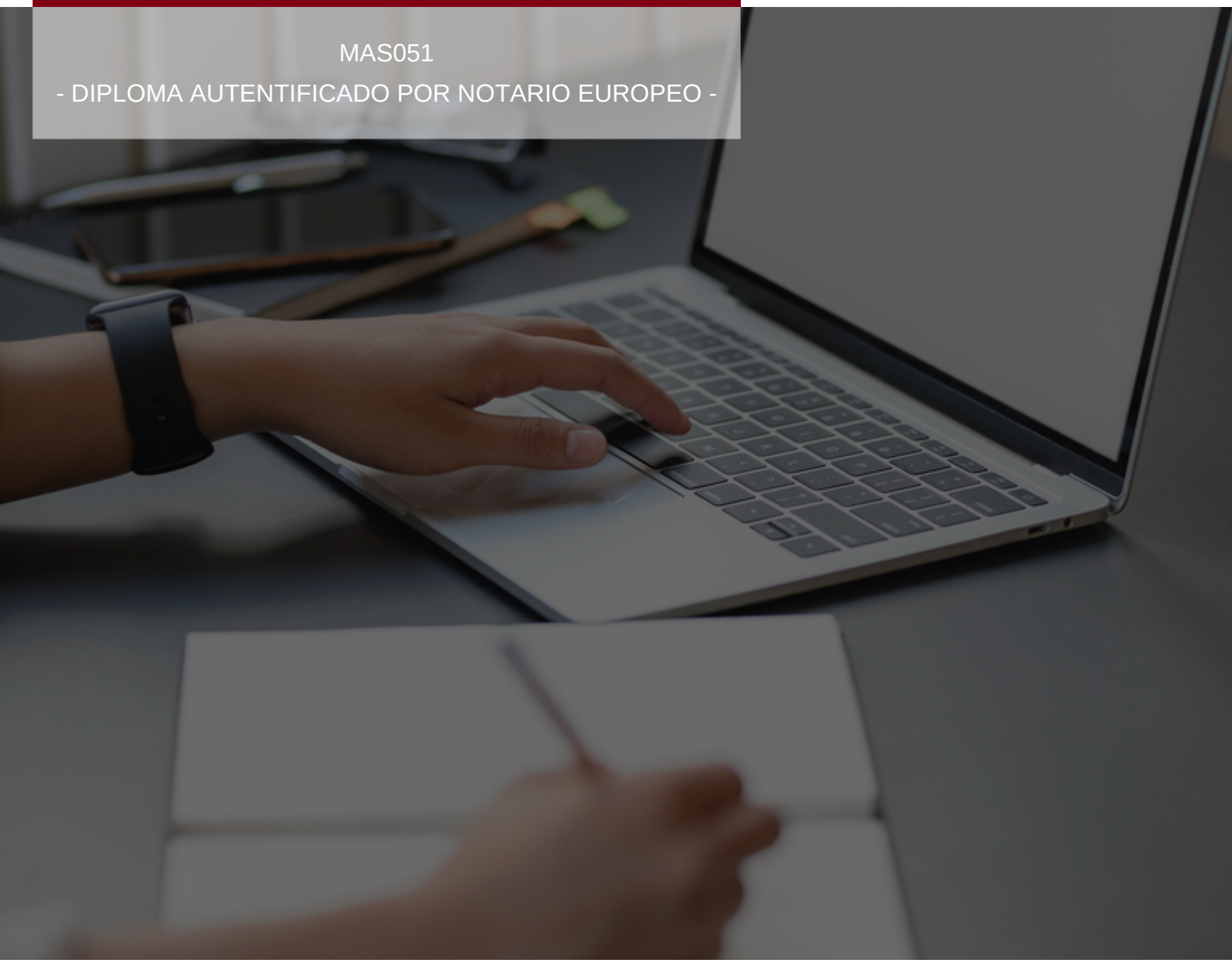
MÁSTER

MÁSTER EXPERTO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MAS051

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

El máster 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 dietoterapia, aprendiendo a elaborar dietas, ya que se profundiza en la dietética y la nutrición, incluyendo conceptos acerca de la alimentación, los nutrientes, una introducción a la química, el cuerpo humano, la dieta, la higiene, la seguridad y la normativa alimentaria, la gestión empresarial, la comunicación y la innovación en la dietética y la nutrición. 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.

En ambas modalidades 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**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H

MODALIDAD
A DISTANCIA / ONLINE
*Ambas modalidades incluyen módulos con clases en directo.

CURSO INICIAL
ONLINE

TUTORIAS
PERSONALIZADAS

IDIOMA
ESPAÑOL

DURACION
HASTA UN AÑO
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~2380 €~~
VALOR ACTUAL: 595 €

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el " **MÁSTER EXPERTO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN** ", de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

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

** El contenido del curso se encuentra orientado hacia la adquisición de formación teórica complementaria. Este curso no conduce a la obtención de una titulación oficial.*

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

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 2

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. Bioxinas 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