIDENTES

1. Registro
2. Análisis
3. Medidas correctoras
4. Comunicación interna y externa

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLAN DE MEJORA CONTINUA

1. Revisión del APPCC
2. Actualización normativa
3. Formación continua

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

PARTE 3

DIETOTERAPIA Y ELABORACIÓN DE DIETAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Conceptualización
2. Dieta equilibrada
 - Elaboración de una dieta equilibrada
3. Verdades y mitos

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

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

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

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

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

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

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
3. Tipos de lactancia
 - Lactancia materna
 - Lactancia artificial
4. Modelo de dieta

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DEL LACTANTE

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

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

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

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

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

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

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

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA

PARTE 4

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

1. Evolución histórica
2. Bromatología
3. Nutrición
4. Dietética y dietoterapia
5. Tecnología de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Rueda de los alimentos
2. Pirámide alimentaria
3. Raciones alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETISTA-NUTRICIONISTA

1. Ámbitos de actuación y funciones
 - Dietista-nutricionista clínico
 - Dietista-nutricionista de salud pública
 - Dietista-nutricionista en restauración colectiva
 - Dietista-nutricionista en la industria
 - Dietista-nutricionista docente
 - Dietista-nutricionista investigador
2. Colegiación del dietista-nutricionista

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 2. ALIMENTOS Y NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTOS

1. Clasificación de los alimentos
 - Lácteos
 - Farináceos
 - Verduras y hortalizas
 - Frutas
 - Carnes
 - Pescados
 - Huevos
 - Oleaginosos
 - Otros alimentos
2. Alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRIENTES

1. Macronutrientes
 - Hidratos de carbono
 - Proteínas
 - Lípidos

- 2. Micronutrientes
 - Vitaminas
 - Minerales

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 3. INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y RAMAS

- 1. Materia
- 2. Átomos y moléculas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOELEMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BIOMOLÉCULAS

- 1. Grupos funcionales
- 2. Funciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DISOLUCIONES

- 1. Acidez y alcalinidad
- 2. Equilibrio osmótico

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

LOS NUTRIENTES

MÓDULO 4. HIDRATOS DE CARBONO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN

- 1. Monosacáridos
 - Características moleculares
 - Transformaciones
 - Monosacáridos importantes
- 2. Disacáridos
- 3. Oligosacáridos
- 4. Polisacáridos
 - Polisacáridos importantes
- 5. Glucoconjugados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUSTANCIAS SUSTITUTIVAS

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 5. PROTEÍNAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN Y ESTRUCTURA

1. Aminoácidos
 - Clases de aminoácidos
 - Péptidos
 - Biosíntesis proteica
2. Estructura
 - Estructura primaria
 - Estructura secundaria
 - Estructura terciaria
 - Estructura cuaternaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN

1. Tipos de proteínas según su valor biológico
2. Tipos de proteínas según su estructura
3. Tipos de proteínas según su composición química

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIONES

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 6. LÍPIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN

1. Lípidos saponificables
 - Ceras
 - Glicéridos
 - Fosfoglicéridos
 - Esfingolípidos
2. Lípidos no saponificables
 - Isoprenoides
 - Prostaglandinas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIONES

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 7. VITAMINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN Y FUNCIONES

1. Vitaminas liposolubles
 - Vitamina A
 - Vitamina D
 - Vitamina E
 - Vitamina K

2. Vitaminas hidrosolubles

- Vitamina B1
- Vitamina B2
- Vitamina B3
- Vitamina B5
- Vitamina B6
- Vitamina B8
- Vitamina B9
- Vitamina B12
- Vitamina C

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 8. MINERALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN Y FUNCIONES

1. Macrominerales

- Calcio
- Fósforo
- Cloro
- Potasio
- Azufre
- Sodio
- Magnesio

2. Microminerales

- Hierro
- Zinc
- Yodo
- Selenio
- Manganeso
- Flúor
- Molibdeno
- Cobre
- Cromo
- Cobalto
- Boro

3. Minerales ultratraza

- Arsénico
- Níquel
- Aluminio
- Silicio

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 9. AGUA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNCIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BALANCE HÍDRICO

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

EL CUERPO HUMANO

MÓDULO 10. CÉLULAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TEORÍA CELULAR

1. Antecedentes
2. Tesis de la teoría celular

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CÉLULAS PROCARIOTAS

1. Tipos de células procariotas
 - Según la morfología
 - Según la envoltura celular
 - Según los dominios biológicos
 - Según la nutrición
2. Estructura básica de las células procariotas
 - Membrana plasmática
 - Pared celular
 - Citoplasma
 - Nucleoide
 - Ribosomas
 - Compartimentos procariotas
 - Apéndices

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CÉLULAS EUCARIOTAS

1. Tipos de células eucariotas
2. Estructura de las células animales
 - Matriz extracelular
 - Membrana plasmática
 - Citoplasma
 - Citoesqueleto
 - Centrosoma
 - Núcleo
 - Retículo endoplasmático
 - Ribosomas
 - Complejo de Golgi
 - Mitocondrias
 - Lisosomas
 - Peroxisomas
 - Flagelos y cilios
3. Estructuras particulares de las células vegetales
 - Pared celular
 - Vacuolas
 - Cloroplastos
 - Glioxisomas

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 11. APARATOS RESPIRATORIO, DIGESTIVO Y EXCRETOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y APARATOS DEL CUERPO HUMANO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANATOMÍA DEL APARATO RESPIRATORIO

1. Vías respiratorias superiores
 - Nariz
 - Faringe
 - Laringe
2. Vías respiratorias inferiores
 - Tráquea
 - Bronquios
 - Pulmones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIÓN RESPIRATORIA

1. Ventilación pulmonar
2. Intercambio de gases

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANATOMÍA DEL APARATO DIGESTIVO Y EXCRETOR

1. Boca
2. Faringe
3. Esófago
4. Estómago
5. Páncreas
6. Hígado
7. Intestino delgado
8. Intestino grueso
9. Ano

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FUNCIÓN DIGESTIVA Y EXCRETORA

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 12. APARATOS CIRCULATORIO Y URINARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANATOMÍA DEL SISTEMA CARDIOVASCULAR

1. Corazón
2. Vasos sanguíneos
3. Sangre

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNCIÓN DE CIRCULACIÓN SANGUÍNEA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANATOMÍA DEL SISTEMA LINFÁTICO

1. Vasos linfáticos
2. Órganos linfáticos
3. Linfa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FUNCIÓN DE CIRCULACIÓN LINFÁTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANATOMÍA DEL APARATO URINARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FUNCIÓN URINARIA

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

LA NUTRICIÓN

MÓDULO 13. FUNCIÓN DE NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE NUTRICIÓN

1. Nutrición autótrofa
 - Nutrición fotoautótrofa
 - Nutrición quimiolitótrofa
2. Nutrición heterótrofa
 - Nutrición fotoheterótrofa
 - Nutrición quimioheterótrofa

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENTRADA DE NUTRIENTES

1. Funcionamiento del aparato respiratorio
2. Funcionamiento del aparato digestivo
 - Fases de la digestión
 - Digestión y absorción de los hidratos de carbono
 - Digestión y absorción de las proteínas
 - Digestión y absorción de los lípidos
 - Absorción de las vitaminas
 - Absorción de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE NUTRIENTES

1. Circulación porta del hígado
2. Circulación de nutrientes en el sistema linfático

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN CELULAR

1. Ingestión celular
 - Mecanismos pasivos
 - Mecanismos activos
 - Endocitosis
2. Metabolismo celular
 - Catabolismo
 - Ciclo de Krebs
 - Anabolismo
3. Excreción celular
 - Exocitosis

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXCRECIÓN

1. Funcionamiento del aparato excretor

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 14. NECESIDADES ENERGÉTICAS DEL CUERPO HUMANO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR ENERGÉTICO DE LOS ALIMENTOS

1. Valor nutritivo de los alimentos

2. Medición del valor energético de los alimentos
 - Calorimetría directa
 - Calorimetría indirecta

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VARIABLES DE GASTO ENERGÉTICO

1. Metabolismo basal
2. Actividad física
3. Acción dinámica específica
4. Crecimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REQUERIMIENTOS ENERGÉTICOS

1. Requerimientos energéticos en la edad adulta
2. Requerimientos energéticos en la gestación
3. Requerimientos energéticos en la lactancia
4. Requerimientos energéticos en el primer año de vida
5. Requerimientos energéticos en la infancia
6. Requerimientos energéticos en la adolescencia
7. Requerimientos energéticos en la tercera edad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN EN DEPORTISTAS

1. Fundamentos de la nutrición deportiva
2. Alimentación y pautas nutricionales del deportista
 - Alimentación precompetitiva
 - Alimentación percompetitiva
 - Alimentación poscompetitiva
3. Ayudas ergogénicas

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 15. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FACTORES QUE AFECTAN A LA ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Valores antropométricos
 - Peso corporal
 - Estatura
 - Índice de masa corporal
 - Pliegues cutáneos
 - Perímetro corporal
2. Impedancia bioeléctrica
3. Indicadores analíticos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MÉTODOS ESTRUCTURADOS DE VALORACIÓN NUTRICIONAL

1. Métodos de cribado nutricional
2. Métodos multiparamétricos de valoración nutricional

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 16. ALTERACIONES DEL ESTADO NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SIGNOS Y SÍNTOMAS DE LAS ALTERACIONES DEL ESTADO NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE ALTERACIONES DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Malnutrición
 - HiponutriciónHipernutrición
2. Enfermedades carenciales
3. Enfermedades por exceso de nutrientes
4. Trastornos del comportamiento alimentario
 - Tipos
 - Causas
 - Métodos de detección
 - Tratamiento

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 17. EDUCACIÓN EN ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EDUCACIÓN NUTRICIONAL

1. Educación nutricional individual
 - Modelos de cambio de comportamiento
2. Educación nutricional colectiva
3. Educación nutricional en niños y en adolescentes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COACHING NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMBINACIONES ALIMENTARIAS

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

LA DIETA

MÓDULO 18. DIETÉTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE DIETA

1. Características de una dieta saludable
2. Dieta mediterránea

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA

1. Confección de una dieta individualizada

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS EN FUNCIÓN DE LA EDAD

1. Dieta en la edad adulta
2. Dieta en la gestación
3. Dieta en la lactancia
4. Dieta en el primer año de vida
5. Dieta en la infancia
6. Dieta en la adolescencia

7. Dieta en la tercera edad

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 19. DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETAS CON MODIFICACIONES EN LA TEXTURA Y LA CONSISTENCIA

1. Dieta de textura líquida
2. Dieta de textura semisólida
3. Dieta de fácil masticación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS CONTROLADAS EN ENERGÍA

1. Dieta hipocalórica
2. Dieta muy hipocalórica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS CONTROLADAS EN HIDRATOS DE CARBONO

1. Dieta controlada en lactosa
2. Dieta controlada en fructosa y en sorbitol
3. Dieta controlada en sacarosa
4. Dieta en la diabetes
 - Modelos de dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS CONTROLADAS EN FIBRA

1. Dieta pobre en fibra
 - Dieta pobre en fibra insoluble
 - Dieta pobre en residuos
2. Dieta rica en fibra

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS CONTROLADAS EN PROTEÍNAS

1. Dieta baja en proteínas
2. Dieta alta en proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS CONTROLADAS EN LÍPIDOS

1. Dieta controlada en triglicéridos de cadena larga y de cadena media
2. Dieta cetogénica

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETAS CONTROLADAS EN MINERALES

1. Dieta controlada en calcio y en fósforo
 - Dieta alta en calcio
 - Dieta baja en calcio
 - Dieta alta en fósforo
 - Dieta baja en fósforo
2. Dieta controlada en hierro
 - Dieta alta en hierro
 - Dieta baja en hierro

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 20. DIETAS MILAGRO Y OTROS MITOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE DIETA MILAGRO

1. Tipos de dietas milagro

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FÓRMULAS “MÁGICAS” DE ADELGAZAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS ALTERNATIVOS DE ADELGAZAMIENTO

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

HIGIENE, SEGURIDAD Y NORMATIVA ALIMENTARIA

MÓDULO 21. PATOLOGÍAS RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA

1. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

1. Bacterias infecciosas
2. Bacterias tóxicas
3. Virus
4. Parásitos
5. Mohos
6. Biotoxinas marinas
7. Priones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA POR QUÍMICOS AMBIENTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. Alergias
2. Intolerancias

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 22. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR TRATAMIENTO TÉRMICO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR ADICIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR RADIACIONES IONIZANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR MODIFICACIÓN DE LA ATMÓSFERA

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 23. NORMATIVA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL DERECHO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DERECHO ALIMENTARIO

1. Principios generales del Derecho alimentario
2. Distribución de competencias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS INSTITUCIONALES DE ALERTAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1. Modelo Nutri-Score de etiquetado

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 24. ÉTICA EN LA ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ÉTICA Y MORAL

1. Principios informadores de la profesión
2. Obligaciones profesionales
3. Código deontológico del dietista-nutricionista

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÉTICA EN LAS RELACIONES SANITARIAS

1. Intimidad y confidencialidad
2. Información y consentimiento informado

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

GESTIÓN EMPRESARIAL, COMUNICACIÓN E INNOVACIÓN EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MÓDULO 25. GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS DE MERCADO

1. Análisis del entorno
2. Análisis de la competencia
3. Análisis DAFO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FILOSOFÍA DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE EMPRESA

1. Estructura

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN ECONÓMICA

1. Ingresos
2. Costes y gastos
3. Cuentas anuales
 - Principios contables
 - Registro y valoración

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 26. GESTIÓN DE LA COMUNICACIÓN EN EMPRESAS DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RELACIÓN ASISTENCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMUNICACIÓN INTERPERSONAL

1. Proceso de comunicación
2. Tipos de comunicación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMUNICACIÓN EN LA ATENCIÓN

1. Interacción con el paciente
2. Habilidades comunicativas
3. Empoderamiento del paciente

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MARKETING

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ATENCIÓN AL CLIENTE

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMUNICACIÓN INTERNA

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

MÓDULO 27. INDUSTRIA, INNOVACIÓN Y TENDENCIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Plan de innovación
2. Desarrollo de envases inteligentes
3. Principales innovaciones alimentarias en España

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TENDENCIAS EN ALIMENTACIÓN

RESUMEN

ESPACIO DIDÁCTICO

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA

